

MERCOSUR/GMC/RES. N° 39/05

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA DETERMINACIÓN DE PESO NETO EN
PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS GLASEADOS
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 08/02)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98 y 56/02 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 signatarios del Tratado de Asunción, eliminar barreras técnicas que sean obstáculos a la libre circulación de los mismos, así como garantizar la defensa del consumidor.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR para Determinación de Peso Neto en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados (Derogación de la Resolución GMC N° 08/02)”, que consta en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Economía y Producción - (MEP)
Secretaría de Coordinación Técnica.

Brasil: Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO)

Paraguay: Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería – (MIEM)

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 – Derógase la Resolución GMC N° 08/02.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 19/IV/2006.

LX GMC – Montevideo, 19/X/05

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA DETERMINACIÓN DE PESO NETO EN PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS GLASEADOS (DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 08/02)

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. DEFINICIÓN

- 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 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 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 \pm 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 GMC 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.