

**INSTALACION DE UNA FERIA FRANCA
EN LA CALLE CELIAR ENTRE CAMINO
MALDONADO Y CALLE MARTINEZ NIETO**

7 de Agosto de 1947.

Facúltase a la Dirección de Abastecimientos y Frigoríficos para que autorice el funcionamiento con carácter de ensayo, de una feria franca los días martes, jueves, sábados y domingos en la calle Celiar entre Camino Maldonado y calle Martínez Nieto.

**CLAUSURA DE UN TAMBO POR
RAZONES DE SALUBRIDAD**

14 de Agosto de 1947.

Dispónese la clausura del tambo establecido en la calle Domingo Ordoñana N° 4008, propiedad del señor Marcelo Ramuñán, hasta tanto sea colocado en las condiciones de higiene reglamentarias.

**PAGOS A LA CONAPROLE POR SUMINISTRO
DE LECHE DESTINADA A LA POBLACION DE
ESCASOS RECURSOS**

7 de Agosto de 1947.

Entrégase a la Cooperativa Nacional de Pro-

ductores de Leche, por suministro de leche a la Municipalidad, del 1° al 20 de julio último, la cantidad de CIENTO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS CON CUARENTA Y DOS CENTESIMOS (\$ 100.442.42), sin perjuicio de la liquidación definitiva que corresponda, una vez fijado el precio de la leche.

14 de Agosto de 1947.

Entrégase a la Conaprole, por suministro de leche a la Municipalidad, del 21 al 27 de julio último, la cantidad de TREINTA Y SEIS MIL SESENTA PESOS CON QUINCE CENTESIMOS (\$ 36.060.15), sin perjuicio de la liquidación definitiva que corresponda, una vez fijado el precio de la leche.

28 de Agosto de 1947.

Entrégase a la Conaprole, por suministro de leche a la Municipalidad, del 28 al 31 de julio del corriente año, la cantidad de VEINTE MIL SEISCIENTOS CINCO PESOS CON SETENTA Y SIETE CENTESIMOS (\$ 20.605.77), sin perjuicio de la liquidación definitiva que corresponda, una vez fijado el precio de la leche.

Decretos de la Junta Departamental

PROMULGADOS O TRAMITADOS POR LA INTENDENCIA MUNICIPAL

Decreto N° 5504. —

**ORDENANZA SOBRE SUSTANCIAS
ALIMENTICIAS Y SU CONTRALOR**

La Junta Departamental de Montevideo,

DECRETA:

Apruébase el ordenamiento de disposiciones sobre Higiene de la Alimentación que a continuación se transcribe:

CAPITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1° — Toda sustancia, elaborada o no,

destinada a la alimentación humana, está sujeta a la fiscalización que señalan las presentes disposiciones.

Art. 2° — Están sujetos a la misma fiscalización los utensilios y recipientes empleados en la elaboración y envasado de las sustancias alimenticias.

Inscripción fábricas de productos alimenticios

Art. 3° — Todas las fábricas y depósitos de productos alimenticios que funcionen en el Departamento de Montevideo, deberán inscribirse en el Registro respectivo de la Intendencia Municipal de Montevideo a cargo del Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Art. 4º — Los permisos para la instalación y funcionamiento de fábricas y depósitos o para la ampliación de las existentes serán expedidos previa habilitación del local por la Dirección de Arquitectura, efectuándose después la inscripción en el Registro del Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación, el cual procederá a dicha inscripción en el caso de que los elementos de trabajo estén en condiciones reglamentarias.

Obligación de permitir la inspección

Art. 5º — Los propietarios o representantes de los establecimientos industriales o comerciales están obligados a permitir la visita de los empleados municipales que concurren con fines inspectivos en cualquier momento.

Allanamiento

Art. 6º — En caso de sospecha o denuncias fundadas sobre elaboración con sustancias nocivas a la salud, el Laboratorio Químico solicitará el allanamiento de la fábrica o establecimiento por intermedio de Juez de Paz de la Sección Judicial a que pertenece.

Extracción de muestras e intervención de mercaderías

Art. 7º — Los inspectores del Laboratorio Químico están facultados para extraer de todo establecimiento industrial o comercial muestras de todos los productos que consideren conveniente someter al análisis químico, así como lacrar con el sello del Laboratorio los envases de los productos que consideren sospechosos, a fin de evitar su empleo. Esta intervención durará el tiempo necesario para efectuar el análisis.

Violación del lacrado

Art. 8º — La violación del sello del Laboratorio Químico por el fabricante o vendedor de productos alimenticios, constituye grave infracción y será penada con la mayor severidad sin perjuicio de la responsabilidad prevista por el Código Penal, aplicándosele, además, una multa equivalente al valor de la mercadería intervenida, la que fijará en cada caso la Intendencia Municipal.

Declaración de la procedencia de la mercadería

Art. 9º — Todo industrial o comerciante está obligado a declarar bajo su firma la procedencia de la mercadería que elabora o expende. El

que dé datos falsos sobre esta procedencia, incurrirá en la multa máxima que señalan las presentes disposiciones.

Muestra de reserva

Art. 10. — Toda muestra recogida será dividida por los mismos inspectores en dos partes, que colocarán y rotularán en envases adecuados, destinándose una muestra para el análisis y otra para reserva, la que quedará en custodia en la Oficina.

A este efecto, se invitará al dueño o quien lo represente, a que coloque su sello sobre el envase que encierra la muestra.

Resistencia a firmar el acta

Art. 11. — En caso de resistencia a suscribir el acta de inspección, se solicitará la presencia de un empleado policial cuya firma hará fé.

3ra. muestra

Art. 12. — Cuando el interesado lo solicite a los inspectores, se le dejará en su poder una tercera muestra de reserva lacrada con el sello de la Oficina, debiendo el interesado suministrar el envase adecuado, el que deberá reunir las condiciones máximas de inviolabilidad, a juicio del inspector municipal.

Muestra testigo

Art. 13. — Siempre que el Laboratorio Químico declare "fuera de las condiciones reglamentarias" una sustancia, guardará —para los efectos del Art. 15— una muestra de reserva, idéntica a la analizada, la que debiendo servir de garantía, no sólo al vendedor sino también al Laboratorio Químico, no podrá por ningún motivo ser sustraída a la custodia de esa Oficina.

Presentación de recursos

Art. 14. — Los recursos sobre aplicación de las Ordenanzas vigente, deberán presentarse por escrito, ante la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Análisis de comprobación

Art. 15. — El análisis de comprobación, en caso de ser solicitado por el recurrente, será practicado en el Laboratorio Químico, por el Químico representante de la parte interesada, en presencia del Jefe de ese Laboratorio, quienes establecerán, de común acuerdo, los métodos analí-

ticos que han de seguirse, levantando un acta que firmarán.

Art. 16. — Una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar bajo su firma el Químico de la parte interesada, se procederá a extraer la porción de sustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase, que será sellado por aquel Químico.

Art. 17. — En caso de que, por impericia o mala fé, el químico de la parte interesada no siguiera estrictamente el "modus operandi", de los métodos analíticos adoptados de común acuerdo, el Jefe del Laboratorio Químico suspenderá el análisis dando cuenta a quien corresponda.

Publicación de Infracciones

Art. 18. — Se publicará en la prensa el nombre y domicilio del infractor o firma comercial, así como la marca del producto en los casos de adulteración o expendio de sustancias alimenticias en infracción a las presentes disposiciones. Asimismo se especificará la causa de la contravención y monto de la multa aplicada.

Responsabilidad del Poseedor de las Mercaderías

Art. 19. — La responsabilidad frente a las presentes disposiciones será, en todos los casos sin excepción, del poseedor de la mercadería, sea detallista, mayorista, acopiador, fabricante o depositario de la misma, sin perjuicio de la que pueda corresponder a terceros.

EMPLEO DE COLORANTES EN LAS SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Prohibición

Art. 20. — Queda prohibido el empleo de materias colorantes en la elaboración de sustancias alimenticias, bebidas y condimentos, así como la venta, transporte y depósitos de esos productos artificialmente coloreados.

Excepciones

Art. 21. — Esta disposición no es aplicable a aquellas materias colorantes que por su naturaleza sean a la vez alimentos (huevos, verduras, etc.)

Art. 22. — Por excepción, se admite el empleo de los colorantes especificados en el artículo 23. para los siguientes productos:

- a) Quesos y mantecas.
- b) Vinagre (excepto el de vino), aguardien-

tes, licores y bebidas sean o no alcohólicas, con excepción de la cerveza, zumos naturales y productos derivados de estos últimos (vino, cognac, etc.). Respecto de la sidra, se permitirá su coloración con cochinilla.

c) Confituras y jarabes.

d) El cognac puede ser coloreado con caramelo.

Art. 23. — Las materias colorantes autorizadas son las siguientes:

Colorantes minerales: Ocre, ultramar lavado y creta.

Colorantes orgánicos: Cochinilla y carmin.

Colorantes vegetales: y sus lacas aluminosas con excepción de los procedentes de vegetales nocivos o de acción medicinal enérgica. Quedan asimilados a los colorantes vegetales la indigo tina y la alizarina sintéticas así como sus derivados sulfonados siempre que esas sustancias sean comercialmente puras y no contengan productos tóxicos.

Derivados de la Hulla: Rosados. 1º — Eosina (tetra-bromo-fluoresceína-sodada y sus derivados metilados y etilados). 2º — Eritrosina (tetra-iodo-fluoresceína-sodada). 3º — Rosa de Bengala (tetra-iodo, tetra-cromo, dicloro-fluoresceína-sodada). Rojos. 4º — Burdeos. B. (Alfa-naftilamina, azo-B-naftol, disulfonato de sodio R. Alfa-naftaleno, azo-naftol 3, 6 disulfonato de sodio. 5º — Fúncz cristalizado: (Alfa-naftilamina azo-B-naftol disulfonato de sodio) G. (Alfa-naftaleno azo-2-naftol 6, 8 disulfonato de sodio. 6º — Burdeos S: (naftiónico azo-B-naftol disulfonato de sodio R (4 sulfonato de sodio alfa-naftaleno azo-2-naftol 3, 6 disulfonato de sodio. 7º — Nueva cocina: naftiónico azo-B-naftol disulfonato de sodio (4 sulfonato de sodio alfa-naftaleno azo 2 naftol 6, 8 disulfonato de sodio. 8º — Fúncz 2 R: Xilidina azo-B-naftol disulfonato de sodio R (Xileno azo-2-naftol 3, 6 disulfonato de sodio). 9º — Fúscina ácida: (triparamido difenil toli carbinol trisulfonato de sodio. 10. — Anaranjados: tropeolina 000 o anaranjado I; sulfanileo azo alfa naftol (4 sulfonato de sodio benzeno azo 1 naftol). 11º — Amarillos: amariños naftol S: Dinitro alfa naftol monosulfonato de sodio (2, 4 dinitro naftol 7 monosulfonato de sodio). Verdes: mezclas de colorantes amarillos azules permitidos. 12º — Verde Malaquita: (clorhidrato o sulfato de tetra metil diparamido tri-fenil-carbinol). 13º — Verde Ácido, Verde Lu (Di-til-dibensil diparamido tri-fenil carbinol). 1. Azules: Azul de agua 6 B (tri-fenil triparamido difenil toli carbinol trisulfonato de sodio). Violetas: Mezclas de rojos y azules permitidos. 15. Violeta de metilo o violeta de París. (Mezcla de clorhidratos de penta metil triparamido tri-fenil-carbinol).

nil carbinol y de hexametil triparamido trifenil carbinol). 16. — Tartrazina. (Sal sódica de la benceno azo pirazolona carboxilada disulfonada).

Circulación de colorantes

Art. 24. — Las materias colorantes destinadas a la coloración de las sustancias alimenticias, que se fabriquen o expendan en Montevideo, no podrán circular, en el comercio sin previo análisis practicado por el Laboratorio Químico Municipal. Los envases respectivos llevarán una inscripción en caracteres distintos e indelebiles "Colores inofensivos para sustancias alimenticias", el número de análisis correspondiente y la razón social del fabricante o introductor. Los envases que no lleven estas tres indicaciones serán decomisados.

Art. 25. — Los colorantes empleados no deben contener colores extraños no permitidos ni metales tóxicos (estaño, arsénico, etc.)

Adición de colorantes a productos naturales

Art. 26. — Cuando se adicionen colorantes a productos naturales, ya coloreados (jarabes de zumos de frutos confitados, etc.), la denominación específica de dichos productos debe ser acompañada siempre de la palabra "Fantasía", impresa en caracteres idénticos a aquellas, seguida de la frase: "Coloreado artificialmente".

Indicación de contenido

Art. 27. — Los embalajes, recipientes, cajas, etc., que contengan los nombrados productos, deberán llevar colocado en lugar aparente una inscripción indicando su contenido. Esa inscripción debe ser redactada sin abreviaturas y dispuesta de manera que no disimule la denominación del producto.

Art. 28. — Las disposiciones de los artículos 26º y 27º no rigen para los productos artificiales cuya coloración se permita.

