

MERCOSUR/GMC/RES. N°

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LA METODOLOGÍA PARA
EFECTUAR EL CONTROL METROLÓGICO EN PESCADOS, MOLUSCOS Y
CRUSTÁCEOS GLASEADOS, A LOS EFECTOS DE DETERMINAR EL
CONTENIDO NETO
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 40/09)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 08/03 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98, 56/02 y 40/09 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario definir claramente el peso neto en pescados, moluscos y crustáceos glaseados a los efectos de facilitar el intercambio comercial entre los Estados Partes y de eliminar barreras técnicas que podrían ser consideradas obstáculos a la libre circulación de los mismos, así como garantizar la defensa del consumidor.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Artículo 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Metodología para efectuar el control metrológico en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados, a los efectos de determinar el contenido neto”, que consta en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Artículo 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Artículo 4 – Derogar la Resolución GMC N° 40/09.

Artículo 5 – Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LA METODOLOGÍA PARA EFECTUAR EL CONTROL METROLÓGICO EN PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS GLASEADOS, A LOS EFECTOS DE DETERMINAR EL CONTENIDO NETO

1. OBJETIVO

Este Reglamento Técnico MERCOSUR establece la metodología para la determinación de contenido neto en pescados, moluscos y crustáceos glaseados premedidos o preenvasados.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

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

3. DEFINICIÓN

3.1 Pescado, molusco y crustáceo: Organismos acuáticos marinos o de agua dulce, capturados o cultivados.

3.2 Producto glaseado: Producto congelado y con una capa de hielo para preservar su calidad.

4. SIGLAS USADAS EN LAS FÓRMULAS

P_B Peso Bruto

P_{Pg} Peso del Producto Glaseado

P_E Peso del envase

P_{PD} Peso del Producto Desglaseado

P_h Peso del Hielo

P_{EF} Peso Efectivo

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

5. MATERIAL BÁSICO

- 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 2,5 mm en acero inoxidable.
- Cámara de congelado.
- Cronómetro.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Identificar el producto.

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

6.3 Si se trata de un producto de contenido nominal igual, separar aleatoriamente un grupo de (6) seis unidades de la muestra tomada. Si se trata de un producto de contenido nominal desigual, el procedimiento debe ser realizado para todas las unidades de la muestra tomada. Hasta el momento de la inmersión del producto, no debe interrumpirse la cadena de frío.

6.4 Determinar el Peso Bruto (P_B) pesando el producto ya identificado.

6.5 Determinar el Peso del Envase pesando el envase y/o envoltorio totalmente limpio y sin residuos obteniéndose así el valor de (P_E).

6.6 Determinar el Peso del Producto glaseado substrayéndose del Peso Bruto el peso del envase correspondiente.

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

6.7 Con el producto ya sin envase acomodarlo en un cernidor previamente tarado y sumergir el conjunto en el recipiente con agua. Estudiar otra forma de acomodación por el agua en el cernidor. (OIML coloca en canasto de alambre)

6.7.1 La temperatura del baño antes de sumergir el producto, deberá estar en $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

6.7.2 El conjunto de cernidor más el producto deberá permanecer inmerso en su totalidad hasta que al tacto se perciba que todo el glaseado fue retirado; debe evitarse el descongelamiento.

6.8 Retirar el conjunto de cernidor más producto y dejar escurrir por 2 minutos \pm 10 segundos. Para facilitar el escurrido, el cernidor deberá permanecer inclinado en un ángulo entre 15° y 17° .

Si se sumerge con el cernidor, por más que se deje escurrir, va a quedar con mucha agua de más. OIML sumerge el producto en canasto metálico

6.9 Pesar el conjunto determinando con eso el peso del producto desglaseado (P_{PD}).

6.10 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})

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

6.11 Proceder al examen en todas las unidades seleccionadas.

6.12 Si se trata de un producto de contenido nominal igual, determinar la media y la desviación standard de peso de hielo de las seis unidades. Siguiendo los criterios para ensayo destructivo según el valor de la tara establecidos en la Resolución GMC vigente sobre Control Metrológico de Productos Premedidos o Preenvasados comercializados en Unidades de Masa y Volumen, determinar la cantidad relativa de hielo en la muestra utilizando peso medio de éstas 6 muestras, o realizar ensayo destructivo desglaseando todas las unidades de la muestra.

6.13 Determinación del peso efectivo con ensayo no destructivo:

6.13.1 Determinar el peso medio absoluto del producto glaseado usando la siguiente fórmula:

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

6.13.2 Determinar el peso medio del producto desglaseado usando la siguiente fórmula:

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

6.13.3 Determinación de la cantidad relativa de hielo en la muestra:

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

6.13.4 Cálculo para determinación del peso efectivo:

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

6.14 Determinación del peso efectivo con ensayo destructivo:

6.14.1 Cálculo para determinación del peso efectivo:

$$P_{EF} = (P_B - P_E - P_h)$$

6.15 En caso de contenido nominal igual, obtenido el peso efectivo del producto, se aplicará la Resolución GMC vigente sobre Control Metrológico de Productos Premedidos o Preenvasados comercializados en Unidades de Masa y Volumen.

6.16 En caso de contenido nominal desigual debe realizarse ensayo destructivo para determinarse el peso de hielo y se aplica a resolución vigente sobre control metrológico de productos premedidos de contenido nominal desigual.

7. CONSIDERACIONES GENERALES

7.1 Durante el período de transporte y traslado 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).

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

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