

habilitación para prestar Servicios al Buque en la categoría "Reparaciones Navales" en el Puerto de Montevideo con posterior inscripción en el Registro de Empresas Prestadoras de Servicios Portuarios.

**RESULTANDO:** I) Que la presente gestión se efectúa al amparo de lo establecido en los Artículos 14 y 15 del Decreto Nº 412/92 "Reglamento de la Ley de Puertos" y Artículos 14, 17 y 18 del Decreto Nº 413/92 "Reglamento de Habilitación de Empresas Prestadoras de Servicios Portuarios" de fecha 1 de setiembre de 1992.

II) Que la Administración Nacional de Puertos, por resolución Nº 525/3062 de fecha 1 de julio de 1998, habilita -supeditada a la aprobación del Poder Ejecutivo- a la referida empresa para la prestación de los servicios solicitados y remite al Ministerio de Transporte y Obras Públicas las actuaciones generadas en dicho Organismo, consistentes en la intervención de su Unidad de Contralor de Prestación de Servicios Portuarios, la cual controló la documentación aportada por la interesada, en cumplimiento de los requisitos económicos, administrativos y jurídicos que se exigen reglamentariamente para la habilitación en cuestión, no formulándose objeciones en tal sentido;

III) Que la referida Secretaría de Estado, por intermedio de su Asesoría Técnica en Asuntos Portuarios, es conteste con el criterio manifestado precedentemente.

**ATENTO:** a lo dispuesto en la Ley Nº 16.246 del 8 de abril de 1992 y Decreto Reglamentario Nº 413/92 del 1 de setiembre de 1992, Artículos 14, 17 y 18.

#### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

##### RESUELVE:

1º- Apruébase la habilitación otorgada por la Administración Nacional de Puertos, a la empresa WILLIAM AMERICO MARTINEZ XERIKOS para prestar Servicios al Buque en la categoría "Reparaciones Navales" en el Puerto de Montevideo y oportunamente proceder a la inscripción de la misma en el Registro de Empresas Prestadoras de Servicios Portuarios correspondiente, una vez cumplidos todos los requisitos previstos en el Decreto Nº 413/92 del 1 de setiembre de 1992.

2º- Comuníquese y vuelva a la Administración Nacional de Puertos a sus efectos. BATALLA - LUCIO CACERES  
Recibido por D. O. el 27 de Julio de 1998

### MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

28

Decreto 193/98. MERCOSUR. Adóptase para el comercio del Morrón (Pimiento Dulce) el Reglamento Técnico aprobado por Resolución 142/96 del mismo. (1.606\*R)

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA.-  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES.-

Montevideo, 22 de julio de 1998

**VISTO:** la Resolución Nº 142/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Morrón (Pimiento Dulce);

**RESULTANDO:** conforme a lo dispuesto en el artículo Nº 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción, sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto, aprobado por la ley Nº 16.712, de 1º de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar, en sus respectivos territorios, el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del MERCOSUR previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

**CONSIDERANDO:** necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas precedentemente;

**ATENTO:** a lo establecido por el artículo 4º de la ley Nº 3.921, de 28 de octubre de 1911 sustituido por el artículo Nº 286 de la ley Nº 16.736, de 5 de enero de 1996 y por la ley Nº 16.712, de 1º de setiembre de 1995 que aprueba el Protocolo de Ouro Preto;

#### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

##### DECRETA:

**ARTICULO 1º.-** Adóptase para el comercio del Morrón (Pimiento Dulce) (*Capsicum annum L.*) el Reglamento Técnico aprobado por Resolución Nº 142/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente y forma parte del mismo.-

**ART. 2º.-** Derógase el artículo 24º del decreto Nº 929/88, de 30 de diciembre de 1988, con las modificaciones introducidas por el decreto Nº 355/90, de 8 de agosto de 1990.-

**ART. 3º.-** El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.-

**ART. 4º.-** Comuníquese, etc. BATALLA - SERGIO CHIESA - DIDIER OPERTTI.-

#### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ESTABLECER LA IDENTIDAD Y LA CALIDAD DE MORRON (PIMENTAO O PIMIENTO DULCE)

##### 1. ALCANCE:

El presente Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, embalaje y presentación de morrón, destinado a consumo *in natura*, para ser comercializado en el ámbito del MERCOSUR.