Coloración de papeles para envolturas

Art. 29. — Se prohíbe el uso de los colorantes que a continuación se expresan, ya estén incorporados a la pasta o extendidos en las superficies de los papeles o cartones destinados a envolver las sustancias alimenticias, cualquiera sea la naturaleza de éstas. **Colorantes minerales:** Arsénico, plomo, cobre, antimonio, cadmio, bario y mercurio, o los compuestos de estos cuerpos a excepción de la baritina y el cinabrio. **Colorantes orgánicos:** berberina, goma guta y acónito napelo.

Art. 30. — Queda prohibido envolver directamente cualquier sustancia alimenticia con papeles que destifian.

Hojas de metal

Art. 31. — Las hojas de metal destinadas a envolver el chocolate, artículos de confitería, frutas, quesos, salchichón y, en general, toda sustancia destinada a la alimentación no deben contener más del 1 % (uno por ciento) de plomo.

Colorantes en vidrios o esmaltes

Art. 32. — Los colorantes prohibidos por el Artículo 29. para los papeles o cartones, no lo son para envases en que dichos colores van incorporados por fusión al vidrio o al esmalte.

Barniz o pintura exterior

Art. 33. — En los barnices o pinturas aplicadas en la parte exterior de los envases de madera, de metal o de otra sustancia análoga, se prohíbe solamente el uso de los colores que contengan arsénico o plomo.

MEJORADORES QUIMICOS, ANTISEPTICOS, EDULCORANTES, ARTIFICIALES Y PRODUCTOS AROMATICOS

Prohibiciones

Art. 34. — Se prohíbe en la elaboración de los productos de la molinenda, el empleo de los llamados "mejoradores químicos", especialmente los destinados a blanquear la harina o mejorar las cualidades de sus productos derivados.

Existencia de "Mejoradores" aparatos o instalaciones

Art. 35. — En los molinos y demás establecimientos que elaboran harinas o productos derivados, queda prohibida la existencia de mejoradores químicos, así como la de aparatos o instalaciones destinados a preparar o aplicar dichos mejoradores.

Sustancias antisépticas

Art. 36. — Prohíbese la adición de sustancias antisépticas a los productos alimenticios, bebidas, condimentos y materias primas destinadas a la elaboración de las mismas. Se exceptúa el anhídrido sulfuroso y sus sales, los cuales sólo podrán emplearse en los casos y proporciones máximas siguientes: a) Mostos y vinos: empleo

a) anhídrido sulfuroso, bisulfitos alcalinos o metabisulfitos puros en las proporciones indicadas en el reglamento de la Ley de Vinos, de fecha 4 de febrero de 1928. b) Sidra e hidromiel: 100 miligramos de anhídrido sulfuroso puro por litro. c) Jugos de frutas y bebidas sin alcohol; 50 miligramos de anhídrido sulfuroso puro por litro. d) Frutas secas: 500 miligramos de anhídrido sulfuroso por kilo.

Anhídrido sulfuroso en jugos y bebidas

Art. 37. — Los jugos de frutas y bebidas sin alcohol que contengan anhídrido sulfuroso, no podrán ser anunciados como aptos para enfermos convalescientes o niños. La adición de anhídrido sulfuroso a los jugos de frutas o bebidas sin alcohol deberá hacerse constar en los rótulos de los envases y en los prospectos y anuncios respectivos.

Edulcorantes artificiales

Art. 38. — Se prohíbe el empleo en las sustancias alimenticias, bebidas y condimentos, de "edulcorantes artificiales", esto es, de aquellas sustancias de sabor dulce, sin valor nutritivo, obtenidas artificialmente (sacarina, cristallina, dulcina, sucramina y productos similares).

Art. 39. — Exceptúanse de esta prohibición las preparaciones dietéticas o las que teniendo carácter alimenticio están destinadas a tratamientos o aplicaciones terapéuticas.

Esencias y extractos aromáticos

Art. 40. — La designación de "esencias y extractos aromáticos para alimentos y bebidas", se aplica a las preparaciones naturales o artificiales inofensivas, destinadas a modificar en forma acentuada sus caracteres organolépticos, confiriéndoles una fragancia o sabor del que naturalmente carecen o intensificando el que poseen habitualmente.

Denominación

Art. 41. — Las denominaciones de "esencias o aceites esenciales" (anís, canela, limón, naranja, etc.) corresponden a las esencias puras sin adición de alcohol etílico ni colorantes y los de "extractos", a las preparaciones aromáticas (soluciones, tinturas, etc.) obtenidas por medio de alcohol etílico, comercialmente puro y esencias o plantas aromáticas o partes de ellas únicamente.

Prohibiciones

Art. 42. — Se consideran como no aptas para el consumo, prohibiéndose su empleo en las sustancias alimenticias y bebidas, las esencias y extractos aromáticos que contienen: a) Principios activos o sustancias consideradas nocivas para las farmacopeas. b) Alcoholes (excluido el etílico y vínico); éter etílico, cloroformo, acetona, y desnaturalizantes; bases pirídicas, nitrobenzol, ácidos orgánicos (excluido el cítrico, láctico, tártrico y acético); aldehído benzóico y salicílico libres o sus combinaciones; cloruros, bromuro y yoduro de etilo, nitritos de amilo y de etilo. c) Aceites esenciales de ajeno y sus variedades, ruda sabina, trementina. d) Edulcerantes, colorantes y antisépticos prohibidos.

Sustancias amargas

Art. 43. — La denominación de "Sustancias amargas" se aplica a materias vegetales inócuas dotadas de propiedades especiales estimulantes, aperitivas o tónicas, adecuadas para la preparación de bebidas en general, (aperitivos, cervezas, vinos compuestos, etc.)

Art. 44. — Se consideran sustancias amargas nocivas, estando prohibido su empleo en la elaboración de sustancias alimenticias y bebidas; a) las que contienen alcaloides, tales como adormidera, belladona, cebadilla, coca, estramonio, habas de San Ignacio, nuez vómica, etc. b) Las que contienen principios irritantes, drásticos o purgantes, tales como ajeno, coca de levante, cantáridas, coloquintida, etc.

Saponina

Art. 45. — Se prohíbe el empleo de los preparados a base de "saponina" en la elaboración de bebidas, por considerarse nocivo a la salud.

Art. 46. — Los infractores a lo preceptuado en el artículo anterior, serán sometidos a la Justicia Criminal.

ENVASES Y MEDIDAS

Análisis obligatorio

Art. 47. — Las medidas de estano para líquidos deberán ser sometidas a previo análisis antes de su empleo. Las que se encuentren en condiciones reglamentarias serán marcadas con el sello del Laboratorio Químico.

Prohibiciones

Art. 48. — Queda prohibido emplear vasos de

hojalata para la preparación, depósito de sustancias alimenticias, líquidas o tubos por donde circulen esas sustancias el estaño destinado a efectuar solamente los utensilios citados, que contenga cinco por ciento (5 %) de plomo. Se emplea de medidas de estaño que el noventa y cinco por ciento (95 %) puro como mínimo y un diez milésimo como máximo de arsénico.

Lavado de botellas

En los establecimientos en que se elaboran bebidas el lavado de las botellas será exclusivamente con agua corriente, ser una de las etapas del lavado, acerbado líquido, durante media hora a una hora no inferior a 80°.

Higiene y lavado de envases

Los envases destinados a contener bebidas deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene; su contenido deberá ser limpio. Contravención a este artículo, dará lugar a la inmediata inutilización de las bebidas.

HOJALATA PARA SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Hojalata primer uso

En los envases de sustancias alimenticias será permitido el empleo de hojalata primer uso, perfectamente estañada, sin soluciones de continuidad, ni averías.

Envases de productos secos

Se exceptúan los envases destinados a productos secos, tales como café, derivados, cereales, especias, grasas, etc., que no sean de primer uso; descomponer estas sustancias, serán prohibidos.

La Dirección de Higiene de la Alim. podrá dictaminar cuales serán las comprendidas en la excepción que el artículo anterior.

Recipientes de barro

Queda prohibido el uso, fabricación de recipientes de barro barnizados interiores que ceda plomo en canti-

PAPEL PARA ENVOLTURAS DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Papel sin uso

Art. 55. — Las sustancias alimenticias que se expendan en los mercados, ferias, carnicerías, almacenes, puestos de comestibles, etc. sólo podrán envolverse en papel sin uso, tolerándose sobre el lado exterior del papel las impresiones que constituyan anuncios de las casas vendedoras. En las envolturas de referencia deberá emplearse papel blanco, el de paja de trigo y los que —previamente autorizados por las oficinas competentes— reúnan las condiciones higiénicas requeridas de acuerdo con las disposiciones que rijan en la materia.

Contaminación de las sustancias alimenticias

Art. 56. — Toda mercadería elaborada o no que hubiera sido contaminada por las moscas, ratas, etc., será destruida e inutilizada de inmediato.

Sustancias nocivas o mal olientes

Art. 57. — Las sustancias nocivas a la salud o mal olientes no deberán encontrarse en los talleres de elaboración.

Sustancias averiadas y alteradas

Art. 58. — Queda prohibida la venta, exposición, transporte y depósito de sustancias alimenticias, elaboradas o no, que se encuentren averiadas, alteradas o descompuestas en cualquier forma, invadidas por mohos o ácaros, etc. Estas sustancias deberán ser destruidas por el propietario en cuanto su aspecto permita apreciar la alteración.

Art. 59. — Toda maniobra tendiente a disimular el estado de alteración de una sustancia alimenticia, será considerada falta grave y sancionada severamente.

Manoseo de la mercadería

Art. 60. — Todos los comerciantes, cualquiera sea su naturaleza, que expendan al público frutas, verduras, carne, pescados y demás artículos alimenticios no envasados, deberán colocar un número suficiente de carteles invitando al público a no tocar los productos expuestos para la venta.

En mercados y ferias

Art. 61. — En los mercados y ferias, cuando no sea posible la colocación de carteles por par-

te de los propietarios de los puestos, la Administración de Mercados, colaborando con la Dirección de Higiene de la Alimentación, fijará carteles alusivos en número suficiente y con la misma finalidad indicada en el artículo anterior.

Cantidad de carteles

Art. 62. — El Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación indicará el número de carteles adecuados a la extensión del puesto o comercio fijo y redactará las leyendas alusivas para conocimiento del público, siendo de cuenta de los propietarios los gastos que estos carteles originen.

Art. 63. — Sin perjuicio de la anterior disposición, el mismo Laboratorio podrá aceptar, cuando lo crea conveniente, la sustitución de esas leyendas por otras, propuestas por los comerciantes.

PROTECCION DE LAS SUSTANCIAS ALIMENTICIAS CONTRA LAS MOSCAS Y OTROS AGENTES EXTERIORES

Obligación de adoptar precauciones

Art. 64. — Los fabricantes y expendedores de sustancias alimenticias adoptarán las precauciones necesarias a fin de evitar la contaminación de tales productos por agentes externos (polvo, insectos, roedores, manoseos del público, etc.) recubriéndolas para aquel efecto con tules u otras telas, utilizando vitrinas o por medio de otro procedimiento aceptable.

Vitrinas

Art. 65. — No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, la Intendencia Municipal podrá imponer la colocación de vitrinas en aquellos comercios donde sean necesarios por razones de salud pública.

Art. 66. — Es obligatorio del uso de vitrinas en número y capacidad suficiente como para conservar en ellas los productos alimenticios contaminables no envasados que se expendan en las ferias o mercados, como ser fiambres, dulces, mermeladas, quesos y otras mercaderías similares de consumo directo.

Toldos

Art. 67. — En sitio de uso público, como ser: plazas, plazuelas, playas, etc., donde sea necesario, además proteger los alimentos contra agentes atmosféricos y otros que puedan dar lugar a

su contaminación, los puestos que se instalen deberán disponer de un toldo aparente, que se mantendrá en buenas condiciones de conservación e higiene.

Retiro del permiso municipal

Art. 68. — Los locatarios de ferias y mercados que hayan sido penados por tercera vez por infracción a las precedentes disposiciones, se les retirará el Permiso Municipal para ocupar el puesto de venta.

Art. 69. — Cométese el cumplimiento de los artículos 64. al 68. inclusive, en lo que les sea pertinente, a las Direcciones de Higiene de la Alimentación y Abastecimientos y Frigoríficos.

VENTA DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS EN REMATE PUBLICO

Solicitud de permiso

Art. 70. — Los martilleros que pongan en remate productos alimenticios o bebidas, deberán solicitar permiso previo a la Dirección de Higiene de la Alimentación con cinco (5) días de anticipación al señalado para la venta.

Art. 71. — En las solicitudes deberán detallarse prolijamente, la calidad y cantidad de los artículos que se deseen vender, el día y hora del remate y las demás indicaciones que exija la Oficina.

DECLARACION DE LA NATURALEZA DEL ARTICULO

Declaración impresa de adición de sustancias extrañas

Art. 72. — La adición a una materia alimenticia de sustancias extrañas que no figuren entre las autorizadas por las disposiciones vigentes, deberá ser declarada al comprador, especificándose la naturaleza y proporción de la sustancia extraña agregada. Los envases que contengan tales mezclas llevarán impresos a continuación del nombre de las sustancias alimenticias, el nombre o nombres de las sustancias agregadas y su proporción, todo en caracteres visibles y de las mismas dimensiones.

