

Secretaría de Coordinación Técnica**DEFENSA DEL CONSUMIDOR****Resolución 35/2006****Incorpórase al Ordenamiento Jurídico Nacional el "Reglamento Técnico Mercosur para Determinación de Peso Neto en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados".**

Bs. As., 10/3/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0396346/2005 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que con la finalidad de satisfacer el objetivo de construir un Mercado Común, los Estados Partes del Tratado de Asunción aprobado por la Ley Nº 23.981, han decidido reglamentar el contenido neto de pescados, moluscos y crustáceos glaseados.

Que en cumplimiento de tal decisión el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR), en su carácter de órgano ejecutivo del referido Tratado, ha dictado la Resolución Nº 39 de fecha 19 de octubre de 2005 del GRUPO MERCADO COMUN.

Que por lo tanto corresponde adoptar e incluir en la legislación nacional el "Reglamento Técnico MERCOSUR para Determinación de Peso Neto en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados".

Que la Resolución Nº 39 de fecha 19 de octubre de 2005 del GRUPO MERCADO COMUN, deroga la Resolución Nº 8 de fecha 18 de abril de 2002 del citado Grupo.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 12, inciso c) de la Ley Nº 22.802 de Lealtad Comercial y los Decretos Nros. 25 de fecha 27 de mayo de 2003 y 1359 de fecha 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE COORDINACION TECNICA

RESUELVE:

Artículo 1º — Incorpórase a nuestro Ordenamiento Jurídico Nacional el "Reglamento Técnico MERCOSUR para Determinación de Peso Neto en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados", que fuera dictado por el GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) a través de la Resolución Nº 39 de fecha 19 de octubre de 2005, conforme lo dispuesto en el Anexo que forma parte de la presente resolución.

Art. 2º — Las infracciones a la presente resolución serán sancionadas conforme lo dispuesto en la Ley Nº 22.802.

Art. 3º — Derógase la Resolución Nº 8 de fecha 27 de agosto de 2002 de la ex- SECRETARIA DE LA COMPETENCIA, LA DESREGULACION Y LA DEFENSA DEL CONSUMIDOR.

Art. 4º — La presente resolución comenzará a regir a partir de los CIENTO OCHENTA (180) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

— Carlos L. Salas.

ANEXO

1. OBJETIVO

Este Reglamento Técnico MERCOSUR establece la metodología para determinación de peso neto en pescados, moluscos y crustáceos glaseados.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico MERCOSUR se aplica al control metrológico de pescados, moluscos y crustáceos glaseados premedidos.

3. DEFINICION

- Serán considerados pescados, moluscos y crustáceos los organismos acuáticos marinos o de agua dulce, capturados o cultivados.

- Será considerado glaseado el producto congelado con cobertura de hielo.

SIGLAS USADAS EN LAS FORMULAS

P_B	Peso Bruto
P_{Pg}	Peso del Producto Glaseado
P_E	Peso del Embalaje
P_{PD}	Peso del Producto Desglaseado
P_h	Peso del Hielo
P_{EF}	Peso Efectivo Bruto
P_{PgM}	Peso Medio Absoluto del Producto Glaseado
P_{PDM}	Peso Medio Absoluto del Producto Desglaseado
P_{HRM}	Cantidad Relativa de Hielo en la Muestra

MATERIAL BASICO

Balanza, con división mínima 0,1g.

Termómetro con precisión de 0,1°C, cubriendo el rango - 30°C a 50°C.

Recipiente paralelepípedo con un volumen mínimo de 10 litros de agua.

Cernidor con malla de 1,4 mm en acero inoxidable.

Freezer.

Cronómetro.

PROCEDIMIENTO

Identificar el producto.

Identificar individualmente (numerar, posicionar u otro método) los embalajes, verificando si todos están en perfectas condiciones para el examen.

Separar aleatoriamente un grupo de (6) seis unidades de la muestra tomada, sin que pierda la cadena de frío hasta el momento de la inmersión del producto.

Determinar Peso Bruto (P_B)

Pesar el producto ya identificado.

Determinar Peso del Embalaje

Pesar el embalaje y/o envoltorio totalmente limpios y sin residuos obteniéndose así el valor de (P_E).

Determinar el Peso Neto del Producto glaseado substrayéndose del Peso Bruto el Peso del Embalaje correspondiente.

$$P_{Pg} = P_B - P_E$$

Con el producto ya sin embalaje acomodarlo en un cernidor previamente tarado y sumergir el conjunto en el recipiente con agua.

El conjunto de cernidor más el producto, deberá permanecer inmerso en su totalidad por el tiempo de 20 segundos + 1 segundo.

La temperatura del baño antes de sumergir el producto, deberá estar en $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Durante el tiempo en que permanece inmerso debe ser agitado suavemente el conjunto de cernidor más producto.

Retirar el conjunto de cernidor más producto y dejar escurrir por 30 segundos \pm 1 segundo.

Para facilitar el escurrido del cernidor deberá permanecer inclinado en un ángulo entre 15° a 17° .

Pesar el conjunto determinando con eso el Peso del Producto Desglaseado (P_{PD}).

Determinar el Peso de Hielo contenido en el producto (P_h) substrayéndose del Peso Producto Glaseado (P_{PG}) el Peso del Producto Desglaseado (P_{PD})

$$P_h = P_{Pg} - P_{PD}$$

Proceder al examen de cada una de las seis unidades.

Determinar el Peso Medio Absoluto del Producto Glaseado usando la siguiente fórmula:

$$(P_{PGM}) = \frac{P_{Pg1} + P_{Pg2} + P_{Pg3} + P_{Pg4} + P_{Pg5} + P_{Pg6}}{6}$$

Determinar el Peso Medio del Producto Desglaseado usando la siguiente fórmula:

$$(P_{PDM}) = \frac{P_{PD1} + P_{PD2} + P_{PD3} + P_{PD4} + P_{PD5} + P_{PD6}}{6}$$

Determinación de la Cantidad Relativa de Hielo en la Muestra:

$$P_{GAR} = \frac{P_{PgM} - P_{PDM}}{P_{PgM}}$$

Cálculo para determinación del Peso Efectivo del Producto:

$$P_{EF} = (P_B - P_E) \cdot (1 - P_{HRM})$$

Obtenido el Peso Neto del Producto se aplicará la Resolución GRUPO MERCADO COMUN en vigor.

CONSIDERACIONES GENERALES

Durante el período de transporte y transferencia de las muestras hasta el laboratorio y durante su almacenaje, la temperatura del producto no podrá ser superior a - 6° C (menos seis grados centígrados).

En el momento del examen, el producto seleccionado para el desglaseamiento debe estar a una temperatura entre (- 6°C) y (- 22°C).

El baño debe tener como mínimo la cantidad en volumen de 10 veces la cantidad del producto a desglasearse.