

ten

Mercadería	Partida o Posición	Mercadería
Otros preparados y conservas de carnes o de despojos comestibles		02.00 Pieles de ternera
01.00 Conservas		03.00 Pieles de caprino
89.00 Los demás		04.00 Pieles de ovino con su lana
		05.00 Pieles de ovinos, depiladas
		89.00 Las demás
Extractos y jugos de carne, extractos de pescados	41.02	Cueros y pieles de bovinos (comprendidos los búfalos y pieles de equinos) preparados, distintos de los especificados en las partidas 41.06 a 41.08, inclusive
01.00 Extractos		01.00 Pieles de ternera
89 Los demás		89.00 Las demás
89.00 Los demás		
Preparados para sopas, potajes o caldos sopas; potajes o caldos. Preparados, preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas	41.03	00.00 Pieles de ovinos preparadas, distintas de las comprendidas en las partidas 41.06 a 41.08 inclusive
01.00 Preparados para sopas, potajes o caldos	41.04	00.00 Pieles de caprinos preparadas, distintas de las comprendidas en las partidas 41.06 a 41.08 inclusive
01 Con contenido de extracto de carne en cualquier proporción		
89 Los demás	41.05	00.00 Pieles preparadas de otros animales distintas de las comprendidas en las partidas 41.06 a 41.08 inclusive
89.00 Sopas, potajes o caldos preparados		
01 Con contenido de extracto de carne en cualquier proporción	41.06	00.00 Cueros y pieles agamuzados
89 Los demás	41.07	00.00 Cueros y pieles apergaminados
89.00 Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas	41.08	00.00 Cueros y pieles barnizados o metalizados
Preparados alimenticios no expresados ni comprendidos en otras partidas	41.09	00.00 Recortes y demás desperdicios de cuero natural, artificial o regenerado y de pieles, curtidos o apergaminados no utilizables para la fabricación de artículos de cuero; aserrín polvo y harina de cuero
89.00 Los demás		
89 Preparaciones para hacer más tierna la carne	43.01	Peletería en bruto
		01.00 De conejo, liebre, gato montés y zorrillo
		89.00 Las demás
Harinas y polvos de carne y de despojos de pescado, crustáceos o moluscos, impropios para la alimentación humana, chicharrones	43.02	Peletería curtida o adobada, incluso ensamblada en napas, trapecios, cuadrados, cruces o presentaciones análogas, sus desperdicios y retales sin coser
01.00 Harina de carne		
89.00 Los demás		
01 Harina de pescado	53.01	Lanas sin cardar ni peñar
89 Los demás		01.00 Con suarda o lavada en vivo o a lomo
		89.00 Las demás
Glándulas y demás órganos para usos terapéuticos, desecados, incluso pulverizados; extractos para usos opoterápicos de glándulas o de otros órganos o de sus secreciones; otras sustancias animales preparadas para fines terapéuticos o profilácticos no expresados ni comprendidos en otras partidas		
01.00 Glándulas y demás órganos para usos opoterápicos, desecados, incluso pulverizados		
01 Páncreas en polvo		
89 Los demás		
Guano y otros abonos naturales de origen animal o vegetal, incluso mezclados entre sí, pero no elaborados químicamente		
01.00 Guano		
89.00 Los demás		
Pieles en bruto (frescas, saladas, secas, encañadas, piqueladas), incluidas las pieles de ovino con su lana		
01.00 Pieles de bovinos (excepto las pieles de ternera) y pieles de équidos		
01 De bovinos		
02 De equinos		
03 De potrillos		
89 Los demás		

Art. 3º La constancia mencionada no significa, por parte de las autoridades correspondientes, obligación alguna de otorgar la autorización definitiva, frente a posibles irregularidades higiénico-sanitarias de las mercaderías o animales en el momento de su introducción al país o a modificaciones de la situación sanitaria del país de origen.

Art. 4º Comuníquese, etc. — ALVAREZ — CARLOS MATTOS MOGLIA. — VALENTIN ARISMENDI.

5

Decreto 176/982 — Se establecen disposiciones para ejercer el control de sanidad y calidad de las frutas, hortalizas y flores que se importen al país en estado fresco.

Ministerio de Agricultura y Pesca.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 21 de mayo de 1982.

Visto: la gestión formulada por la intervención de la Comisión Honoraria del Plan de Promoción Granjera y la Dirección de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura y Pesca, respecto a la necesidad de ejercer el debido control de sanidad y calidad de las frutas, hortalizas y flores que se importen al país en estado fresco.