Art. 73. — Cuando las sustancias sean malas, peligrosas o falsificadas nocivas, se castigará al fabricante o vendedor con las penas establecidas en el Título VII, Capítulo I, del Código Penal, sin perjuicio de secuestrárselo e inutilizarse dichas sustancias.

**PAGANDA COMERCIAL APLICADA A LAS
SUSTANCIAS ALIMENTICIAS O BEBIDAS**

Prohibiciones

Art. 74. — Prohíbese en los envases, etiquetas, lituras y prospectos destinados o referentes a sustancias alimenticias o bebidas, así como en anuncios, carteles, pregones y, en general, en los medios de propaganda comercial, el uso de términos, vocablos, signos, emblemas o representaciones gráficas que puedan inducir engaño al comprador acerca de la verdadera naturaleza, composición, calidad, origen o cantidad de la mercadería envasada.

Razón Social y ubicación

Art. 75. — En los envases, envolturas, etiquetas y prospectos a que se refiere el artículo anterior, deberá hacerse constar, en caracteres legibles, el nombre del fabricante o razón social, la ubicación exacta de la fábrica o establecimiento. Lo dispuesto anteriormente no regirá si el comerciante solamente es distribuidor de la mercadería que expende bajo marca propia. En caso, quedará obligado a comunicar al Laboratorio Químico el nombre y ubicación de la fábrica que suministre el producto y de no hacerlo, será solidariamente responsable con el fabricante si aquel procediera de establecimiento no inscripto en el Registro respectivo.

Notificación previa

Art. 76. — En todos los casos de infracción a lo dispuesto en los Artículos 74. y 75. la Dirección de Higiene de la Alimentación notificará al actor que dentro de un plazo que le fijará, mayor de treinta días, deberá retirar del mercado el material causante de la infracción. En caso de incumplimiento se aplicarán las penas correspondientes. Cuando la causa de la acción resida en las inscripciones del envase o etiqueta, se efectuará también el decomiso de la mercadería.

**Protección de mercaderías en los mercados
y ferias**

Art. 77. — Los locatarios y vendedores en mercados y ferias deberán depositar sus mercaderías en estanterías, aislándolas del piso por medio de masas, estanterías, enjaretados o cajones que permitan el acondicionamiento de las mismas en el mayor orden y aseo.

CONTRALOR HIGIENICO DE LAS AGUAS

Aguas potables

Art. 78. — Los tambos, los establecimientos que fabriquen, expendan o tengan depósitos de sustancias alimenticias y de bebidas; las farmacias; los laboratorios y establecimientos que preparen y expendan productos medicinales, sólo podrán utilizar agua química y bacteriológicamente potable en la preparación de sus productos y bacteriológicamente potable en el lavado del personal, de los útiles y demás usos.

Clausura de pozos

Art. 79. — En las zonas del Departamento servidas por instalaciones de aguas corrientes, los establecimientos citados en el artículo anterior no podrán utilizar agua de pozos, aljibes, manantiales, etc., debiendo procederse a la clausura de éstos cuando se compruebe que el agua está contaminada.

Art. 80. — Los tambos ubicados en las zonas a que se refiere el artículo anterior no podrán utilizar, para ningún caso, el agua proveniente de aljibes, manantiales, pozos, etc., debiendo mantenerse éstos clausurados.

Obligación de contar con agua potable

Art. 81. — Los establecimientos de carácter colectivo para servicios públicos, como hoteles, restaurantes, cafés, etc., no podrán funcionar sin que estén dotados de agua potable; los hospitales, escuelas y cuarteles deberán siempre tener servicio de agua potable.

Chacras y quintas

Art. 82. — Las chacras y quintas que produzcan verduras sólo utilizarán agua bacteriológicamente potable para el riego.

Zonas donde falte red de aguas corrientes

Art. 83. — En las zonas del Departamento donde no existan instalaciones de agua corriente, el agua que se emplee en los establecimientos anteriormente citados deberá ser sometida semestralmente o con la frecuencia que se juzgue necesaria, a un análisis químico y bacteriológico por las oficinas municipales respectivas. Si el agua analizada ofreciere peligro por su contaminación, el propietario del establecimiento quedará obligado a someterla a un proceso de esterilización o a suministrarla de agua potable de otro origen.

Inscripción

Art. 84. — Sin perjuicio de dar cumplimiento a las demás reglamentaciones en vigor, los establecimientos del género a que alude la presente ordenanza deberán, a los efectos del contralor higiénico del agua que utilicen, inscribirse en la Dirección de Higiene de la Alimentación, estableciendo la clase de agua que emplearán en los usos indicados en las disposiciones precedentes.

Permisos de funcionamiento

Art. 85. — En adelante no se otorgará permiso para su funcionamiento a dichos establecimientos, cuando carezcan de agua potable.

Clausura temporaria de locales y fincas

Art. 86. — La Intendencia Municipal podrá pedir el funcionamiento de los establecimientos mientras sus condiciones se consideren incompatibles con la seguridad o con la salubridad públicas.

Art. 87. — Los pozos, aljibes, manantiales, etc., existentes en fincas y locales, ya sean particulares o comerciales, cuyas aguas estén contaminadas, podrán ser clausurados por la Intendencia Municipal, por razones de salubridad.

**REGULACION DE TOMAR CONEXION A LA
REJILLA CLOACAL PARA FABRICAS, ETC., DE
SUSTANCIAS ALIMENTICIAS Y BEBIDAS ASI
COMO TAMBOS**

Obligaciones

Art. 88. — Los tambos, los establecimientos que quenen, expendan o tengan depósito de sustancias alimenticias o bebidas, las farmacias, los laboratorios y establecimientos que preparen y vendan productos medicinales, los establecimientos públicos y privados de carácter colectivo como ser: escuelas, hospitales, cuarteles, hoteles, restaurantes, cafés, etc., no podrán establecer ni funcionar donde exista alcantarillado, sin hacer las conexiones correspondientes.

Sistemas de depuración

Art. 89. — Donde no exista red cloacal, todos los establecimientos nombrados quedan obligados a emplear sistemas de depuración eficientes, debidamente aprobados por las oficinas técnicas municipales.

Clausura temporaria de locales

Art. 90. — La Intendencia Municipal podrá impedir que funcione el establecimiento mientras sus condiciones se consideren incompatibles con la seguridad o con la salubridad públicas.

CARNET DE SALUD**Obligación de su presentación previa**

Art. 91. — En las gestiones referentes a instalación a trasposos de DESPACHOS DE LECHE, REPARTOS, TAMBOS, FABRICA DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS Y BEBIDAS y de comercios donde se expendan éstos, será obligatoria la previa presentación del carnet de salud de los interesados, así como del personal correspondiente.

**HIGIENE DEL PERSONAL, LOCALES,
VEHICULOS, ETC.**

Higiene locales

Art. 92. — Los establecimientos que expendan, fabriquen o mantengan depósito de sustancias alimenticias, bebidas, leche y productos que entren en la composición de sustancias destinadas a la alimentación humana, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene. Las paredes, pisos, techos, sótanos, lavabos, así como útiles, máquinas, etc., se hallarán libres de toda suciedad.

Higiene de vehículos

Art. 93. — En iguales condiciones se mantendrán los vehículos de transporte y reparto, los mostradores, canastos, cajas, cajones, vidrieras, envases, vitrinas, etc., pertenecientes a los citados establecimientos.

Higiene personal

Art. 94. — El personal destinado a la manufactura, al expendio o al reparto, cuidará su higiene personal, debiendo vestir ropas adecuadas en perfectas condiciones de limpieza.

Vendedores ambulantes

Art. 95. — Iguales obligaciones a las señaladas en las presentes disposiciones —y en lo que les sea aplicable— alcanzarán a los vendedores ambulantes y a sus vehículos y útiles, así como a los puestos de venta en mercados y ferias y en la vía pública.

Penalidad a las reincidencias

Las reincidencias podrán dar motivo a la Intendencia Municipal impida el funcionamiento provisorio, por razones de salubridad, al establecimiento mientras no se haya cumplido lo previsto en las presentes disposiciones. Tratándose de vendedores ambulantes, se dará la autorización municipal de que disponga en perjuicio de la aplicación de las multas correspondan.

CAPITULO II

VINOS

Vinos naturales

Sólo podrán expendirse como naturales los vinos que sean el producto exclusivo de la fermentación del mosto proveniente del zumo de uva fresca.

Vinos artificiales

Serán considerados vinos artificiales los que no se ajusten a las relaciones fijadas por el Poder Ejecutivo, sino todos aquellos que, al análisis de sus elementos constitutivos, no son el producto de la fermentación natural de uva fresca con las correcciones enológicas autorizadas.

Vinos inaptos

Serán considerados vinos no aptos para el consumo y en consecuencia pasibles de ser decomisados, los siguientes productos:

1º Los vinos obtenidos por prensados de uva de los cuales se haya extraído ya una cantidad normal de vino de prensa (vino de sobreprensa).

2º Los vinos atacados de ascescencia simple, cuyo índice volátil sea superior a dos gramos por litro (gramos 2.5) por litro expresado en ácido sulfúrico.

3º Los vinos corrompidos y los alterados por enfermedades con o sin ascescencia, cuyo aspecto y gusto sean anormales y característicos, sea por una proporción de ácido tartárico total, expresado en bitartrato de potasio inferior a medio gramo por litro (gramos 0.5) por litro, sea por la presencia de uno o más de los tres caracteres siguientes:

a) Índice volátil superior a un gramo por litro (gramos 1.0) por litro y cinco centigramos (gramos

1.75) por litro expresado en ácido sulfúrico.

- b) Proporción de ácido tartárico total, expresado en bitartrato de potasio, inferior a un gramo y veinticinco centigramos (gramos 1.25) por litro.
- c) Proporción de amoníaco superior a veinte miligramos (gramos 0.020) por litro.

La dosificación del amoníaco se hará destilando por lo menos doscientos cincuenta centímetros cúbicos de vino con un exceso de óxido de magnesio, en un aparato que permita concentrar el amoníaco en el más pequeño volumen del líquido destilado, recogiendo éste en una solución normal décima de ácido sulfúrico y titulando el exceso, no combinado, con una solución alcalina N° 10 en presencia de unas gotas de tintura de cochinilla. El resultado se calculará en NH_3 por litro de vino.

- 4º Los vinos corregidos en los cuales se haya empleado cantidades de sustancias correctivas superiores a las toleradas en el decreto-reglamento citado.
- 5º Los vinos que contengan cloruro de sodio en cantidad superior a un gramo por litro.
- 6º Los vinos que contengan más de 100 miligramos de anhídrido sulfuroso libre o más de 450 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro, con una tolerancia de 10 por ciento en más sobre esas cantidades.
- 7º Los vinos que contengan sulfatos en proporción superior a dos gramos por litro expresado en sulfato neutro de potasio.

Los métodos analíticos y la determinación de relaciones se regirán por lo establecido en los Arts. 127 y 128 del decreto reglamentario de las leyes de impuesto a los vinos, de fecha 24 de febrero de 1928.

Penalidades

Art. 100. — Los infractores serán castigados de acuerdo con lo establecido en el Artículo 28. de la Ley de 17 de febrero de 1903.

CAPITULO III

CERVEZAS

Art. 101. — Corresponde la denominación de cerveza simple, cerveza sencilla, cerveza común o solamente cerveza, a la bebida obtenida por fermentación alcohólica normal de un mosto constituido por una mezcla que contenga no menos de

70% de cebada y proporciones variables de avena, trigo, maíz, arroz y otros sucedáneos de la cebada, admitidos expresamente, con adición de levadura de cerveza y lúpulo.

Cerveza artificial

Art. 102. — Los productos cuyos caracteres organolépticos sean semejantes a los de la cerveza sin que su elaboración se haya ajustado a las exigencias del artículo 101, en cuanto a las proporciones de los cereales empleados, podrán expenderse con el nombre de "cerveza" siempre que se agregue a continuación la palabra "artificial" con el mismo tipo de letra.

Caracteres analíticos

Art. 103. — Las cervezas deben satisfacer las siguientes condiciones y límites analíticos:

- a) Ser obtenidos con cereales maduros, sanos y limpios, debidamente elaborados con levadura pura de cerveza, lúpulo y agua química y bacteriológicamente potable.
- b) Ser limpias o débilmente opalinas, sin sedimento en cantidad notable y de color, olor y sabor normales que correspondan a su denominación.
- c) Cenizas totales: máximo, 0.40 %; acidez total en ácido láctico: máximo, 0.06 %; glicerina: máximo, 0.30 %; anhídrido carbónico: mínimo, 0.20 %; pH 4 a 4.5. Tratándose de cerveza tipo especial, podrá autorizarse una proporción mayor de acidez total.
- d) El extracto primitivo o extracto del mosto original, calculado agregando al peso del extracto seco de 100 c. c. de cerveza elaborada (Tablas de Balling) el duplo del alcohol en peso contenido en el mismo volumen de cerveza y dividido por la densidad a 15° C., deberá ser superior a 9 % y la anotación correspondiente deberá figurar en cada envase destinado a la venta, salvo el caso de ser superior a 12 %.
- e) El grado de fermentación calculado con la fórmula 200 A., dividido por EP., en el cual A. representa los gramos de alcohol de 100 c. c. de cerveza y E P. el extracto primitivo, deberá ser superior a 48°. Podrá admitirse un límite inferior, cuando se trate de cervezas obtenidas de mostos de alta concentración.

