

1. CONDICIONES PARA ENTREGA DE MUESTRAS
2. PROCESO DE EVALUACIÓN DE MUESTRAS
3. BASES TÉCNICAS
4. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES A SER EVALUADAS
5. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN/ RECHAZO
6. ANEXO: INSTRUCTIVO BEBIDAS ALCOHÓLICAS – ANCAP



1ª Exposición de Mipymes Innovadoras Agroindustriales del Uruguay
Lo mejor de lo gastronómico y agroindustrial a nivel artesanal

LO NUESTRO 21 al 30 de noviembre de 2008 - Parque de Exposiciones del LATU

1. CONDICIONES PARA ENTREGA DE MUESTRAS

La(s) muestra(s) presentada(s) para su evaluación deberá(n) cumplir con los procesos que habitualmente utiliza cada grupo o empresa y corresponderse con los productos a ser exhibidos en la exposición.

TODOS LOS PRODUCTOS PRESENTADOS PARA SU EVALUACIÓN Y APROBADOS POR LA COMISIÓN TÉCNICA DEL LATU DEBERÁN SER EXHIBIDOS EN EL EVENTO. EN CASO DE NO SER ASÍ SE PROCEDERÁ AL COBRO DEL COSTO DE LOS ANÁLISIS REALIZADOS SOBRE DICHAS MUESTRAS, ES DECIR EL COSTO DE LOS ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS Y NO PRESENTADAS.

Es responsabilidad de cada grupo o empresa que la(s) muestra(s) a ser evaluadas sea(n) representativa(s) del lote a presentar en la exposición.

Las muestras se entregarán en el SECTOR REGULADORA DE TRÁMITES (primer piso) de la sede del LATU, Avenida Italia 6201 de 9.00 a 15:30 hs. Desde, hasta inclusive junto con la solicitud de inscripción y la información requerida en dicha solicitud, la persona de contacto en esta Sección es el Sr. Juan Méndez, teléfono 601 37 24 interno 242, E-mail: mesaen@latu.org.uy.

Los productos que deban conservarse en frío, favor avisar el envío de los mismos al Departamento Agroalimentario del LATU (módulo 3), teléfono 601 37 24 interno 274 o 275, con 24 horas de anticipación para tener previsto su ingreso.

CANTIDAD DE MUESTRAS POR PRODUCTO A SER PRESENTADO PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA: 2 UNIDADES

Ambas muestras deben ser entregadas sin fraccionamiento alguno y en su envase o presentación habitual. Por ej. Hormas de queso deben estar sin cortes ni fraccionamiento.

Las dos unidades se presentarán con la etiqueta completa y definitiva donde constan además del nombre del grupo o empresa, logo identificatorio (si lo posee), dirección y los siguientes datos:

- NOMBRE DEL PRODUCTO
- INGREDIENTES
- FECHA DE ELABORACIÓN
- PESO NETO
- PESO ESCURRIDO SI CORRESPONDE
- NÚMERO DE HABILITACIÓN
- REGISTRO BROMATOLÓGICO

En hoja aparte deberá incluirse además la siguiente información junto con las muestras:

- NOMBRE DEL GRUPO O EMPRESA
- PERSONA DE CONTACTO
- TELÉFONO / FAX / CORREO ELECTRÓNICO (o uno de ellos)
- DIRECCIÓN
- PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE "ORGÁNICOS, ECOLÓGICOS, ETC. DEBERÁN PRESENTAR SELLO DEL ORGANISMO ACREDITADOR DEL MISMO.
- DESCRIPCIÓN BREVE DE LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

NO SE PODRÁN PRESENTAR LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- PATE DE MORRÓN
- PASTA DE AJAJO
- MAYONESA Y SALSAS TIPO MAYONESA
- AMBROSÍA
- ESCABECHES VARIOS A BASE DE PRODUCTOS CÁRNICOS
- LECHE EMBOTELLADA
- PASTAS FRESCAS, SECAS, RELLENAS O CONGELADAS
- YEMAS

2. PROCESO DE EVALUACIÓN DE MUESTRAS

Una vez entregado cada par de muestras de cada producto a ser evaluado, un funcionario administrativo asignado por el LATU procederá a codificar cada par de muestras.

El grupo técnico asignado por el LATU evaluará el (o los) producto(s) codificado(s).

Se guardará de respaldo una de las dos muestras de cada producto presentado si sus análisis no requieren su apertura.

Una vez evaluados se dictaminará cuáles son "aceptados" y cuáles "rechazados".

