

## **RESOL-2020-451-APN-SCI#MDP**

VISTO el Expediente N° EX-2020-60341437- -APN-DGD#MDP, la Ley N° 23.981 y los Decretos Nros. 274 de fecha 17 de abril de 2019 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, las Resoluciones Nros. 35 de fecha 10 de marzo de 2006 de la ex SECRETARÍA DE COORDINACIÓN TÉCNICA del ex MINISTERIO DE ECONOMÍA y PRODUCCIÓN, 299 de fecha 30 de julio de 2018 del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN y 305 de fecha 19 de junio de 2020 del MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO, y

### **CONSIDERANDO:**

Que por medio de la Ley N° 23.981 se Aprobó el "Tratado suscripto para la Constitución de un Mercado Común entre las Repúblicas Argentina, Federativa del Brasil, Paraguay y Oriental del Uruguay".

Que, a través del Decreto N° 274 de fecha 15 de abril de 2019 se derogó la Ley N° 22.802 y sus modificaciones, designando en su Artículo 25 como Autoridad de Aplicación a la SECRETARÍA DE COMERCIO INTERIOR del ex MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO.

Que, por el Decreto N° 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, se modificó la estructura organizativa de la Administración Pública Nacional, creándose el MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO y estableciendo que la SECRETARÍA DE COMERCIO INTERIOR cuenta entre sus competencias la de supervisar y entender en las actividades vinculadas con el seguimiento y verificación de todo lo relacionado con la aplicación de la Ley N° 19.511 y el Decreto N° 274/19.

Que, con la finalidad de satisfacer el objetivo de constituir un Mercado Común, los Estados Partes signatarios del Tratado de Asunción aprobado por la Ley N° 23.981 han decidido reglamentar "La metodología para efectuar el Control Metrológico en pescados, moluscos y crustáceos glaseados, a los efectos de determinar el contenido efectivo".

Que, en cumplimiento de tal decisión, el GRUPO MERCADO COMÚN del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) en su carácter de órgano ejecutivo del referido Tratado, en fecha 10 de junio de 2005 dictó la Resolución N° 39 de fecha 19 de octubre de 2005 del citado Grupo, respecto a "la metodología para efectuar el Control Metrológico en pescados, moluscos y crustáceos glaseados, a los efectos de determinar el contenido efectivo", la que fuera incorporada al ordenamiento jurídico nacional, mediante la Resolución N° 35 de fecha 10 de marzo de 2006 de la ex SECRETARÍA DE COORDINACIÓN TÉCNICA del ex MINISTERIO DE ECONOMÍA y PRODUCCIÓN.

Que, mediante la Resolución N° 40 de fecha 5 de diciembre de 2009 del GRUPO MERCADO COMÚN, se aprobó el Reglamento Técnico del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) sobre la metodología para efectuar el Control Metrológico en pescados, moluscos y crustáceos glaseados, a los efectos de determinar el contenido efectivo; derogando y sustituyendo en el mismo acto la Resolución N° 39/05 del citado Grupo.

Que en este sentido cabe mencionar que la Resolución N° 40/09 del GRUPO MERCADO COMÚN, no fue incorporada al ordenamiento jurídico nacional, manteniéndose en vigencia de la Resolución N° 35/06 de la ex SECRETARÍA DE COORDINACIÓN TÉCNICA.

Que por intermedio de la Resolución N° 9 de fecha 5 de junio de 2019 del GRUPO MERCADO COMÚN, se dictó un nuevo "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", determinando en ese acto la derogación de la Resolución N° 40/09 del GRUPO MERCADO COMÚN.

Que, por lo tanto, corresponde adoptar e incluir en la Legislación Nacional, la Resolución N° 9/19 del GRUPO MERCADO COMÚN que aprobó 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", y se derogó la Resolución N° 35/06 de la ex SECRETARÍA DE COORDINACIÓN TÉCNICA, mediante la cual se incluyó en el ordenamiento jurídico nacional, la Resolución N° 39/05 del citado Grupo.

Que la Dirección de Asuntos Legales de Comercio y Minería dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO ha tomado la intervención que le

competite.

Que la presente medida se dicta en virtud de las facultades otorgadas por los Decretos Nros. 274/19 y 50/19 y sus modificatorios.

Por ello,

LA SECRETARIA DE COMERCIO INTERIOR

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional, la Resolución N° 9 de fecha 5 de junio de 2019 del GRUPO DE MERCADO COMÚN que aprobó el Reglamento Técnico del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) sobre "la metodología para efectuar el Control Metrológico en pescados, moluscos y crustáceos glaseados, a los efectos de determinar el contenido efectivo" el que, como Anexo IF-2020-65949102-APN-SSADYC#MDP, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Hágase saber que las infracciones a lo dispuesto en la presente medida serán sancionadas conforme lo dispuesto por el Decreto N° 274 de fecha 17 de abril de 2019.

