

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, 40/09 y 07/08 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

L GMC – Montevideo, 05/XII/09.

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.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

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

Se realizará la toma de muestra aplicando la Resolución GMC en vigor sobre Control Metrológico de Productos Premedidos comercializados en Unidades de Masa y Volumen de contenido nominal igual o desigual según corresponda.

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 FÓRMULAS

PB Peso Bruto

P_{Pg} Peso del Producto Glaseado

P_E Peso del envase

P_{PD} Peso del Producto Desglaseado

P_h Peso del Hielo

MATERIAL BÁSICO

Balanza, con división mínima 0,1g.

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

Recipiente con un volumen mínimo de 10 litros de agua.

Cernidor con malla de 2,5 mm en acero inoxidable.

Freezer.

Cronómetro.

PROCEDIMIENTO

El criterio de cuantas unidades utilizar para la determinación de cantidad de hielo es el mismo que se utiliza para determinar la tara de acuerdo con la Resolución GMC en vigor sobre Control Metrológico de Productos Premedidos comercializados en Unidades de Masa y Volumen.

Identificar el producto.

Identificar individualmente (numerar, posicionar u otro método) todos los envases a utilizar para la determinación del hielo y de la tara, verificando si están en perfectas condiciones para el examen, sin que pierdan la cadena de frío hasta el momento de la inmersión del producto.

Determinar el Peso Bruto (PB)

Pesar el producto ya identificado.

Determinar el Peso del Envase

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

Determinar el Peso del Producto Glaseado

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

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

Determinar el Peso del Producto Desglaseado

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

La temperatura del agua antes de sumergir el producto, deberá estar entre 20 °C ±1 °C y 26 °C ± 1 °C.

El conjunto de cernidor más producto, debe permanecer inmerso en su totalidad y ser agitado suavemente por el tiempo necesario para remover la capa de hielo del producto, lo que se determina al tacto.

Retirar del recipiente con agua y escurrir con el cernidor inclinado entre 17° y 20° por 2 minutos ± 3 segundos.

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

Determinar el Peso del Hielo

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 unidades seleccionadas para determinar la tara. Para

ello, sumar el peso del hielo, el peso del envase vacío.

Obtenido el peso efectivo del producto se aplicará la Resolución GMC en vigor sobre Control Metrológico de Productos Premedidos comercializados en Unidades de Masa y Volumen, de contenido nominal igual o desigual.

CONSIDERACIONES GENERALES

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).

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. (Weimec indica 8 veces)

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:

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