Cerveza doble

Art. 104. — La denominación de "cerveza con-

centrada", "cerveza doble" u otra semejante, corresponde a la bebida elaborada de acuerdo con el artículo 101, con o sin lúpulo, cuando la proporción de sustancias extractivas que contenga, no sea inferior al duplo del contenido normal de la cerveza simple de las mismas características, tipo o elaboración.

Operaciones lícitas

Art. 105. — Considéranse operaciones lícitas en la elaboración de cerveza:

- a) La clarificación mecánica y el empleo de gelatina, albúmina, ictiocola o mucilagos vegetales técnicamente puros.
- b) La adición de taninos, como auxiliares de la clarificación.
- c) La pasteurización y la adición de anhídrido carbónico comercialmente puro.
- d) El empleo de combinaciones de azufre (anhídrido sulfuroso, bisulfitos y metabisulfitos) para la desinfección de envases y tratamiento del lúpulo, en proporciones que no incorporen más de cincuenta miligramos de SO₂ total por litro a la bebida elaborada.

Prohibiciones

Art. 106. — Queda expresamente prohibido en la fabricación de la cerveza el empleo de sustitutos de los cereales y del lúpulo, de sustancias espumíferas, de edulcorantes, de colorantes, de materias conservadoras, de agentes de neutralización y de cualquier otra sustancia no autorizada especialmente. Las cervezas altamente afectadas de enfermedades o defectos provenientes de sus materias primas, métodos de elaboración o impropia conservación, deben ser inutilizadas de inmediato.

Envasado

Art. 107. — Las cervezas serán envasadas en recipientes adecuados de vidrio, barro cocido, loza, porcelana, madera u otros materiales que por su naturaleza o sus revestimientos se encuentren libres de sustancias nocivas y no cedan olor, sabor ni coloración a las bebidas conservadas en dichos recipientes.

Establecimientos de fabricación

Art. 108. — Los establecimientos destinados a la elaboración de cerveza o productos similares deberán estar provistos, antes de iniciar el ex-

de todos los elementos necesarios para la acción higiénica, incluyendo dispositivos eficientes para el lavado y esterilización mecánica de vasos.

CAPITULO IV

PREPARADOS A BASE DE MALTA

109. — Se denomina **Malta líquida** a la elaborada exclusivamente con malta de poco o nada fermentada aromatizada con su contenido en alcohol no deberá exceder uno por ciento en volumen, pudiéndose tener una tolerancia de 0.2 %, sobre el citado en el contralor de los productos en circulación.

Malta concentrada

110. — La denominación de **concentrado** de malta corresponderá a un producto de consistencia siruposa o pastosa, obtenido con malta de cebada únicamente y sometido a tratamientos especiales (maceración, digestión, concentración, etc.). No podrá contener alcohol en cantidad apreciable por el método oficial y su extracto seco calculado en peso, no será inferior a

Extracto de malta

111. — Se denominará **Extracto de Malta** al producto de consistencia siruposa, pastosa, obtenido con malta de cebada únicamente, sometido a tratamientos especiales (maceración, digestión, concentración, etc.). No debe contener alcohol en cantidad apreciable por el método oficial; su extracto seco calculado en peso no será inferior a 65 %; estará dotado de poder saccharífico referido a cien gramos de extracto seco capaz de convertir su propio peso de almidón en menos de diez minutos, a +55° C.

Etiquetado envases

112. — Todos los envases deberán llevar la denominación del producto y la ubicación de origen.

Locales

113. — Ningún local de elaboración será autorizado sin la previa aprobación de la Sección de Industrias de la Dirección de Arquitectura. Los útiles de trabajo, maquinaria, etc., así como las condiciones higiénicas generales esta-

rán sujetas a la previa autorización de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

CAPITULO V

SIDRAS

Art. 114. — La sidra es la fermentación del jugo de la manzana y su composición media es: alcohol 5 a 6 %, extracto a 100°, 30°/oo, cenizas 2.8°/oo.

Art. 115. — Serán consideradas como falsificadas las sidras:

- 1° Que contengan sustancias colorantes extrañas.
- 2° Que contengan glucosas agregadas.
- 3° Que contengan ácido salicílico, bórico y otros agentes antisépticos.
- 4° Que no contengan más del 3 % de alcohol en volumen, 18 gramos de extracto a 100°/oo y 1.7 de cenizas por o/oo.

CAPITULO VI

AGUARDIENTE, LICORES Y BEBIDAS ALCOHOLIZADAS

Aguardiente de vino

Art. 116. — El aguardiente de vino es el producto de la destilación del mosto fermentado y su grado alcohólico medio es 55°.

Art. 117. — Serán considerados como falsificados los aguardientes que contengan aromas artificiales, sustancias colorantes extrañas o metales tóxicos.

Caña y ron

Art. 118. — La caña y el ron son los productos de la destilación de melazas fermentadas.

Art. 119. — Serán considerados como falsificados toda caña o ron que contengan sustancias extrañas.

Art. 120. — Serán considerados como nocivos la caña o ron que contengan productos de cabeza o cola en proporciones excesivas o metales tóxicos.

Licores

Art. 121. — Los licores son una mezcla de alcohol, azúcar, agua y sustancias aromáticas.

Art. 122. — Serán considerados como nocivos los licores que contengan metales tóxicos, colorantes perjudiciales a la salud, o que estén fabricados con alcoholes impuros.

Bebidas alcoholizadas

Art. 123. — Bebidas alcoholizadas son todas las de bases alcohólicas, conteniendo extractos y esencias vegetales (ajeno, bitter, kirsch, ginebra, etc.).

Art. 124. — Se considerará como falsificada toda bebida alcoholizada que contenga sustancias extrañas a la composición que señala su título.

Se considerarán como nocivas las que estén fabricadas con alcoholes impuros o contengan metales tóxicos.

(El contralor de la elaboración, importación y circulación de alcoholes y bebidas alcohólicas, es ejercido por la A. N. C. A. P., de acuerdo con el Decreto-Ley de 19 de enero de 1943 y Decreto reglamentario de 28 de mayo de 1943).

CAPITULO VII**BEBIDAS SIN ALCOHOL****Agua carbónica**

Art. 125. — Se entiende por agua carbónica (agua gaseosa artificial, agua de Seltz artificial) el agua potable o destilada sobre-saturada con anhídrido carbónico.

Gaseosa

Art. 126. — Se entiende por bebidas gaseosas sin alcohol (limonada gaseosa, refrescos gaseosos y las soluciones acuosas de jarabes, zumos de frutas o jarabe simple, adicionado de extractos vegetales, ácido cítrico o tartárico, esencias y materias colorantes permitidas.

Cantidad máxima de alcohol

Art. 127. — La cantidad de alcohol que podrán contener estas bebidas, para ser consideradas como bebidas sin alcohol, no podrá exceder de cinco mil por volumen.

Agua potable

Art. 128. — En agua que se emplee en la preparación de los productos a que se refiere la presente Ordenanza, deberá ser química y bacteriológicamente potable o destilada.

Jarabes

Art. 129. — Los jarabes a emplearse, deberán ser preparados con sacarosa pura o refinada y no presentar signos de alteración. No deberán

contener ni ser agregadas a las bebidas, esencias nocivas, antisépticos, saponina, ácidos minerales ni edulcorantes sintéticos. Los colorantes a emplearse serán únicamente los permitidos por el Art. 23. de las presentes disposiciones.

Exigencias para el anhídrido carbónico

Art. 130. — El anhídrido carbónico líquido deberá satisfacer las exigencias siguientes:

- a) Tener, como mínimo, noventa y nueve por ciento de anhídrido carbónico.
- b) No contener más de 0.20 % de óxido de carbono.
- c) No contener productos empireumáticos ni sustancias extrañas, minerales u orgánicas.
- d) No dejar por evaporación ningún residuo aceitoso o alquitranado de olor desagradable.

Art. 131. — Cuando el anhídrido carbónico sea producido por acción de un ácido sobre carbonatos, éstos productos deberán estar libres de arsénico y de otras sustancias capaces de comunicar a las bebidas, olor o gusto particular. El gas obtenido deberá ser previamente lavado, haciéndolo pasar a través de dos frascos lavadores con agua potable.

Azúcar

Art. 132. — El azúcar a emplear será sacarosa comercialmente pura o refinada. Los ácidos serán los ácidos cítrico o tartárico puro.

Limpidez de las bebidas

Art. 133. — Las bebidas preparadas deberán presentarse limpidas y no ofrecer signos de alteración. La limpidez no es exigible para las bebidas de zumos de frutas que por su propia naturaleza tienen sustancias en suspensión.

Bebidas de fantasía

Art. 134. — Las precedentes disposiciones alcanzan a todas las bebidas gaseosas o espumantes vendidas con nombres de fantasía.

Jugos de frutas

Art. 135. — Se entiende por jugo de frutas el zumo obtenido por expresión de frutas maduras y sanas.

Art. 136. — Los jugos de frutas (uvas, manzanas, limones, etc.), no deberán contener más de siete por mil de alcohol en volumen. No podrán contener sustancias extrañas ni mohos, levaduras activas o bacterias.

Tratamiento por el anhídrido sulfuroso

Art. 137. — Se permite el tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre o por el anhídrido sulfuroso líquido siempre que en los rótulos de los envases correspondientes se declare su existencia. La cantidad de anhídrido sulfuroso total, no podrá exceder de cincuenta miligramos por litro.

Art. 138. — Los jugos de frutas, que contengan anhídrido sulfuroso no podrán ser anunciados como aptos para enfermos, convalescientes o niños.

Rótulos

Art. 139. — Las bebidas sin alcohol preparadas artificialmente no podrán ser vendidas ni anunciadas con falsas indicaciones, tendientes a hacer creer que fueron preparadas con frutas o jugos naturales de frutas. Prohibese insertar en los rótulos de los envases de las bebidas artificiales, todo dibujo o representación gráfica de frutas.

Art. 140. — Las bebidas sin alcohol preparadas con frutas o jugos naturales de frutas, podrán designarse con el nombre del fruto utilizado acompañado de la palabra natural u otra de valor semejante, cuando contengan una proporción no menor del veinte por ciento en volumen del zumo acompañado o no de la pulpa de dicho fruto, sin adición alguna a los ácidos orgánicos autorizados en la elaboración de las bebidas artificiales o de fantasía.

Materias primas

Art. 141. — Las materias primas empleadas en la elaboración serán conservadas en recipientes cerrados de material inatacable en relación a las sustancias contenidas. Se utilizarán de preferencia recipientes vidriados, esmaltados o de porcelana.

Recipientes de madera

Art. 142. — El uso de recipientes de madera sólo se permitirá para la elaboración y transporte de jarabes o soluciones acuosas a emplearse en éstos, así como en las manipulaciones previas en la elaboración de jugos de frutas.

Stock de los productos

Art. 143. — Los productos químicos empleados en la obtención de anhídrido carbónico y las sustancias empleadas en la limpieza de los en-

vases, deberán ser conservadas en sitios aparte del taller de elaboración.

Aparatos y utensilios

Art. 144. — Los aparatos y utensilios empleados en la preparación de los productos a que se refiere esta ordenanza y los tubos por los cuales circule el anhídrido carbónico o el agua gaseosa, serán construídos con estaño técnicamente puro o con otro metal —perfectamente estañado— en su interior. En este último caso el estañado deberá mantenerse constantemente en buen estado. Se entiende por estaño técnicamente puro el que no contenga más de uno por ciento de impurezas ni más de una centésima por ciento (0.01 %) de arsénico).

Sifones y composición del estaño

Art. 145. — Las armaduras metálicas para sifones de agua gaseosa, podrán ser fabricadas con níquel, aluminio puro o estaño. El estaño no podrá contener más de 1 % de plomo ni más de 10 % de antimonio, ni más de una centésima por ciento (0.01 %) de arsénico).

Art. 146. — Podrán utilizarse armaduras metálicas construídas por dos capas, una interna y otra externa. La interna, en todos los puntos en que alcance a ponerse en contacto con el agua, deberá estar construída con estaño de la composición señalada en el artículo anterior. La capa o envoltura externa podrá estar fabricada con cualquier otro metal. Las partes externas de la armadura deberán estar pulimentadas si son de aluminio o níquel y niqueladas tratándose de otro material.

Tapas "corona"

Art. 147. — Las cápsulas o tapas metálicas denominadas "coronas", serán construídas con metales niquelados o con hojalata nueva barnizada y llevarán una lámina de estaño técnicamente puro o de corcho sin poros para asegurar el cierre perfecto. Las láminas de corcho obtenidas por aglutinación de corcho en polvo, no deberán ceder sustancias solubles al agua.

Accesorios de caucho

Art. 148. — Los anillos y accesorios de caucho y sucedáneos empleados para asegurar el cierre de los envases, no deberán contener sustancias tóxicas.