En caso de que la aprobación requiera algún otro tipo de análisis previa consulta, el costo del mismo deberá ser cubierto por el expositor.

EL LATU SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN APUNTANDO A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y A LA SEGURIDAD DE LOS CONSUMIDORES

Además se debe presentar fotocopia de la habilitación o registro bromatológico provisorio o definitivo del departamento de origen del producto a presentar.

No se admitirán productos sin ninguna habilitación o registro, salvo en el caso de grupos nuevos que nunca hayan presentado productos al evento se les permitirá que no estén registrados ya que se les asesorará al respecto, debiendo cubrir el expositor los costos analíticos.

3. BASES TÉCNICAS

Todos los productos en forma general deberán cumplir con lo dispuesto en el Capítulo 1 (Disposiciones Generales) del Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/94 (en adelante RBN) y Decretos complementarios y modificativos del mismo.

Con respecto a los distintos grupos de productos, deberán cumplir con lo establecido en los artículos del anterior Reglamento que se refiere en forma particular a cada uno de ellos.

Se citan aquí los diferentes productos que se autorizarán exponer dentro del Pabellón de Exposición y sus correspondientes artículos a consultar:

- Dulces, Jaleas, Mermeladas, Pasta o Puré de frutas, Dulce de Corte, Fruta en almíbar: deberán cumplir con los Artículos 19.3.48 al 19.3.65 y la lista de aditivos del mismo capítulo del RBN.
- Zapallos y boniatos en Almíbar: deberán cumplir con las siguientes condiciones: Cuando el producto se presente en envase hermético no esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles no menor de 68°Brix (medidos por refractómetro según la escala internacional para sacarosa) y el pH de estos productos deberá ser inferior o igual a 4,5 pasado el período de equilibrio (luego de no menos de 15 días a partir de su elaboración).
- Productos derivados de Tomate: Jugo de tomates, Tomates enteros al natural, Tomates al natural en trozos, Tomates al natural en cubos o cubeteados, tomates tamizados, concentrado de tomate deberán cumplir con los Artículos 20.4.12 al 20.4.31 y la lista de aditivos del capítulo 20 del RBN.
- Jugos: Jugos de Frutas u Hortalizas, Concentrado de frutas, Jugos Azucarados, Néctar deberán cumplir con los Artículos 20.5.1 al 20.5.17 y la lista de aditivos del capítulo 20 del RBN.
- Encurtidos: Pickles, Frutas u Hortalizas en vinagre, deberán cumplir con el Artículo 20.6.1 al 20.6.11 y la lista de aditivos del capítulo 20 del RBN. Para estos últimos (encurtidos) el RBN indica una acidez en el líquido de cobertura no inferior a 1.3% expresada en ácido acético. Para facilitar la operación de control a pequeña escala se establece un máximo de pH de 3,8 luego de no menos de 15 días de elaborado el producto en cuestión (período de equilibrio). Indicamos además que está prohibido la utilización de ácido acético para la elaboración de este tipo de productos, debe usarse vinagre en la dilución correspondiente.
- Hongos: Productos de hongos, deberán cumplir con los Artículos 30.2.1 al 30.2.6 del capítulo 30 del RBN.
- Productos a Base de Harinas: Panes, galletas, galletitas y alfajores deberán cumplir con los Artículos 18.3.1 al 18.3.56 del capítulo 18 del RBN.
- Bebidas Alcohólicas: Aperitivos, licores, etc. deberán cumplir con los Artículos 27.3.1 al 27.5.8 del capítulo 27 del RBN y la Reglamentación que ANCAP considere pertinente que se adjunta a continuación, ya que estos productos si bien se entregan en el LATU serán analizados en ANCAP.
- Vinos: Deberán cumplir con el capítulo 26 del RBN y además la Reglamentación que INAVI considere pertinente ya que estos productos si bien se entregan en el LATU serán analizados en INAVI.
- Productos de leche y derivados: Quesos, Dulce de leche, yogur, etc. deberán cumplir con el Capítulo 16 del RBN.
- Miel y productos relacionados: deberá cumplir con los Artículos 19.2.1. al 19.2.14. del RBN y los Decretos del MGAP.
- Carnes y productos relacionados: deberá cumplir con las Secciones 1 a 7 de Capítulo 13 del RBN y los Decretos del MGAP e INAC.
- Aceites: deberán cumplir con los artículos 17.2.1 al 17.2.16 del RBN.

Como anteriormente expusimos todos los productos deberán cumplir con lo dispuesto en el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/94 y Decretos complementarios y modificativos del mismo.

4. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES A SER EVALUADAS

Además de lo establecido en el RBN se evaluarán las siguientes características:

1.- PRESENTACIÓN EXTERIOR DEL PRODUCTO:

1.1.- Características físicas del estado del envase

- Ausencia de averías en tapa y cuerpo del envase (integridad del mismo).
- Cuerpo y tapa en buen estado (tapas nuevas, de primer uso, no oxidadas, limpias, sobre tapas, sellos de seguridad, etc.)
- Higiene exterior (ausencia de restos de productos, sales provenientes del agua empleada en la limpieza, envase limpio).
- Pegado y alineado de la etiqueta (sin restos de adhesivo, etiqueta sin pliegues, etc)
- Sellado e integridad de los envases flexibles a emplear (bolsas de papel, bolsas y bandejas plásticas, etc.)

1.2.- Otras características

- Facilidad de apertura y cerrado del envase
- Facilidad en la lectura de la etiqueta
- Aprovechar transparencia del envase para mostrar colores y formas del producto.
- Coherencia entre la imagen y el mensaje del producto
- Expresar lo máximo del producto con el mínimo de imágenes

2- PRESENTACIÓN INTERIOR DEL PRODUCTO:

Para las frutas u hortalizas en sus diferentes modos de conservación, tanto para el fruto como para cáscara que se dispongan enteras, en mitades o trozos (regulares o irregulares) se tendrá en cuenta su presentación y disposición dentro del envase elegido para este fin.

Para dulces, jaleas, mermeladas, puré de frutas, dulces de corte, se tendrá en cuenta que el color y el sabor sean representativos de la o las frutas empleadas.

Para productos a base de harinas (panificados, galletas, galletitas y alfajores) se tendrá en cuenta su presentación y disposición dentro del envase elegido para este fin.

Para bebidas alcohólicas (aperitivos, licores, etc) se tendrá en cuenta su presentación general (presencia de frutos si correspondiera), aroma y sabor característicos de los frutos o especias utilizados para este fin.

Para productos de leche (quesos, dulce de leche, etc) se tendrá en cuenta su presentación general, aroma, sabor y colores característicos de las materias primas utilizadas.

Para Miel y productos relacionados: se tendrá en cuenta la homogeneidad de la muestra, ausencia de insectos o partes de los mismos, aroma y sabor característicos.

Para productos cárnicos se tendrá en cuenta su presentación general, aroma, sabor y colores característicos de las materias primas utilizadas.

3) TOLERANCIAS EN EL CONTENIDO NOMINAL /CONTENIDO EFECTIVO ESCURRIDO:

Con respecto a la rotulación de los envases de los alimentos, según lo que prevé el Decreto 379/999 la tolerancia individual admisible para masa y volumen será lo establecido en la tabla adjunta.

Definiciones:

Contenido efectivo: El contenido efectivo de un envase es la cantidad de producto que realmente contiene.

Contenido nominal (Qn): Es el contenido neto de producto declarado en el envase.

Contenido efectivo escurrido: Es la cantidad de producto que efectivamente contiene el envase, descontando cualquier líquido, solución, caldo, etc. según la metodología a fijarse.

Tolerancia individual (T): Es la diferencia permitida en menos entre el contenido declarado y el contenido efectivo.

TABLA

Contenido Nominal Qn (g o ml)	Tolerancia individual (T)	
	Porcentaje de Qn	g ó ml
5 a 50	9	-
50 a 100	-	4,5
100 a 200	4,5	-
200 a 300	-	9
300 a 500	3	-
500 a 1000	-	15
1000 a 10000	1,5	-
10000 a 15000	-	150
15000 a 25000	1	-

Ejemplo:

- Para un frasco de mermelada de frutilla que declara como contenido nominal (Qn) = 400 g
En la Tabla se indica una tolerancia (T) = 3 %
O sea que se puede permitir que el contenido efectivo de mermelada sea en su valor mínimo = 388 g
- Para un frasco de mermelada de tomate que declara como contenido nominal (Qn) = 1000 g
En la Tabla se indica una tolerancia (T) = 1,5 % ó 15 g
O sea que se puede permitir que el contenido efectivo de mermelada sea en su valor mínimo = 985 g
- Para un frasco de pickles que declara como contenido nominal escurrido (Qn) = 500 g
En la Tabla se indica una tolerancia (T) = 3 % ó 15 g
O sea que se puede permitir que el contenido escurrido efectivo de pickles sea en su valor mínimo = 485 g
- Características sensoriales:
Se realizarán observaciones a cargo del grupo técnico designado por el LATU de características sensoriales tales como sabor, color, aroma y textura, de los productos a ser evaluados.

5. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN / RECHAZO

Las muestras a ser evaluadas podrán ser:

Aceptadas. Serán aceptados aquellos productos que cumplan con las normativas antes mencionadas y con los puntos 1, 2, 3 y 4 de Características adicionales a ser evaluadas.

Se le comunicará al grupo o empresa por parte del comité organizador su resolución.

Si el grupo técnico evaluador considera necesario realizará visitas a los grupos o empresas que fueran aceptados a fin de corroborar:

Los datos aportados por cada grupo o empresa al comité organizador de este evento.

Condiciones de elaboración.

Evaluación general de los productos a ser presentados (inspección por lotes).

Retiro de muestras para su posterior evaluación (si el grupo técnico lo considera necesario).

Además durante la realización del evento el Comité organizador puede disponer la realización de controles sorpresa de los productos expuestos aprobados. Si algún producto no cumple las especificaciones ya detalladas será inmediatamente retirado y no podrá ser comercializado en el resto del evento.

NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS EN LA EXPOSICIÓN QUE NO HAYAN SIDO PRESENTADOS PARA SU EVALUACIÓN POR LA COMISIÓN TÉCNICA DEL LATU

Rechazadas: Serán rechazados aquellos productos que no cumplan con las disposiciones higiénico-sanitarias descriptas en las normativas antes mencionadas y lo dispuesto en estas Bases Técnicas.

Se le comunicará al grupo o empresa por parte del comité organizador su resolución.

Aquel grupo que tenga más del 60 % de la totalidad de los productos rechazados **NO** podrá presentarse a la exposición.

Ejemplos de rechazo:

- Una salsa de tomates que no cumpla los límites establecidos en parámetros microbiológico será rechazada.
- Un pickle que muestre partes dañadas o alteradas por insectos u hongos, con líquido de cobertura turbio o tapa oxidada será rechazado.
- Una mermelada que tenga menos del Brix permitido será rechazada.
- Una salsa de tomates que cumpla con el análisis microbiológico pero tenga un pH superior a 4.5 será rechazada.
- Un zapallo o boniatos en almibar que tenga un pH superior a 4.5 y el contenido de sólidos solubles sea inferior a 68° Brix, será rechazado.

Este documento fue elaborado por la Comisión Técnica del Evento:

En caso de dudas o consultas técnicas respecto a este documento dirigirse haciendo al

LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Avenida Italia 6201 - Tel: 601 37 24 Internos: 274 - 275.

Personas de contacto:

Ing. Agr. Pablo Betancurt

Sr. Angel Pinto

Sr. Julio M. Sosa

Fax: 601 85 54 dirigido a Ing. Agr. Pablo Betancurt - Departamento Agroalimentario.

E-mail: pbetancu@latu.org.uy

jsosa@latu.org.uy

apinto@latu.org.uy

6. ANEXO: INSTRUCTIVO BEBIDAS ALCOHÓLICAS – ANCAP

AREA CONTROLES

DPTO. GESTIÓN DE REGISTROS

INSTRUCTIVO DE REGISTRO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y ALCOHOLES

Estos productos deben cumplir con las Normas UNIT correspondientes. Estas son de carácter obligatorio, de acuerdo con el Decreto 351/999, el cual modifica el capítulo 27 del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto 315/994.

- Presentación de una nota dirigida a AREA CONTROLES – DPTO. GESTIÓN DE REGISTROS solicitando el Registro de la bebida con la siguiente información.
 - Nombre de la empresa y Número de Registro otorgado por ANCAP.
 - Denominación de venta y marca de la bebida.
- Bebidas de fabricación nacional.
 - Presentación de dos muestras del producto de no menos de 500cc cada una.
 - Rótulo o boceto del mismo detallando además las características de la impresión final, (papel, color etc). En el segundo caso, deberá presentarse el rótulo definitivo previo a la comercialización de la bebida, para que sea cotejada con el boceto original.
 - Los aguardientes base y los alcoholes empleados en la elaboración de la bebida deben tener Número de Registro de ANCAP.
- Si estos son adquiridos en plaza, se debe indicar el nombre, la marca y el Número de Registro de los mismos.
- Si el fabricante elabora o importa dichas materias primas, debe solicitar el Número de Registro ANCAP correspondiente.
 - Si son de origen nacional, deberá presentar dos muestras de no menos de 500cc, e indicar en la nota de solicitud, cual será la bebida alcohólica en la cual será empleada.
 - Si son de origen extranjero, deberán presentar el certificado de libre venta del producto en el país de origen (fotocopia). En el caso del Alcohol Potable de Origen Agrícola, debe estar especificada la materia prima utilizada para la elaboración del mismo.
- Bebidas de origen extranjero
 - Presentación de dos muestras del producto rotulado.
 - Certificado de libre venta del producto en el país de origen (fotocopia)

