

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 EFECTIVO
(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 contenido efectivo 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 efectivo”, 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 EFECTIVO

1. OBJETIVO

Este Reglamento Técnico MERCOSUR establece la metodología para la determinación de contenido efectivo 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 **de agua dulce o de agua salada** 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 cubierto por una capa fina 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

- a) Balanza, con división 0,1 g o menor.
- b) Termómetro con precisión de 0,1 °C, cubriendo el rango – 30 °C a 50 °C.
- c) Recipiente paralelepípedo con un volumen mínimo de 10 litros de agua.
- d) Cernidor con malla de 2,36 mm a 2,5 mm en acero inoxidable.
- e) Cámara de congelado.
- f) 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 Para pescados, moluscos y crustáceos glaseados de contenido nominal igual separar aleatoriamente un grupo de (6) seis unidades de la muestra tomada.

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 o canasto de alambre y sumergir en el recipiente con agua.

6.7.1 La temperatura del baño antes de sumergir el producto, deberá estar en 20 °C +/- 2 °C.

6.7.2 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 y dejar escurrir el producto en el cernidor por 2 minutos +/- 5 segundos. Para facilitar el escurrido, el cernidor deberá permanecer inclinado en un ángulo entre 17° y 20°. Retirar el exceso de agua del cernidor con papel absorbente.

6.9 Determinar el Peso de Producto Desglaseado (P_{PD}).

6.10 Determinar el Peso del Hielo contenido en el producto (P_H) substrayéndose del Peso del 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 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 Determinar el Peso Medio del Producto Desglaseado usando la siguiente fórmula:

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

6.14 Determinación de la Cantidad Relativa de Hielo en la Muestra:

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

6.15 Cálculo para determinación del Peso Efectivo:

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

6.16 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.

6.17 Para pescados, moluscos y crustáceos glaseados de contenido nominal desigual debe realizarse ensayo destructivo para determinar el peso de hielo de cada unidad de la muestra y se aplica la Resolución GMC vigente sobre Control Metrológico de Productos Premedidos de Contenido Nominal Desigual.

7. CONSIDERACIONES GENERALES

Los pescados, moluscos y crustáceos glaseados premedidos o preenvasados glaseados deben declarar en el rótulo su condición de glaseado. (Uruguay)

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. Hasta el momento de la inmersión del producto, no debe interrumpirse la cadena de frío.

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

7.3 La cantidad de agua en el baño debe ser como mínimo el equivalente a 10 veces el peso del producto a desglasearse.