Lavado de envases

Art. 149. — El lavado de los envases destinados a contener bebidas se verificará en condiciones que aseguren un absoluto estado de higiene de los mismos; de acuerdo a lo que señalan los artículos 49 y 50 de las presentes disposiciones.

Número de orden

Art. 150. — Las botellas de bebidas sin alcohol llevarán impreso en forma indeleble un número de orden que indicará la Dirección de Higiene de la Alimentación y en la tapa, además de ese número, el distintivo del establecimiento. Los sifones llevarán impresa la numeración a que se alude, en la armadura metálica o en las garrafas.

Prohibición del remarcado de envases

Art. 151. — Prohíbese efectuar en las armaduras de sifones para aguas carbónicas, por desgaste mecánico o cualquier otro procedimiento que pueda debilitar su resistencia, la eliminación del número de orden que le corresponde, según el registro respectivo.

La misma prohibición se extiende al número de orden que distingue a las garrafas para aguas carbónicas y a las botellas para bebidas sin alcohol. Los envases que hayan sido sometidos a desgaste serán objeto de decomiso y destrucción.

Art. 152. — Queda prohibida la existencia, en los locales de las fábricas, de equipos apropiados para efectuar las operaciones de desgaste a que se refiere el artículo anterior.

Envases

Art. 153. — Los recipientes de vidrio destinados a contener aguas carbónicas o bebidas sin alcohol, llevarán además del número de registro que les corresponde, un distintivo en bajo relieve, que será igual para todos los envases y consistirá en un círculo de dos centímetros de diámetro, luciendo en bajo relieve las letras "I. M.", cuyo círculo se situará a dos centímetros de distancia en el plano vertical u horizontal del número de orden de registro que tiene cada envase.

Envases de distintos números de orden

Art. 154. — Prohíbese a todo repartidor de bebidas sin alcohol y sifones de soda, conducir envases llenos o vacíos que tengan distintos nú-

meros de orden. Igual prohibición se establece para las fábricas que tengan envases señalados con un número de orden distinto al que les corresponde, indicados por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Art. 155. — Los industriales no podrán envasar los productos que elaboren en recipientes extraños a su establecimiento. Queda igualmente prohibido a los comerciantes devolver envases de bebidas sin alcohol o sifones a otras fábricas o a sus repartidores que no sean los que corresponden al número indicado en los envases.

Caducidad de la inscripción

Art. 156. — La inscripción de las fábricas de bebidas sin alcohol en el registro municipal correspondiente, caducará a los tres meses de inactividad de los establecimientos quedando sin efecto los derechos derivados de dicha inscripción.

Análisis trimestral obligatorio

Art. 157. — La Dirección de Higiene de la Alimentación efectuará cada tres meses en cada establecimiento, un análisis de las bebidas y materias que en ellos se elaboran, los cuales serán abonados por los industriales, a razón de \$ 5.00 cuando se trate de análisis de un solo producto y de tres pesos \$ 3.00, cuando sea más de uno, —siendo facultativo de los industriales que dichos análisis puedan efectuarse mensualmente, abonando las citadas cantidades y recabando el informe correspondiente a la citada Dirección. Además de esos análisis, la Dirección de Higiene de la Alimentación podrá efectuar con carácter gratuito todos los que estime necesarios.

CAPITULO VIII**Jarabes, horchatas y jarabes de goma**

Los jarabes son soluciones concentradas de azúcar cristalizadas, a los que suele agregarse zumos vegetales para uso de bebidas refrescantes, (jarabes de grosella, frambuesa, cerezas, tamarindo, etc.) Se considerarán falsificados aquellos cuya composición no corresponda al título que lleven.

Se considerarán nocivos los que contengan ácidos minerales, metales tóxicos o materias colorantes perjudiciales.

Horchatas

La horchata es una emulsión de almendras dulces y amargas, estas últimas en muy pequeña cantidad) saturada de azúcar.

Se considerarán nocivas las horchatas que contengan una cantidad excesiva de ácido cianhídrico.

Jarabes de goma

Art. 160. — El jarabe de goma es una solución de goma arábiga, saturada de azúcar. Se considerará como falsificado el jarabe de goma que contenga sustancias extrañas.

CAPITULO IX

Vinagres

Art. 161. — El vinagre es el producto de la fermentación acética del vino, y su composición media es: densidad 1.018, a 1.020, extracto a 100 % de 13 a 20 gramos, relación del ácido acético al extracto 4.5/6.

Art. 162. — Se considerarán falsificados los vinagres:

1º — Que contengan ácidos minerales libres o ácidos tartárico y oxálico.

2º — Que contengan sustancias extrañas a su composición.

CAPITULO X

HELADOS, SORBETES Y PRODUCTOS FRIOS AFINES

Crema Helada

Art. 163. — Se entiende por "Crema helada" (Ice Cream) el producto obtenido por enfriamiento y congelación de la crema de leche pasteurizada, adicionada o no de azúcar y de aromas naturales. Debe contener, como mínimo, once por ciento (14 %) de grasa de la leche y veinte y cinco por ciento (35 %) de materias sólidas totales.

Helado de crema

Art. 164. — Se entiende por "Helado de crema" el producto obtenido por enfriamiento y congelación de una mezcla de leche y crema, pasteurizadas, adicionadas de azúcar y perfumadas con una aroma natural con el agregado de frutas frescas o jugos de frutas frescas.

Los productos deben contener, como mínimo, ocho por ciento (8 %) de materias grasas de la leche que podrá descender a seis por ciento (6 %) si en su composición existen frutas frescas o jugos de frutas frescas.

Helados de frutas

Art. 165. — Los helados que se expendan con el nombre de "Helados de pura fruta" o con expresiones similares que indiquen que están hechos a base de frutas exclusivamente, deberán contener solamente los elementos naturales de la fruta o zumo de la fruta, cuyo nombre lleve. Podrían ser adicionados de azúcar y perfumes naturales.

Art. 166. — Las denominaciones de "Helados de....." seguidos del nombre de una fruta o de una sustancia aromática o sávida, corresponden a los productos obtenidos por refrigeración de diversas sustancias comestibles con o sin adición de crema de leche o leche pasteurizada, yema de huevo, y azúcar y esencias de primera calidad. Los helados que se expendan con otro nombre (helados de chocolate, cafés, etc.) deben contener sustancialmente la materia prima de la cual reciban el nombre.

CONDICIONES HIGIENICAS

Agua o hielo

Art. 167. — El agua o hielo a emplearse en la elaboración de los helados, sorbetes, etc., deben ser potables; el azúcar y los ácidos cítrico y tartárico puros y las esencias de primera calidad.

Materias primas

Art. 168. — La yema de huevo empleada debe provenir de huevos frescos o de yema de huevo en polvo. La leche, crema, yema de huevo y sustancias pécticas o similares a la mezcla de estos productos, deben ser sometidos a un proceso de pasteurización eficaz, antes de ser incorporados a los demás componentes del helado.

Tenor bacteriano

Art. 169. — Los helados, sorbetes y productos frios afines, no deben tener más de 200.000 bacterias por gramo no pudiendo ser éstas del grupo de las salmonelas.

Coloreado

Art. 170. — Los helados podrán colorearse artificialmente con las sustancias autorizadas por las ordenanzas vigentes, con excepción de los comprendidos en el Artículo 165. y de aquellos que contengan yema de huevo o crema.

Prohibiciones

Art. 171. — Queda prohibido el uso de dextrina, glucosa comercial y materias amiláceas (féculas, almidón, etc.) en la preparación de los sorbetes, pudiendo usarse como agente estabilizador una pequeña cantidad de goma, pectina o gelatina alimenticia, que no deberá exceder del 1 % (uno por ciento) del producto elaborado.

Helados alterados

Art. 172. — Queda igualmente prohibida la venta de helados que presenten signos de descomposición o alteración espontánea, aunque ésta no sea más que en estado inicial.

Fraccionamiento

Art. 173. — Prohibese el fraccionamiento de helados en la vía pública. Sólo se permitirá la venta ambulante de los que hayan sido envasados o envueltos en fábricas de modo que aseguren una perfecta higiene. Los helados que se expendan deberán conservarse cerrados en sus envases o envolturas desde el momento de la elaboración hasta su entrega al consumidor. Es obligatorio envolver totalmente en papel impermeable todos los helados que se expendan envasados en una sustancia comestible.

Recipientes y utensilios

Art. 174. — Tanto las sorbeteras como los recipientes destinados a contener los sorbetes y helados, en cualquier forma, deberán ser de porcelana, aluminio, acero inoxidable y hojalata, cuya capa superficial y soldaduras se hayan hecho de esa clase de esmalte; quedando prohibido el empleo de las consuetas de zinc, hierro galvanizado, cobre, plomo, latón (cobre amarillo) o cualquier otro material de aleación que pueda dar origen a productos nocivos a la salud. Podrán usarse también sorbeteras y recipientes de hierro recubiertos interiormente de una capa esmaltada o aporcelanada (hierro silicatado) a condición de que esa capa resista al vinagre una cantidad apreciable de tiempo.

Art. 175. — Todo fabricante o expendedor de sorbetes está obligado a presentar al Laboratorio Químico los envases metálicos destinados a fabricación o conservación de sorbetes; los que se encuentran en las condiciones reglamentarias serán marcados con el sello de la oficina, sin cuyo requisito no deberán ser usados.

Instalación y funcionamiento

Art. 176. — Los establecimientos que expenden

helados, sorbetes y productos fríos afines, están sujetos a la habilitación e inscripción, previa de los locales de venta.

Art. 177. — Las fábricas de helados, sorbetes y productos fríos afines no podrán ser instalados en sitios de habitación, ni sótanos, garajes o subterráneos.

Art. 178. — Cuando la elaboración se haga con destino directo al consumidor, la operación de congelar o enfriar podrá realizarse en los despachos destinados al público, siempre que para ello se utilicen aparatos de refrigeración con equipo mecánico, instalado en buenas condiciones de higiene y seguridad. No será obligatorio conservar aquellos productos envasados.

Venta ambulante

Art. 179. — En la venta ambulante de helados y demás productos afines deberá acreditarse el origen de la mercadería. Los envases llevarán una inscripción con el nombre del fabricante o la marca de fábrica y la ubicación de ésta. Los vehículos de cualquier naturaleza deberán ostentar también dichas inscripciones. Cuando por cualquier circunstancia derivada del tipo de envase o sistema de conducción no pudieran efectuarse aquellas inscripciones, el vendedor deberá llevar consigo y exhibir a los inspectores un certificado de origen expedido por una fábrica registrada, si se trata de revendedores o por el Laboratorio Químico si se trata de un fabricante vendedor.

Art. 180. — Los vendedores ambulantes de helados, sorbetes y productos fríos afines, deberán exhibir el certificado de salud y llenar las condiciones exigidas por las presentes disposiciones en cuanto a los medios de transporte, vestimentas, etcétera.

CAPITULO XI**CREMA, MANTECA, MARGARINA Y GRASAS PREPARADAS SIMILARES****Crema**

Art. 181. — Se entiende por crema la porción de leche, pura y sana, rica en materia grasa, obtenida por descremamiento o por medios mecánicos.

Definición y composición

Art. 182. — La crema debe contener, como mínimo 35 % de grasa y no más de 0.60 % de acidez calculada en ácido láctico. Debe ser limpia, tener gusto y olor agradables y estar

exenta de materias extrañas. Las cremas denominadas: chantilly, a la vainilla y similares, deben contener un mínimo de 20 % de grasa y no más de 0 gramos 30 % de acidez calculada en ácido láctico y reunir las demás condiciones del artículo anterior.

Crema artificial

Art. 183. — Prohíbese la elaboración y expendio de crema artificial.

Producción

Art. 184. — Los tambos productores de crema estarán sujetos a las mismas condiciones impuestas a los establecimientos productores de leche pasteurizada por las ordenanzas y reglamentaciones en vigor. El personal del tambo deberá estar provisto del respectivo carnet de salud.

Transporte

Art. 185. — El transporte de cremas del tambo a las fábricas de elaboración se hará en envases que reúnan las mismas condiciones exigidas para la leche. Deben ostentar un rótulo con indicación del contenido, origen y destino.

Pasteurización obligatoria

Art. 186. — Las cremas deberán ser pasteurizadas a una temperatura superior a 80°, estar libre de colibacilos y en general de gérmenes patógenos. Se admitirá que la pasteurización se efectúe a temperaturas más bajas cuando las instalaciones estén previstas de aparatos registradores de tiempo y temperatura.

Conservación de la crema

Art. 187. — La crema destinada al consumo directo, debe conservarse en los establecimientos de elaboración y de consumo, en cámaras frías a temperatura inferior a 5°, salvo en los momentos indispensables para su manipulación, venta o consumo.

Importación de cremas para margarina

Art. 188. — La crema que se importe del exterior para la elaboración de margarina o grasas preparadas similares, debe contener 5 gramos por ciento de almidón, como agente revelador y responder a las demás condiciones exigidas para la crema del país.

Manteca

Art. 189. — A los efectos de esta ordenanza por manteca, se entiende exclusivamente, la materia grasa extraída de la leche fresca de vaca o de la crema madura, que reúna las condiciones exigidas en los artículos precedentes.