Requisitos para el registro de alcoholes

- Presentación de una nota dirigida a AREA CONTROLES – DPTO. GESTIÓN DE REGISTROS solicitando el Registro del producto con la siguiente información.
 - Nombre de la Empresa y Número de Registro otorgado por ANCAP.
 - Denominación de venta y marca del producto.

En el caso de alcoholes desnaturalizados, se debe presentar una muestra de alcohol sin desnaturalizar, otra del mismo ya desnaturalizado (no menos de 500cc de cada una) y especificar la composición del desnaturalizante empleado.

En todos los casos, cuando el alcohol es de origen extranjero, hay que presentar el certificado de libre circulación del producto en el país de origen, en el cual debe estar especificada la materia prima empleada para la fabricación del alcohol.

NORMAS QUE SE RELACIONAN CON EL INSTRUCTIVO

Normas UNIT a las que deberán ajustarse las Bebidas Alcohólicas y Alcoholes para ser autorizado su Registro.

929:2005	Bebidas alcohólicas espirituosas - Definiciones clasificación y características generales.
930:98	Bebidas alcohólicas espirituosas - Materias primas para su elaboración - Requisitos.
931:2006	Bebidas alcohólicas espirituosas - Simples Definiciones y Requisitos
932:98	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestos secos - Definiciones y Requisitos.
1031:98	Alcohol rectificado para uso farmacéutico - Definiciones y Requisitos
981:95	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas, aperitivos
979:97	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas Licores.
980:97	Bebidas alcohólicas espirituosas - Compuestas Bebidas alcohólicas mixtas.

(ART. 7º de la Ley 16.753)

"Todos los envases de las bebidas alcohólicas, sean de producción nacional o importada, deberán llevar impreso en su etiqueta principal la constancia de la naturaleza o tipo de producto, su graduación y la identificación del fabricante o importador, sin perjuicio de que se mantengan las disposiciones vigentes sobre otras constancias obligatorias que permitan identificarlo".

(Art. 8º de la Ley 16.753)

señalar entre otros "....., cuando no se ajusta en su composición a lo establecido en las Normas UNIT para cada tipo de producto, siendo preceptivo el decomiso del mismo....."

INSTRUCTIVO DE REGISTRO DE EMPRESAS

Quienes destilen, fabriquen, manipulen, fraccionen o comercialicen los alcoholes y las bebidas alcohólicas definidos en la Ley 16.753, como así también aquellos que fueran depositarios, tenedores o consignatarios de los mismos, quedan obligados a inscribirse en un registro, que será habilitado a tal efecto por la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland (ANCAP)".

Los requisitos para la inscripción serán los siguientes:

- Nota dirigida a: AREA CONTROLES – DPTO. GESTIÓN DE REGISTROS con la siguiente información:
 - Domicilio constituido de la Empresa, de sus sucursales y depósitos si los tuviera.
 - Teléfonos, fax y correo electrónico.
 - Declarar en calidad de qué se solicita el Registro (Importador, Fabricante o Distribuidor de bebidas y alcoholes). Para el caso de quienes importen o produzcan alcoholes deberá especificarse el tipo de alcohol, (potable, de uso farmacéutico, desnaturalizado, etc.)
 - Informar la categoría de empresa registrada en la D.G.I. y B.P.S., adjuntando fotocopias de las correspondientes inscripciones en tales organismos.
- En el caso de Sociedades Anónimas adjuntar:
 - Fotocopia del Contrato Social.
 - Fotocopia del Acta de designaciones de los directores.
- Indicar las personas responsables autorizadas para efectuar los trámites ante ANCAP, adjuntando fotocopia de la Cédula de Identidad de las mismas.
- Constancia de iniciación del trámite ante la entidad bromatológica de la Intendencia Municipal donde está ubicada la fábrica.

Por consultas:

ANCAP - DPTO. CONTROL EXTERNO

Tel: (02) 902.3892 – 902.4192 (int. 2244 – 2441) - Fax (02) 902.6608