Resultando: 1) Se ha comprobado que los productos mencionados que ingresan al país carecen, en muchos casos, de las condiciones mínimas de calidad y sanidad exigidas por los mercados consumidores de otros países.

II) Dicha circunstancia incide desfavorablemente en la producción nacional, distorsionando su comercialización.

Considerando: I) Necesario, atento a la magnitud de los volúmenes que se importan, intervenir en el control de calidad y sanidad de dichos productos;

II) Además, tal medida está encarada dentro de las pautas aprobadas para el sector agropecuario en el Cónclave Gubernamental de Piriápolis 1981, en el sentido de encuadrar programas sanitarios integrales, con especial énfasis en las enfermedades infecto-contagiosas y lucha contra plagas agropecuarias de todo tipo.

Atento a lo dispuesto por la Ley de Defensa Agrícola 3.921, de 28 de octubre de 1911 y su reglamentación y leyes 13.737, de 9 de enero de 1969 y 13.930, de 31 de diciembre de 1970, que crea la Comisión Honoraria del Plan de Promoción Granjera y la Comisión Honoraria del Plan Cítricola, respectivamente,

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1° Las frutas, hortalizas y flores que se importen en estado fresco con destino a consumo o a la industria de transformación que ingresen al país, por cualquier medio de transporte, deberán haber sido sometidos a los controles que se indican en el presente decreto en cuanto a su cosecha, transporte, clasificación, calibre, empaque e identificación.

Art. 2° Definición de los productos. Toda gestión de importación de cualquier producto sometido a la normalización comercial de calidad estará definido por el nombre común y, además, por el nombre del género y de la especie a que pertenece (nomenclatura Binaria) en latín.

Art. 3° Características mínimas de calidad. En el momento de la recepción, las frutas, hortalizas y flores, deben responder a las siguientes características mínimas:

a) Deben ser sanas y resistentes, es decir exentas de defectos susceptibles de afectar su resistencia natural, tales como señales de alteración, de descomposición, magulladuras o grietas no cicatrizadas. Sin síntomas de marchitez o deshidratación;

b) Deben estar enteras, limpias, prácticamente exentas de toda materia ajena, sin gustos u olores extraños y sin humedad exterior anormal, teniendo en cuenta la naturaleza del producto.

Deberán conservar las características organolépticas de la especie;

c) Deben presentar un aspecto y un desarrollo normales en relación con la variedad, la temporada y la zona de producción;

d) Deben haber alcanzado un grado de madurez tal que permita, teniendo en cuenta la duración normal del transporte, el recibo del producto en condiciones satisfactorias, en particular desde el punto de vista del sabor, según cada variedad;

e) Deben estar libres de cualquier tipo de enfermedades o plagas alteraciones fisiológicas o de cualquier otro origen, como también de daños derivados de los factores mencionados, según los controles de cualquier tipo que pueda practicar el Ministerio de Agricultura y Pesca.

Art. 4° Clasificación. La clasificación de los productos según a calidad, se controlará de acuerdo a categorías que se establecen a continuación:

Categoría "Extra"

Productos de calidad superior, de forma, apariencia, coloración gusto correspondientes a la variedad, exentos de defectos que afecten su apariencia exterior y de presentación particularmente cuidada.

Categoría I

Productos de buena calidad, comercialmente exentos de defectos y de presentación cuidada.

Categoría II

Productos que puedan presentar algunos defectos menores no perjudiciales a la calidad intrínseca del producto y que no contradicen las características generales mínimas definidas ante-

En esta categoría se incluyen productos destinados a la industria de la transformación, admitiéndose en la misma, una mayor tolerancia en lo referente a color, forma u otros defectos menores.

Los productos que tienen por destino exclusivo la industria, no podrán ser suministrados al consumidor sin previa transformación, lo que deberá certificar el importador debidamente legalizado.

Todos los envases deberán estar etiquetados o sellados con la siguiente leyenda: "...para industria" (altura mínima de la letra 20 mm).

"No deben destinarse al consumo fresco" (altura mínima de la letra 10 mm).

El espacio punteado corresponde al nombre común de la especie; por ejemplo: "Duraznos para industria". "Pera para industria", etc.

Art. 5° Tolerancia. Se admitirán ciertas tolerancias en cada uno de los envases de productos que no correspondan a las prescripciones de la categoría en la cual están clasificados. Sin embargo estas tolerancias acumuladas no deberán sobrepasar el 10% en número para la categoría extra y I, el 15% para la categoría II y productos destinados a la industria de la transformación.