ARTÍCULO 3º.- Derógase la Resolución N° 35 de fecha 10 de marzo de 2006 de la ex SECRETARÍA DE COORDINACIÓN TÉCNICA del ex MINISTERIO DE ECONOMÍA y PRODUCCIÓN.

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

ARTÍCULO 5º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Paula Irene Español



**MERCOSUR/GMC/RES N° 09/19**

**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 y las Resoluciones N° 38/98, 40/09 y 45/17 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:**

Art 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 como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

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

Art. 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.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 40/09.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados \_ Partes antes del 02/XII/2019.

**CXII GMC - Buenos Aires, 05/VI/19.**

### **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**

El presente 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 glaseados premedidos o preenvasados.

##### **3. REFERENCIA**

OIMLR87-Edición 2016

Guía WELMEC 6.8 - Mayo 2013 - Issue 2

CODEX STAN 165-1989 (Revisión 2017)

NIST HANDBOOK 133 - Edición 2018

##### **4. DEFINICIÓN**

A los efectos del presente Reglamento Técnico MERCOSUR se entiende por:

**Producto glaseado:** Producto congelado cubierto por una capa fina de hielo para preservar su calidad.

##### **5. SIGLAS USADAS EN LAS FÓRMULAS**

P<sub>B</sub> Peso Bruto

P<sub>PG</sub> Peso del Producto Glaseado

P<sub>E</sub> Peso del Envase

P<sub>pd</sub> Peso del Producto Desglaseado

P<sub>H</sub> Peso del Hielo

P<sub>ef</sub> Peso Efectivo

P<sub>pgm</sub> Peso Medio Absoluto del Producto Glaseado

P<sub>pdm</sub> Peso Medio Absoluto del Producto Desglaseado

P<sub>hrm</sub> Cantidad Relativa de Hielo en la Muestra

## 6. 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.

## 7. PROCEDIMIENTO

7.1 Identificar el producto.

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

7.3 Para pescados, moluscos y crustáceos glaseados de contenido nominal igual separar aleatoriamente un grupo de seis (6) unidades de la muestra tomada.

7.4 Determinar el Peso Bruto (P<sub>B</sub>) pesando el producto ya identificado.

7.5 Determinar el Peso del Envase (P<sub>E</sub>) pesando el envase y/o envoltorio totalmente limpio y sin residuos obteniéndose así el valor de (P<sub>E</sub>).

7.6 Determinar el Peso del Producto Glaseado (PPG) substrayéndose del Peso Bruto (P<sub>b</sub>) el Peso del Envase (P<sub>e</sub>) correspondiente.

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

7.7 Con el producto ya sin envase acomodarlo en un cernidor o canasto de alambre y sumergir en el recipiente con agua.

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

7.7.2 El producto deberá permanecer inmerso en su totalidad hasta que al tacto se perciba que todo el glaseado fue retirado; la muestra que se está ensayando no debe sufrir ningún tipo de descongelamiento.

7.8 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.

7.9 Determinar el Peso de Producto Desglaseado (P<sub>PD</sub>).

7.10 Determinar el Peso del Hielo (P<sub>h</sub>) contenido en el producto substrayéndose del Peso del

Producto Glaseado ( $P_{PG}$ ) el Peso del Producto Desglaseado ( $P_{PD}$ ).

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

7.11 Proceder al examen en todas las unidades seleccionadas.

7.12 Determinar el Peso Medio Absoluto del Producto Glaseado ( $P_{PGM}$ ) usando la siguiente fórmula:

$$(P_{PGM}) = \frac{P_{PG1} + P_{PG2} + P_{PG3} + P_{PG4} + P_{PG5} + P_{PG6}}{6}$$

7.13 Determinar el Peso Medio del Producto Desglaseado ( $P_{PDM}$ ) usando la siguiente fórmula:

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

7.14 Determinación de la Cantidad Relativa de Hielo en la Muestra ( $P_{HRM}$ ):

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

7.15 Cálculo para determinación del Peso Efectivo ( $P_{EF}$ ):

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

7.16 En caso de contenido nominal igual, obtenido el peso efectivo del producto, se aplicará la Resolución del Grupo Mercado Común vigente sobre Control Metrológico de Producto Premedidos o Preenvasados comercializados en Unidades de Masa y

7.17 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 del Grupo Mercado Común vigente sobre Control Metrológico de Productos Premedidos de Contenido Nominal Desigual.

## 8. CONSIDERACIONES GENERALES

8.1 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  $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Hasta el momento de la inmersión del producto, no debe interrumpirse la cadena de frío.

8.2 En el momento del examen, el producto seleccionado para el desglaseamiento debe estar a una temperatura entre  $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$  y  $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

IF-2020-65949102-APN-SSADYC#MDP