Definición y composición

Art. 190. — La manteca no debe contener más de 16 % de agua, ni menos de 82 % de materia grasa, ni más de 2 % de acidez expresada en ácido oléico. Debe estar exenta de rancidez. La manteca, cualquiera sea su origen, debe provenir de crema o leche pasteurizadas.

Art. 191. — La manteca no debe contener otras sustancias que las que proceden de las materias primas empleadas o del empleo, en su fabricación, de sal común y fermentos orgánicos empleados en la maduración.

Manteca conservada

Art. 192. — Las mantecas conservadas (saldas o semisaldas) no deben contener más de 10 % de cloruro de sodio, (sal común) comercialmente puro, ni menos de 80 % de materia grasa de la leche. Deben ser envasadas en recipientes adecuados de cierre hermético.

Conservación por el frío

Art. 193. — La manteca debe ser conservada permanentemente en cámara fría, salvo los momentos indispensables para su manipulación, fraccionamiento o venta.

Fraccionamiento y envasado

Art. 194. — El fraccionamiento y envase de la manteca sólo podrá hacerse en las fábricas productoras, en los depósitos o anexos de las mismas o en locales expresamente autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Art. 195. — En las fábricas y locales destinados a la elaboración y fraccionamiento de la manteca, no podrá elaborarse ni fraccionarse margarina u otras grasas similares, ni podrá haber existencias de materias grasas comestibles, líquidas o sólidas, ni derivados de las mismas.

Envolturas y envases

Art. 196. — Toda la manteca destinada a la venta, será envasada desde su origen con materiales impermeables, de papel, cartón, celofán u otro material autorizado, de coloración blanca

o amarilla, debiendo llevar la siguiente rotulación:

- a) Número de inscripción de la fábrica.
- b) Razón social o marca registrada y ubicación de la fábrica.
- c) Indicación del peso neto de la manteca contenida.

Art. 197. — Las obligaciones impuestas en el inciso b) del artículo anterior, podrán ser sustituidas por el nombre o marca y domicilio del vendedor, siempre que estas indicaciones vayan precedidas por las palabras: "Elaborada expresamente para....." impresas en caracteres de dimensiones idénticas a las de las indicaciones antedichas.

Prohibiciones

Art. 198. — Queda prohibido el empleo de expresiones derivadas de la leche, crema y manteca o de cualquiera de estos vocablos, así como de sus equivalentes en cualquier idioma, para designar productos que no respondan al "standard" oficial de la manteca. Esa prohibición se extiende a los envases, envolturas y cualquier género de propaganda, relacionada con aquellos productos.

Expendio

Art. 199. — Las envolturas empleadas en el fraccionamiento y venta de la manteca, deberán ser sometidas a la previa aprobación del Servicio de Contralor de la Leche.

Art. 200. — El expendio de la manteca sólo podrá realizarse en envases originales de fábrica de 50, 100, 250, 500 y 1.000 gramos. Fijase en 500 gramos la cantidad máxima de manteca, sin envoltura, que podrán tener en existencia los comerciantes detallistas para la preparación de sandwiches y otros productos similares.

Importación

Art. 201. — La manteca procedente de campaña deberá ser elaborada en establecimientos que reúnan las condiciones de esta Ordenanza, lo que se justificará con certificado expedido por la Inspección Veterinaria Regional.

Manteca del interior

Art. 202. — La manteca transportada del Interior de la República, deberá ir acondicionada desde su origen en paquetes con las dimensiones y envolturas exigidas para las fábricas de Montevideo. En el caso de que dicha manteca sea destinada a otra fábrica de Montevideo, podrán

adoptarse envases de cualquier otra dimensión, siempre que ofrezcan las debidas garantías de higiene. A los efectos del contralor y el pago de la tasa, los recipientes para el transporte, deberán llevar una inscripción indicativa del contenido, peso neto, origen y destino, en caracteres legibles en todo momento.

Manteca del exterior

Art. 203. — La manteca procedente del exterior de la República debe ir acompañada de un certificado expedido por las autoridades sanitarias del país de origen que garantice la sanidad del producto que se importa. La falta de este requisito traerá aparejado el decomiso de la manteca. Además, en los envases, deberá dejarse constancia del nombre y dirección del importador responsable.

Margarina

Art. 204. — Se entiende por margarina toda grasa comestible que se asemeje en su aspecto exterior, color, sabor, o propiedades, a la manteca fresca, cualquiera sea su naturaleza, origen o composición.

Agente Indicador

Art. 205. — La margarina y grasas similares deben ser adicionadas de 5 gramos por ciento de almidón, como sustancia reveladora a los efectos del contralor.

Materia prima

Art. 206. — La margarina debe ser fabricada con materias primas higiénicamente irreprochables. No contendrá menos de 85 % de materia grasa ni más de 1.50 % de acidez libre, expresada en ácido oléico. No debe ofrecer rancidez, ni gusto u olor desagradable. Tampoco puede ser adicionada de materias colorantes.

Envases y envolturas

Art. 207. — La margarina y grasas preparadas similares, deben ser envasadas en papel, cartón u otro material autorizado, impermeable y de color rojo. A título precario se permite el uso de materiales blancos, con una o dos fajas rojas, cruzando el rótulo, impresa todo lo largo de la envoltura, y que ocupen un ancho en conjunto, equivalente a la mitad, por lo menos del mismo rótulo.

Rotulación

Artículo 208. — Los envases y envolturas destinados a contener margarina o grasas similares, deberán llevar impreso en el rótulo principal, en caracteres negros, lo siguiente:

- a) La palabra "margarina" en caracteres no menores de un centímetro de altura y de dos milímetros de grueso.
- b) Cuando se empleen denominaciones de fantasía, o calificativos, unas y otras deberán estar separadas de la palabra "margarina" e impresos en caracteres de dimensiones mitad menores, por lo menos, que los de éstas.
- c) Razón social del fabricante o marca registrada y ubicación del establecimiento.
- d) Composición del producto.

Art. 209. — Los envases y envolturas empleados en el fraccionamiento y venta de la margarina y grasas similares deberán ser sometidos a la previa aprobación del Laboratorio Químico Municipal.

Fraccionamiento

Art. 210. — El fraccionamiento y envase de la margarina y grasas similares, sólo podrá hacerse en las respectivas fábricas o en sus depósitos o anexos habilitados al efecto por la Dirección de Higiene de la Alimentación. Fijase en 500 gramos la cantidad máxima de margarina sin envoltura que podrá tenerse en existencia en los comercios detallistas, destinada a la preparación de sandwiches y otros productos similares.

Requisito para la venta y empleo

Art. 211. — A fin de evitar toda confusión en el empleo de las distintas grasas durante la venta de las sustancias alimenticias que la contengan, deberán observarse las siguientes normas:

- a) En los hoteles, bares, restaurantes, y establecimientos similares, la margarina sólo podrá servirse en paquetes individuales.
- b) Las confiterías, fábricas de masas, galletitas, etc., en cuya fabricación se emplee margarina, deberán colocar en lugar visible, un cartel impreso con caracteres claros en las siguientes palabras "en este establecimiento se emplea "Margarina". La palabra margarina deberá ser impresa con caracteres tres veces mayores que los de las palabras restantes. Cuando en un mismo establecimiento se emplean dos o tres tipos de grasas, deberán anunciarse al público en la forma antedicha en carteles distintos.

- c) Cuando se emplee solamente manteca el anuncio también deberá hacerse en forma visible, pudiendo utilizar el industrial las expresiones que crea más conveniente.
- d) Cuando los productos se vendan envasados, se deberá indicar en los rótulos de los envases el tipo o los tipos de grasas empleados.

Art. 212. — Los establecimientos que preparen o vendan sandwiches, o emparedados, deberán ostentar en sitio visible al público, un cartel impreso en caracteres claros, no menores de tres centímetros de alto y cinco milímetros de grueso, en el cual se exprese si en aquella preparación se emplea manteca o margarina. La manteca o margarina empleada en la elaboración de sandwiches o similares, no pueden ser objeto de manipulación o de adición de sustancias similares que disminuyan su valor alimenticio.

Art. 213. — Cuando los sandwiches a base de margarina sean transportados fuera del local de elaboración, los envases y envolturas deberán llevar una etiqueta adherida a ellos con la expresión "Sandwiches" (o emparedados) preparados con "margarina" y la indicación del establecimiento. Dicha expresión deberá ser impresa en caracteres de doble dimensión por lo menos que cualquiera de las demás indicaciones que lleve la etiqueta.

Bonificadores

Art. 214. — Prohibese la adición de diacetilo y en general, de toda sustancia aromática (bonificadores) a la crema, manteca, margarina y grasas alimenticias similares.

Higiene de los utensilios

Art. 215. — Todo el material empleado en el manipuleo de la crema, manteca, margarina y grasas similares, deberá ser lavado a fondo después de cada operación y desinfectado sea con agua hirviendo o bien con soluciones adecuadas de hipocloritos alcalinos, formol, agua oxigenada o cloramina.

Del personal

Art. 216. — Todo el personal, sin excepción alguna adscrito a la elaboración, fraccionamiento, depósito, venta y reparto de las sustancias objeto de estas disposiciones, deberá estar munido del respectivo carnet de salud.

Inscripción

Art. 217. — Los fabricantes que elaboren cre-

ma y manteca, estarán obligados a renovar su inscripción o a inscribirse, si ya no lo estuvieran, en el Servicio de Contralor de la Leche. Los fabricantes de margarina y grasas preparadas similares, lo harán por su parte, en el Laboratorio Químico Municipal.

Higiene de locales

Art. 218. — Sin perjuicio de las condiciones generales que se exijan para la habilitación de los respectivos locales éstos deben estar separados de habitaciones de uso doméstico y alejados de tambos, caballerizas, gallineros, etc. Prohíbese la permanencia y tránsito de animales de cualquier especie en los locales de elaboración y fraccionamiento de cremas, manteca, margarina y grasas similares.

Disposiciones fiscales

Art. 219. — Los fabricantes de manteca que estén radicados fuera del Departamento de Montevideo y la introduzcan a éste, deberán designar un representante en la Capital.

Art. 220. — A los efectos dispuestos en los Artículos 3º y 8g de la Ley de 7 febrero de 1935, los fabricantes de manteca, citados en el artículo anterior, deberán presentar cada seis meses en la Oficina Fiscal de la Dirección de Rentas Municipales los libros de Contabilidad y demás documentos necesarios para la fiscalización.

Art. 221. — La Oficina Fiscal visará los libros de Contabilidad de todas las fábricas de manteca, llenando y rubricando las primeras páginas de los mismos para lo cual los respectivos fabricantes deberán presentar los libros correspondientes antes de iniciar en ellos ninguna anotación contable.

Art. 222. — Los fabricantes de manteca deberán declarar mensualmente en la Oficina Fiscal la cantidad de manteca elaborada.

Art. 223. — El importe de la contribución a que hace referencia el Art. 3º de la Ley Nº 9462 será vertido en la Tesorería Municipal, dentro de los cinco días primeros de cada mes.

CAPITULO XII

EMULSIONES DE GRASAS O ACEITES ALIMENTICIOS

Art. 224. — Prohíbese la elaboración, transporte, depósito y venta de emulsiones de grasas o aceites alimenticios, así como su mezcla con otras sustancias de uso igualmente alimenticio.

Clausura

Art. 225. — La infracción a lo dispuesto en el artículo anterior se castigará con la multa máxima que fijan las presentes disposiciones procediéndose, además, a la clausura de las respectivas fábricas.

CAPITULO XIII

GRASAS FUNDIDAS COMESTIBLES

Denominación

Art. 226. — Se entiende por grasa fundida comestible, el resultado de la fusión del tejido adiposo de los animales suínos, ovinos o vacunos, despojados de elementos extraños a su composición natural y sin la adición de materias colorantes y bonificadoras. Deberá ser limpia y de aspecto, gusto y olor agradables y estar exenta de rancidez. Su denominación corresponderá a la de los animales de que proceda; por ejemplo: "GRASA DE CERDO", "GRASA DE VACUNO", "GRASA DE OVINO".

Caracteres químicos

Art. 227. — La grasa no deberá contener más de 1 % de agua, ni más de 2.5 % de sustancias insoluble en éter, ni más de 1.5 % de acidez expresada en ácido oleico.

Prohibición de mezclas

Art. 228. — La grasa que se expendá deberá ser pura, sin mezclas ni cortes con otras grasas que no correspondan a su denominación.

Envases y rotulación

Art. 229. — Los envases que contengan grasas comestibles podrán ser de papel o cartón impermeable u hojalata y deberán lucir una inscripción perfectamente legible que establezca la grasa que contienen, así como el peso neto, la firma comercial que la elabora y ubicación de la misma. Deberán ser sometidos a la previa aprobación del Laboratorio Químico Municipal.

Fábricas del interior

Art. 230. — Los fabricantes instalados en el interior estarán obligados a expender su producción de acuerdo a lo precedentemente dispuesto y justificarán las condiciones de instalación y funcionamiento de las fábricas con un certificado de la Inspección Veterinaria Regional.