En ningún caso las tolerancias podrán referirse a ataques de podredumbre, magulladuras pronunciadas, grietas no cicatrizadas o plagas de cualquier tipo.

Los productos que no cumplan con las características especificadas en cada categoría, serán reclasificados en las categorías que correspondan a juicio del Ministerio de Agricultura y Pesca. En caso de no reunir las exigencias mínimas de calidad establecidas en la categoría II para cada producto en particular, el Ministerio de Agricultura y Pesca dispondrá las medidas que crea conveniente, (reclasificación, rechazo, destrucción, etc.).

Art. 6° Calibración. Todos los productos incluidos en las categorías extra, I y II deberán estar calibrados. Los calibres deberán estar expresados según el producto considerado por uno o varios de los factores citados a continuación:

a) Diámetro, circunferencia o peso de la mayor y la menor pieza incluida en un mismo envase;

b) Número de piezas por kilogramo;

c) Número de piezas contenidas en un envase determinado.

Todos los productos incluidos en el mismo envase deberán ser de igual calibre.

Podrá establecerse una cierta tolerancia de calibres que no correspondan a los indicados en cada envase. Esta tolerancia no deberá exceder del 10% en número de piezas de calibre superior e inferior al indicado en el envase como máximo.

Art. 7° Presentación. Los productos correspondientes a las categorías extra, I y II deberán estar empacadas únicamente en envases nuevos y uniformes y acondicionados en forma tal que cada unidad no pueda deteriorarse durante el manipuleo o transporte. Los de categoría extra y I deben estar separados individualmente.

Los productos incluidos en la categoría II ya sea para consumo o para industria, pueden estar separados individualmente, pero deben acondicionarse en forma tal, dentro del envase, que el transporte no lesione las unidades al desplazarse unas contra otras.

Cada envase no debe contener más que productos de la misma variedad y categoría.

Los productos deben estar acondicionados en el embalaje sin disimular los de menor calidad en las capas inferiores, y de una manera racional, según la naturaleza y las exigencias del transporte.

Art. 8° Identificación. En el exterior de los envases de frutas, hortalizas y flores deben figurar obligatoriamente las indicaciones siguientes, escritas en forma aparente y en caracteres indelebles:

Producción de (país productor).

Especie y variedad del producto.

Categoría.

Calibre (salvo en la categoría industria).

Nombre de la firma exportadora.

Nombre de la firma importadora.

Art. 9° Acondicionamiento. Los productos que ingresen al país deberán estar presentados en forma racional y haber sido acondicionados para su llegada en las mejores condiciones, teniendo en cuenta la naturaleza de los productos.

Art. 10 Controles. Toda fruta, hortaliza o flor fresca que se importe deberá ser controlada antes de su ingreso al país, por un Inspector Técnico de la Dirección de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura y Pesca, quien determinará si la mercadería a importar reúne las características mínimas de calidad y si se ha cosechado, identificado, tipificado, presentado y empacado de acuerdo a lo preceptuado por esta reglamentación y concordantes.

Después de realizar las operaciones de control en los recintos aduaneros o depósitos fiscales designados al efecto, el Inspector autorizará el ingreso de la mercadería, expidiéndose el certificado dentro de las 12 horas, si la misma está de acuerdo a las normas, o notificará por escrito a la firma que no expedirá el certificado y la mercadería en ese caso no podrá ingresar al país, salvo cuando se exijan tratamientos sanitarios o reclasificación.

Si la Dirección de Sanidad Vegetal no se expidiera dentro de las 12 horas, las autoridades aduaneras autorizarán la salida de la mercadería del recinto aduanero.

En caso que la Dirección de Sanidad Vegetal exija reclasificación o tratamientos sanitarios de la mercadería, ésta deberá quedar intervenida en depósitos del importador o en cámaras frías y no podrán librarse a la venta hasta que dichas operaciones hayan sido realizadas a satisfacción del organismo mencionado, expidiéndose el certificado en ese momento.

Los certificados otorgados deberán adjuntarse a los documentos aduaneros u otros que acompañen la mercadería.

Art. 11 Rechazos: Reconsideración. Si el Inspector Técnico rechazara alguna partida, en el momento que corresponda, el interesado puede solicitar reconsideración de tal medida ante la Dirección de Sanidad Vegetal la que deberá expedirse dentro de las 12 (doce) horas de recibida la solicitud de intervención.