##### 2. DEFINICIONES:

2.1. Morrón (Pimentao o pimiento dulce): es el fruto de la especie *Capsicum annum L.*

##### 2.2. Defectos Graves:

2.2.1. Pudrición: daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.2. Flacidez (murcho): fruto sin turgencia, arrugado o sin brillo. Se aplica a los frutos que tengan coloración total o parcialmente verde.

2.2.3. Quemado: fruto que presenta área descolorida y/o necrosada, provocada por la acción del sol y/o de la helada.

2.2.4. Daño: herida o lesión no cicatrizada de origen diverso.

##### 2.3. Defectos Leves:

2.3.1. Daño: herida o lesión cicatrizada de origen diverso.

2.3.2. Manchado: alteración en la coloración normal del fruto, no proveniente de la evolución del estado de maduración del mismo.

2.3.3. Deformado: desvío acentuado en la forma característica del cultivar.

2.3.4. Falta de pedúnculo: ausencia total de pedúnculo.

2.3.5. Estría: grieta superficial en la cutícula, de naturaleza no progresiva.

2.3.6. Flacidez (murcho): fruto sin turgencia, arrugado o sin brillo. Se aplica al fruto que tenga coloración distinta al verde.

##### 3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS

##### 4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD:

4.1. Clasificación: el morrón será clasificado en:

Grupo: por su forma

Calibre: (clase): por su mayor diámetro transversal y largo.

Categoría: por su calidad.

4.1.1. Grupo - de acuerdo con la forma del fruto en:

4.1.1.1. Cuadrado: fruto cuyo diámetro longitudinal es igual o superior al diámetro transversal, terminando en más de una punta.

4.1.1.2. Alargado (cónico): fruto cuyo diámetro longitudinal es mayor que el diámetro transversal, terminando en una sola punta.

4.1.1.3. Cordiforme: fruto en forma de corazón, cuyo diámetro longitudinal es igual o similar al diámetro transversal, terminando en una sola punta.

4.1.2. Calibre (clase): cada grupo será ordenado por su mayor diámetro transversal además del largo para las formas cuadrada y cónica.

- 4.1.2.1 Cuadrado:  
 CALIBRE LARGO  
 Largo (graudo) > 100 mm  
 Semilargo (medio) >80 <= 100 mm  
 Corto (miudo) >50 <= 80 mm
- 4.1.2.2. Alargado (cónico)  
 CALIBRE LARGO  
 Largo >120 mm  
 Semilargo >90 <= 120 mm  
 Corto >60 <= 90 mm
- 4.1.2.3 Cordiforme:  
 CALIBRE LARGO  
 Largo >70 mm  
 Semilargo >50 <= 70 mm  
 Corto >40 <= 50 mm

NOTA: No será permitido dentro de un mismo envase, diferencias de diámetro mayores que 20 mm entre el menor fruto y el mayor fruto para los grupos Cuadrado y Alargado. Para el grupo Cordiforme, dentro de un mismo envase, no será permitido diferencias de largo que excedan 20 mm entre el menor y el mayor fruto.

Tolerancias - Se permite una mezcla de hasta 5% de frutos de calibre inmediatamente superior y/o inferior en un mismo envase.

Se permite hasta 20% de envases muestreados que no cumplan las tolerancias de Calibre (clase).

No se permite la mezcla de grupos dentro de un mismo envase.

#### 4.1.3 Categoría:

De acuerdo con las tolerancias de defectos establecidos en la Tabla I, el morrón será clasificado en tres (3) categorías a saber: EXTRA, I y II.