CAPITULO XIV

PAN, GALLETAS Y BIZCOCHOS

Art. 231. — El pan es el resultado de cocción de una pasta de harina de trigo y agua, que ha sufrido un principio de fermentación específica. Se considerará como pan de mala calidad el que contenga más de 35 % de agua. Se considerará como falsificado el que contenga harinas de otra naturaleza, alumbre, sales de cobre, borax, sulfato de zinc, yeso o creta. Se considerarán nocivos, los que contengan hongos (cornezuelo de trépano, *Rhizopus nigricans*, *Mucor mucedo*, etc.).

Art. 232. — La galleta y los bizcochos se considerarán como falsificados o nocivos, cuando contengan las sustancias mencionadas en el párrafo 3º del artículo anterior, o los hongos a que se refiere el párrafo 4º.

CAPITULO XV

PASTAS ALIMENTICIAS

Prohibición uso de colorantes

Art. 233. — Prohíbese la elaboración, venta y depósito, de pastas alimenticias (fideos) adicionados de materias colorantes de cualquier origen, aún a título de condimento.

Excepciones

Art. 234. — Dicha prohibición no es aplicable a aquellas materias colorantes que por su naturaleza sean a la vez alimentos (huevos, verduras, etc.).

CAPITULO XVI

QUESO

Art. 235. — La denominación de queso corresponde al producto obtenido por maduración del coágulo de leche privado de la mayor parte del suero. La leche empleada puede ser descremada, entera o adicionada de crema. Los quesos fabricados con leche diferente de la de vaca, se denominarán de acuerdo con su materia prima de origen (queso de cabra, de oveja, etc.), a menos que su composición o elaboración corresponda a tipos especiales y que le sea aplicable un nombre enérico comercial aceptado oficialmente.

Clasificación

Art. 236. — De acuerdo con su contenido en materia grasa, calculada sobre el producto seco,

se clasificarán los quesos como sigue: **queso doble crema**, el que contenga no menos del 50 % de materia grasa de la leche; **queso crema**, el que contenga no menos del 40 % de materia grasa de la leche; **queso media crema**, el que contenga no menos del 30 % de materia grasa de la leche; **queso común**, el que contenga no menos del 20 por ciento de materia grasa de la leche; **queso de leche descremada** o **queso flaco**, el que contenga no menos del 10 % de materia grasa de la leche.

Quesos reelaborados o refundidos

Art. 237. — La designación de quesos refundidos, quesos cocidos, quesos pasteurizados u otros semejantes, corresponden a los quesos reelaborados por fusión de quesos terminados que desmenuzados y desmenuzados se cuecen con o sin adición de citratos y fosfatos alcalinos y una vez fundidos se vierten en moldes apropiados donde se dejan solidificar. Queda permitida la reelaboración o fusión de quesos con defectos de presentación (estructura atípica, excesos de ojos, etc.), pero de calidad y estado de conservación intachable, quedando prohibida la fusión de quesos de gusto defectuoso, de calidad anormal o elaborados con materias primas contaminadas. Estos quesos refundidos, cocidos, etc., no podrán tener más de 47 % de agua.

Prohibiciones

Art. 238. — Queda prohibida la exposición o venta de quesos:

- a) con menos del 10 % de materia grasa de la leche;
- b) fabricados con materias primas en malas condiciones de pureza y conservación;
- c) demasiado maduros o en estado de alteración. Se entiende excesivamente maduros los quesos con reacción alcalina y aquellos cuyo coeficiente de maduración sea superior a 0.70, entendiéndose por coeficiente de maduración, el cociente de la división del nitrógeno soluble por el nitrógeno total del queso.
- d) Excesivamente ojosos (quesos hinchados) y de gusto desagradable.
- e) Que no correspondan en sus características a la denominación que se les atribuye.
- f) Coloreados interna o externamente con colorantes no autorizados.
- g) Defectuosos, cauterizados, con rajaduras tapadas o fallas disimuladas maliciosamente.

- h) Conteniendo en la corteza o en la pasta antisépticos, sulfato de bario o estroncio u otros productos extraños a su composición.
- i) Con manchas coloreadas anormales, invadidos por ácaros, atacados por roedores o por insectos o nocivos por cualquier causa.

CAPITULO XVII

CONSERVAS VEGETALES

Locales

Art. 239. — La elaboración de conservas sólo se permitirá en locales que respondan a las condiciones generales de higiene que se exige para las fábricas. Sin perjuicio de esas disposiciones las fábricas de conservas deben poseer amplias piletas de mármol, mampostería o cemento, con abundante dotación de agua para el lavado de los vegetales y vasijas y estar provistas de tarimas o recipientes para depósitos de las mismas.

Prohibiciones

Art. 240. — Está prohibido fabricar conservas vegetales:

- a) En locales inadecuados o que no permitan operar en las condiciones necesarias de higiene y de seguridad.
- b) En locales destinados a habitación o en casas de inquilinato.
- c) Preparadas con materias primas averiadas atacadas de enfermedades que alteren la composición o que por su naturaleza sean impropias para el consumo.
- d) Obtenidas por procedimientos de elaboración que no garanticen la preparación higiénica del producto y su buena conservación.
- e) Adicionada de productos antisépticos, edulcorantes artificiales o coloreados con materias extrañas.
- f) Adicionadas de sustancias extrañas en su composición específica, salvo el empleo de condimentos usuales en cada industria.

Recipientes prohibidos

Art. 241. — No se permitirá el empleo de recipientes a base de plomo u otro metal tóxico, en las partes que estén en contacto directo con los productos en que ellos se conserven.

Agentes conservadores

Art. 242. — Unicamente se permitirá, como procedimiento de conservación, los medios físicos; además, la adición de cloruro de sodio en la proporción que más adelante se determina, especias aromáticas, vinagres naturales o artificiales, aceites comestibles.

Envase y rotulación

Art. 243. — Los envases cerrados que contengan conservas vegetales alimenticias, deberán llevar rótulos fijos o perfectamente adheridos, en las siguientes condiciones:

- a) Naturaleza del producto que contiene.
- b) Si son mezclas de vegetales, naturaleza y proporción de cada uno de los componentes.
- c) Nombre del propietario y ubicación del establecimiento.

Fraccionamiento y venta al detalle

Art. 244. — Los recipientes o depósitos abiertos destinados al fraccionamiento y venta al detalle de esas conservas, deben tener rótulos en las condiciones previstas en este capítulo.

Rótulos prohibidos

Art. 245. — Prohíbese poner en los rótulos cualquier indicación que pueda motivar una equivocada información sobre la verdadera naturaleza y origen del producto.

Art. 246. — Lo dispuesto en los artículos anteriores no obstará al cumplimiento de la Ley N° 8933 de 22 de diciembre de 1932 y sus reglamentos, lo que en caso de duda o divergencia tendrán primacía sobre lo dispuesto en el presente capítulo.

Conservas importadas

Art. 247. — Las conservas de origen extranjero deberán ajustarse en cuanto a su composición y condiciones higiénicas, a lo dispuesto para los productos nacionales.

Designaciones

Art. 248. — Las designaciones de "Conserva de Tomates", "Puré de Tomates" o "Pasta de Tomates", se aplica a la conserva cruda obtenida por elaboración en frío. Deberá tener un minimum de 10 % de extracto seco deducido el cloruro de sodio y un máximo de sal común calculada en cloruro de sodio de 15 %.

Art. 249. — La designación de "Salsa de Tomates" sólo podrá ser aplicada a las conservas cocidas cuya concentración en extracto seco, libre de cloruros sea superior al 10%. La "Salsa de Tomates", no podrá contener más del 5 % de sal, calculada en cloruro de sodio.

Art. 250. — La designación "Extracto de tomates" o "Extracto de pomodoro", se usará para distinguir la conserva obtenida por concentración y esterilización con un minimum de 16 % de extracto seco, deducido los cloruros.

Art. 251. — Con el nombre de "Extracto doble de tomates", "Concentrado doble de tomates" u otra expresión equivalente, se entiende la conserva que ofrezca un minimum de 28 % de extracto seco sin cloruros. El "Extracto triple de tomates" deberá tener un minimum de extracto seco de 36 % libre de cloruros.

Art. 252. — Los extractos de tomates a que hacen referencia los artículos 250 y 251, no podrán contener más de 5 % de sal común, calculada en cloruro de sodio. A los efectos del presente capítulo, se considerarán sinónimas las expresiones "Tomate" o "Pomodoro".

Art. 253. — En los extractos concentrados de tomates a que hace referencia el artículo 251, podrán emplearse nombres de fantasía, en sustitución de las expresiones indicadas en dichos artículos. En tales casos el fabricante deberá indicar en el rótulo la cantidad de extracto seco, sin cloruros.

Envases

Art. 254. — Las conservas de tomates envasadas, sólo podrán expedirse en envases de vidrio o bien de hojalata. En este último caso, estarán dotados de cierres herméticos, soldados o engargolados, a prueba de esterilizador, barniz sanitario interior y rótulo litografiado.

Ventas por Frigoríficos

Art. 255. — Los Frigoríficos podrán expender conservas vegetales, elaboradas en otras fábricas autorizadas, de acuerdo con las leyes que rigen su funcionamiento.

Art. 256. — Las etiquetas de los envases deberán llevar el rótulo del Frigorífico que los expenda.

Art. 257. — Los Frigoríficos serán responsables por las infracciones a que diere lugar el expendio de las conservas elaboradas en las condiciones referidas.

CAPITULO XVIII

PIMENTON

Caracteres químicos y físicos

Art. 258. — El pimentón puro que se introduzca o se fabrique en el país, deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Estará constituido exclusivamente por el producto de la trituration de los frutos rojos, maduros y secos de los pimientos del género "Capsicum", familia de las solanáceas.
- b) No debe estar alterado ni contener materias extrañas, colorantes, amiláceas, conservadores, etc.
- c) No debe exceder de los siguientes límites, máximos de composición: agua, 15 %; cenizas totales, 8.50 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, 1 %; extracto etéreo, 18 por ciento; celulosa bruta, 21 %.

Pimentón de Hungría

Art. 259. — Para el Pimentón de Hungría o paprika rosada de Hungría, se fijan los siguientes límites máximos de composición: agua, 15 %; extracto etéreo, 18 %; celulosa bruta, 23 %; cenizas totales, 6 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, 0.4 %.

Pimentón adicionado de sustancias extrañas

Art. 260. — El pimentón que se encuentre fuera de las condiciones exigidas por el artículo anterior, por tener sustancias alimenticias agregadas, deberá exponerse en envases cerrados, latas, paquetes, etc., con indicación impresa de la mezcla que los constituye y el peso de cada contenido. El envase de estas mezclas sólo podrá realizarse por fabricantes inscriptos en el Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

CAPITULO XIX

HONGOS COMESTIBLES

Inscripción

Art. 261. — Todo el que se dedique con fines comerciales al cultivo, a la recolección, venta o elaboración de hongos comestibles, deberá inscribirse previamente en un registro especial que llevará el Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación. La inscripción deberá justificarse mediante la exhibición del certificado que expedirá el mismo laboratorio.

Prohibiciones

Art. 262. — Queda prohibida la venta y elaboración de hongos averiados, venenosos o sospechosos de serlo y en general de todas aquellas especies cuyo empleo no esté expresamente autorizado por el presente capítulo. Los hongos ajados, perforados por insectos, cortados en pedazos o mutilados de tal manera que no permitan reconocer fácilmente la especie, serán considerados como averiados.

Venta de hongos frescos

Art. 263. — La venta de hongos frescos sólo podrá efectuarse en los Mercados Municipales, Feria Dominical o sitios expresamente autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación. Serán motivo de una inspección previa realizada por funcionarios municipales, designados a ese efecto. Cada especie de hongo deberá ser ofrecida a la venta aisladamente.

Especies autorizadas

Art. 264. — Las especies autorizadas a la venta al estado fresco son las siguientes:

Nombre común

Boleto (hongo amarillo de los pinos)
Boleto
Boleto
Lactaria deliciosa
Hongo del Eucalipto
Champión (hongo del campo)
Champión
Hongo de los pinos
Hongo de los pinos

Nombre científico

Boletus granulatus (L) Fr.
Boletus Luteus (L) Fr.
Boletus variegatus
Lactaria deliciosa
Pholiota espetabilis Fr.
Psalliota campestris
Psalliota selvática
Tricholoma albobrunneum
Tricholoma nudum

Art. 265. — En la elaboración de hongos destinados a ser vendidos al estado seco sólo se permitirá el empleo de las siguientes especies:

Nombre común

Boleto (hongo amarillo de los pinos)

Boleto
Boleto

Nombre científico

Boletus granulatus
Boletus variegatus
Boletus Luteus

Venta hongos secos

Art. 266. — La venta de hongos secos sólo será permitida en envases abiertos o bien en paquetes cerrados transparentes que permitan su inspección total. La venta en envases totalmente cerrados sólo se permitirá para aquellos establecimientos que estén bajo el contralor directo permanente de los inspectores municipales.

Hongos conservados

Art. 267. — En la elaboración de hongos conservados en salmuera, aceite, vinagre, etc., sólo se permitirá el empleo de las especies autorizadas en el artículo 264. Cada envase no podrá contener sino una sola especie de hongo, debiendo conservar éstos las características que permitan su rápida clasificación.