Art. 12 Todo importador de frutas, hortalizas y flores en estado fresco deberá comunicar a la Dirección de Sanidad Vegetal, la clase de mercadería, volúmenes a importar, puertos de importación, medios de transporte y todo dato que le sea exigido.

El Banco de la República Oriental del Uruguay no dará trámite a ninguna denuncia de importación de frutas, hortalizas y flores en estado fresco sin la acreditación previa de haber presentado la información exigida en el inciso anterior.

Art. 13 Sin perjuicio de lo establecido en el presente decreto, las mercaderías deberán ajustarse, además, a las restantes reglamentaciones y normas de carácter fitosanitario y calidad que correspondan, según el tipo de producto.

Art. 14 El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en dos (2) diarios de la capital.

Art. 15 Comuníquese, etc.— ALVAREZ.— CARLOS MATTOS MOGLIA.— VALENTIN ARISMENDI.

INTENDENCIAS MUNICIPALES

INTENDENCIA MUNICIPAL DE FLORES

6

Resolución. — Se reglamentó el uso de locales destinados a "fútbol de mesa" o entretenimientos electrónicos"

DECRETO DEPARTAMENTAL N° 124

La Junta de Vecinos de Flores,

DECRETA:

REGLAMENTO DE ENTRETENIMIENTOS ELECTRONICOS

SECCION I

Ubicación

Artículo 1: Los locales destinados a "fútbol de mesa" entretenimientos electrónicos sólo podrán ubicarse en "zona urbana" de Trinidad.

Art. 2° No se permitirá la instalación de tales juegos cuando puedan interferir en la normal actividad de aquellos Institutos o establecimientos que tengan a su cargo la formación moral o educativa de menores de dieciocho años. Se considerará interferencia la proximidad del local a menos de doscientos metros contados a partir del punto medio de acceso principal del establecimiento de tales institutos o la capacitación especial de menores que concurren a esos institutos.

SECCION II

Trámite

Artículo 3° No podrá funcionar ningún establecimiento sin estar habilitado previamente por la Jefatura de Policía.

Art. 4° El permiso para el funcionamiento de los locales será otorgado por un plazo de 5 (cinco) años a cuya finalización los interesados deberán gestionar la renovación pertinente.

Art. 5° Antes de instalar o retirar cualquiera de dichas máquinas o aparatos se deberá solicitar permiso por escrito.

Art. 6° Cada permisionario deberá depositar en la Intendencia Municipal una garantía, del buen funcionamiento de las máquinas, cuyo monto fijará el Departamento de Hacienda. La misma le será devuelta cuando retire de la explotación la respectiva máquina.

Art. 7° En toda solicitud de autorización para la habilitación de locales a los fines de la explotación de los juegos de que se trata, el responsable deberá precisar necesariamente:

- A) Si es propietario de los juegos, en cuyo caso aportará la documentación que acredite tal extremo; y
- B) Si los tiene en consignación, arrendamiento, o en cualquier otro concepto, especificará el régimen de tenencia y el porcentaje de utilidades que perciben, individualizando a los propietarios de los juegos que se explotan.

SECCION III

Horarios

Artículo 8° A partir de la fecha de promulgación de este decreto el horario de funcionamiento de todos los establecimientos será de 16.00 a 1.00 hora, excepto los días sábados y vísperas de feriados no laborables que podrá extenderse hasta las 2.30 horas del día siguiente.

SECCION IV

Prohibiciones

Artículo 9° Queda expresamente prohibido:

- a) La entrada de menores de dieciocho años, aún en calidad de acompañantes de personas mayores. En caso de duda, se deberá exigir la exhibición de la Cédula de Identidad; su no presentación implicará el no ingreso o el retiro inmediato de la persona del local;
- b) Efectuar apuestas por dinero o dar premios o incentivar a los asistentes;
- c) Instalar en estos locales las llamadas tragamonedas;
- d) Desarrollar cualquier otra actividad o comercio en el mismo local salvo la venta de bebidas sin alcohol, cigarrillos y golosinas;
- e) Instalar juegos electrónicos en clubes sociales, culturales o deportivos.

SECCION V

Características del local

Artículo 10. Los locales tendrán:

- a) Una sala de juegos con un área mínima de 40 metros cuadrados, donde se instalarán las máquinas, a razón de cada 3 metros cuadrados, como máximo;
- b) Servicios higiénicos para ambos sexos con acceso directo desde la sala de juegos;
- c) Ventilación asegurada mediante sistemas mecánicos eficaces;
- d) Un único acceso.