TABLA I - LIMITES MAXIMOS DE DEFECTOS POR CATEGORIA EXPRESADOS EN PORCENTAJE DE UNIDADES DE LA MUESTRA

CATEGORIA	PODRIDO	MARCHITO	QUEMADO	DAÑO	TOTAL DEFECTOS		TOTAL GENERAL
					GRAVES	LEVES	
EXTRA	1	1	1	1	1	5	5
I	1	2	1	1	3	10	10
II	1	3	2	2	5	15	15

La determinación de los porcentajes será realizada sobre el total de muestras extraídas efectuándose el cálculo en base al número de frutos.

4.1.4. El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este Reglamento en el momento de la inspección, podrá ser reclasificado, reembalado y/o reetiquetado para ajustarse a él.

4.1.5. No se autorizará la reclasificación de lotes que presenten pudrición húmeda por encima de 5% los que serán rechazados.

4.2. Requisitos Generales: los morrones deberán tener las características del cultivar bien definidos, sin humedad externa anormal, enteros, limpios y sin olor y sabor extraños. El cáliz y el pedúnculo del fruto deberán presentarse sanos.

4.3. Requisitos Físicos, Químicos y Microbiológicos: no será permitida la comercialización de morrones que presenten residuos y otros elementos nocivos para la salud humana, por encima de los límites admitidos en el ámbito del MERCOSUR.

4.4. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales de inspección en "frontera".

#### 5. CONDICIONES DE ACONDICIONAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Las condiciones de acondicionamiento, almacenamiento y transporte deberán asegurar la perfecta conservación y calidad del producto.

#### 6. TOMA DE MUESTRA

La toma de muestra se hará de acuerdo al Reglamento MERCOSUR de Muestreo, a ser definido. En cuanto no hubiera esta definición, se aplicará la siguiente tabla.

NUMERO DE CAJAS QUE COMPONEN EL LOTE	NUMERO DE CAJAS A RETIRAR
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 1000	1% del lote
más de 1000	raíz cuadrada del N° de unidades del lote.

6.1. Los volúmenes retirados de acuerdo a la toma de muestra, deben ser analizados en su totalidad.

6.1.1. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro horas (24 h) y en este caso se procederá a un nuevo muestreo.

#### 7. EMBALAJE Y ETIQUETADO

7.1 Los morrones serán acondicionados en envases nuevos, secos, limpios de material que no provoque alteraciones externas o internas en los frutos y que no transmita olor ni sabor extraño a los mismos. La capacidad de los mismos no podrá exceder los 15 kg.

Será permitido el uso de etiquetas con propaganda comercial, siempre que sean confeccionadas con material no tóxico.

7.2 Los envases deberán ser etiquetados o rotulados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

nombre del producto		
nombre del cultivar	(**)	
grupo	(*)	
calibre (clase)	(*)	
tipo o categoría		(*)
peso neto	(*)	
nombre y domicilio del importador	(*)	(**)
nombre y domicilio del empacador	(*)	(**)
nombre y domicilio del exportador	(*)	(**)
país de origen		
zona de producción	(**)	
fecha de acondicionamiento		(*) (**)

NOTA: (\*) se admitirá un sello o etiquetas autoadhesivas para indicar las informaciones señaladas.

(\*\*) optativo de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino.

7.3 Tolerancias: Se permite hasta 8% para más o 2% para menos en el peso neto indicado. Se permite hasta 20% de envases que superen esa tolerancia.

Recibido por D. O. el 27 de Julio de 1998

---0---  
29

Decreto 194/98. CAZA COMERCIAL. Autorízase la de la liebre (*Lepus sp*) hasta la fecha que se determina, exclusivamente con destino a los establecimientos frigoríficos habilitados para su procesamiento. (L.607/R)

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 22 de julio de 1998

VISTO: la solicitud para la extensión del período de caza comercial de liebres (*Lepus sp*) para el presente año;

#### RESULTANDO:

I) el decreto No. 357/989, de 26 de julio de 1989, regula la caza comercial de la liebre (*Lepus sp*), estableciendo el período de caza y captura desde el 15 de abril al 31 de julio;

II) razones de tipo biológico llevaron a establecer el período antes mencionado;

#### CONSIDERANDO:

I) las condiciones climáticas de los últimos meses han dificultado notoriamente el normal desarrollo del período de caza y captura comercial de la especie;