Rotulación

Art. 268. — Los envases conteniendo hongos secos o en conserva, deberán llevar un rótulo indicativo con el nombre y domicilio del fabricante, el número de orden que les corresponde en el Registro y el nombre de la especie de hongo contenido en el envase.

Responsabilidad en accidentes por consumo de hongos venenosos

Art. 269. — En casos de accidentes producidos por hongos elaborados o vendidos fuera de las condiciones previstas por el presente capítulo, se pasarán los antecedentes a la Justicia de Instrucción Criminal además de aplicarse al responsable las sanciones máximas que correspondan.

CAPITULO XX**CACAO Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO**

Art. 270. — La denominación de Cacao, se aplicará a las semillas (habas) sanas y limpias del Theobroma Cacao L. privadas de su cubierta (cascarilla).

Pasta o masa de cacao

Art. 271. — Pasta o masa de cacao es el producto de la molienda de las semillas de cacao tostadas, sin sustracción de ninguno de sus elementos normales, ni adición de sustancias extrañas.

Art. 272. — La pasta o masa de cacao deberá contener como máximo: 9 % de almidón natural del cacao; 3.5 % de celulosa; 5 % de cenizas totales, de las cuales sólo 3 % serán insolubles. Deberá contener, como mínimo, 45 % de manteca de cacao.

Cocoa

Art. 273. — La cocoa es el cacao puro desprovisto parcialmente de su materia grasa por expresión mecánica y reducida a polvo fino. Podrá ser adicionada o no de sustancias aromáticas de uso permitido.

Art. 274. — La cocoa podrá ser adicionada de sacarosa comercialmente pura, pero su presencia y cantidad debe ser indicada con precisión en el rótulo del envase. La proporción de sacarosa no podrá ser en ningún caso superior a 70 %.

Cacao solubilizado

Art. 275. — Cacao solubilizado es el que ha sido preparado por el método Holandés u otro método análogo empleando una cantidad de álcali suficiente para neutralizar la mayor parte de la acidez natural del cacao. El producto resultante debe ser ligeramente ácido y no contener más de 13.5 % de cenizas totales, cuya alcalinidad soluble en el agua será menor de 6.5 % expresado en carbonato de potasio y referida, lo mismo que las cenizas totales, al producto seco y libre de materias grasas.

Chocolate

Art. 276. — El nombre de chocolate (en pasta, polvo, láminas, tabletas o escamas), es aplicable solamente a la mezcla homogénea del 32 %, como mínimo, de pasta de cacao con no más de 68 por ciento de sacarosa y sustancias aromáticas de uso autorizado. No deberá contener más de 3 % de humedad, ni más de 2.5 % de cenizas totales.

Art. 277. — El chocolate preparado con cacao desengrasado se denominará "chocolate desengrasado" y el preparado con cacao tratado con álcali, "Chocolate alcalinizado".

Otros tipos y denominaciones

Art. 278. — Los nombres de "chocolate con leche", "cocoa lacteada" y semejantes, se aplicarán a los productos que contengan, como mínimo, 12 % de materias sólidas, procedentes de la evaporación de la leche pura.

Art. 279. — El chocolate adicionado de otras sustancias alimenticias, como ser: avellanas, almendras, nueces, maní, miel, etc., debe ser expuesto bajo una denominación indicativa del componente o los componentes agregados (chocolate con almendras; chocolate con nueces y avellanas, etc.).

Chocolate adicionado de otras sustancias

Art. 280. — La cocoa o chocolate adicionado de sustancias feculentas o grasas, extrañas al cacao, deberán ser expuestos bajo el nombre de Cocoa o Chocolate de Fantasia. La naturaleza y proporción de sustancias extrañas agregadas, deberán indicarse, en forma visible, en el rótulo del envase.

Art. 281. — El chocolate adicionado de edulcorantes sintéticos (sacarina, dulcina, etc) deberá ser expuesto bajo la denominación de chocolate medicinal o chocolate para diabéticos, debiendo especificarse en el rótulo, la naturaleza y proporción del edulcorante empleado.

Cubertura

Art. 282. — Con los nombres de chocolate fundente o cobertura se distinguirán todos los productos de esta especie de consistencia blanda y fácil fusión, que contengan de 30 a 40 % de manteca de cacao adicionada o no de manteca de coco, comercialmente pura.

Otros tipos no especificados

Art. 283. — Todos los productos alimenticios a base de cacao cuyo nombre vulgar no figure en esta reglamentación deberán expenderse agregando junto a dicho nombre vulgar, con el mismo tipo de letra, el nombre que le corresponde de acuerdo con su composición química.

CAPITULO XXI**REGLAMENTACION SOBRE VENTA DE CAFE**

Art. 284. — Con el nombre de café tostado, en grano o molido, se entiende el producto obtenido por torrefacción de semillas con cafeína del género *Coffea*, desprovistas de sus tegumentos exteriores (espermóderma) y de materias

extrañas al café. El café tostado no debe contener más de 5 % de agua ni más de 2 % de azúcar agregado.

Extracto de café

Art. 285. — Extracto de café es el obtenido por infusión del café tostado y evaporación a sequedad del líquido filtrado. Debe contener un máximo de 2 gr. 50 de cafeína por ciento.

Café descafeinado

El café sin cafeína o café descafeinado, debe contener menos de 0 gr. 10 de cafeína por ciento. El procedimiento empleado para eliminar la cafeína no debe privar al café de ningún otro de sus constituyentes útiles.

Café torrado

Art. 287. — Con el nombre de café torrado se entiende el café tostado o ligeramente quemado en grano o molido. Café abrillantado o café glaseado, es el café torrado en grano o molido, al cual se le ha agregado azúcar comercialmente puro en una proporción no mayor de 25 kilos por cada 100 kilos de café puro. No podrá contener más de 8 % de agua. Sólo se permitirá el uso del nombre de café a los productos especificados en los artículos anteriores.

Malta tostada

Art. 288. — Con el nombre de malta tostada o torrada, se entiende la cebada germinada, sometida a la torrefacción sin adiciones extrañas. La designación de cebada tostada, corresponde a la cebada sana y limpia, tostada en su estado natural. Cuando se le agrega azúcar en las mismas condiciones del artículo 287. se denominará cebada tostada glaseada.

Otros cereales torrados

Art. 289. — Con el nombre de cereales torrados se considera el producto obtenido por la torrefacción de cereales limpios y sanos, de una sola especie o de varias sin mezcla con especies del género *coffea*, pudiendo ser cereales tostados naturales o cereales tostados glaseados. En este último caso podrá emplearse un 10 % de azúcar como máximo. La denominación de cereales, puede ser sustituida por la designación correspondiente a la especie o especies peletales que lo constituya; por ejemplo: el trigo tostado natural cuando se emplee el trigo sano y limpio;

tostado en su estado natural y trigo tostado glaseado, cuando se le adicione azúcar en las condiciones del artículo 287. para el café; igualmente, cuando el cereal empleado sea el maíz, se designará maíz tostado natural y maíz tostado glaseado. En los casos de mezcla de varios cereales, se denominarán por sus componentes, con la sola diferenciación de naturales o glaseados; por ejemplo: cebada y trigo naturales o cebada y trigo glaseados. En todos estos casos en que no se emplea la palabra café, se admitirán en los rótulos la leyenda en caracteres menores "Sucedáneo del Café".

Achicoria

Art. 290. — Se entiende por achicoria tostada o torrada simplemente el producto de torrefacción de maíz de achicoria (*cichorium intybus* L.) limpia y sana. El residuo de la calcinación de la achicoria calculado sobre producto seco, debe ser inferior a 10 % de esta cifra sólo 3 puede estar constituido por sustancias síliceas insolubles en el ácido clorhídrico. La achicoria no debe ser adicionada en más de 3 % de azúcar, melaza, grasa o sustancias amiláceas.

Café mezclado

Art. 291. — No se permitirá la venta de café mezcla con cereales, achicorias u otras sustancias. Estos productos deberán ser expendidos por separado.

Envases

Art. 292. — Los envases conteniendo café, sustitutos o derivados, deberán llevar un rótulo indicativo del contenido, en las siguientes condiciones:

- a) Nombre del fabricante o razón social y ubicación exacta de la fábrica.
- b) Cuando se trate de café puro, tostado en grano o molido, café torrado, extracto de café, café sin cafeína, tostado o torrado, bastará imprimir en el rótulo la designación exacta del producto.
- c) Tratándose de "Sucedáneos del Café", sea que se emplee esta expresión o el nombre de cada uno de los componentes, dichas designaciones deberán estar impresas en el rótulo principal en caracteres bien legibles e indelebiles, de una altura mínima de un centímetro y un ancho de un milímetro por lo menos.
- d) Los caracteres a que hace referencia el inciso anterior no podrán ser inferiores, en

cualquiera de sus dimensiones, a los restantes caracteres impresos en cualquiera de los rótulos del mismo envase.

Cajas, cajones, etc. y rotulación

Art. 293. — Los cajones, bultos, etc. que contengan envases con sustitutos de café (cereales, tostados o torrados, achicoria, etc.) no podrán llevar rótulos con indicaciones engañosas o contrarias a lo que dispone el presente reglamento. Los prospectos, anuncios, facturas, etc. de esos mismos productos, deberán expresar el nombre y calidad de las mercaderías sin indicaciones o designaciones que puedan engañar al consumidor, ni ocultar la verdadera naturaleza del producto.

Art. 294. — Los rótulos a que hacen referencia los artículos anteriores deben ser sometidos antes de su empleo, a la aprobación del Laboratorio Químico Municipal. Toda modificación que se quiera introducir a dichos rótulos obligará a una nueva presentación y aprobación en las mismas condiciones, sobre papel o cartón, o bien dos ejemplares originales, litografiados en hojalata desplegada. Los envases de hojalata litografiados destinados a contener cereales tostados y cuya rotulación, no hubiere merecido la previa aprobación del Laboratorio, serán secuestrados.

Prohibiciones

Art. 295. — Prohíbese servir el café bajo forma de bebida cuando en su composición hayan entrado sustancias extrañas, con excepción del azúcar natural o torrado. Esta disposición alcanza a todos los establecimientos que sirvan café - bebida (hoteles, cafés, bares y similares). En dichos establecimientos se prohíbe la existencia en natura, de sustitutos del café. La bebida de malta tostada Postum (cereales tostados) u otros similares, podrán ser vendidos en los establecimientos (hoteles, cafés, bares, etc.) no permitiéndose que estos sean mezclados entre sí ni con café.

Expendio de café - bebida

Art. 296. — Se permitirá servir café - bebida elaborado o mezclado con sustitutos de café en los mercados, ferias u otros sitios semejantes siempre que se expendan a un precio económico y se cumplan las condiciones que a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación sean necesarias para prevenir todo engaño a los consumidores. Se requerirá para estos casos la previa autorización de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Escorias

Art. 297. — Queda expresamente prohibida la elaboración, molienda y expendio de escorias de café, así como de café alterado, averiado, total o parcialmente agotado; adicionado de materias grasas, resinosas o cualquier otra sustancia destinada a modificar la coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino normal, salvo las excepciones previstas en los artículos anteriores.

Reincidencias

Art. 298. — La segunda reincidencia será castigada con la prohibición de elaborar o expender los productos a que se refiere el presente Capítulo, además de aplicarse al infractor la multa máxima a que autorizan las presentes disposiciones.

CAPÍTULO XXII

Yerba mate

Art. 299. — Se considerará como yerba mate o simplemente yerba, el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas y ligeramente tostadas, rotas o ligeramente pulverizadas de *Ilex Paraguayensis* (S. HU) (Ilicáceas), mezcladas o no con fragmentos de rams jóvenes, peciolos y pedúnculos florales.

Elaboración, etc.

Art. 300. — La elaboración, molienda, almacenamiento, fraccionamiento y envase de yerba, sólo podrá realizarse en locales adecuados que reúnan condiciones higiénicas satisfactorias. Las mezclas de yerbas sólo podrán hacerse utilizando aparatos mecánicos que impidan su contaminación.

Condiciones exigibles

Art. 301. — La yerba mate elaborada que se expendan, exhiba o tenga en depósito en establecimientos industriales o comerciales, o en sus dependencias, deberán llenar las siguientes condiciones:

- Encontrarse en buen estado de conservación.
- No haber sido agotada ni contener elementos extraños a sus composición.
- No contener más del 11 % de humedad.
- No contener más del 9 % de cenizas totales.

- e) No contener más del 2 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.
- f) No contener más del 20 % de palos, considerándose como tales a los que, conservando parte de su corteza, tengan un diámetro mayor de dos milímetros.
- g) El polvo contenido en la yerba mate, que pase por tamiz N° 40, deberá estar constituido en su casi totalidad por elementos de hojas, hasta donde lo permita una industrialización correcta de la yerba.

Yerba Canchada

Art. 302. — La yerba mate canchada, para ser considerada como tal, apta para la elaboración deberá dejar sobre el tamiz N° 12 (4, 3 mallas por centímetro lineal) un residuo superior a 40 %, libre de palos y este residuo deberá estar constituido en su mayor parte por hojas rotas cuyo tamaño permita apreciar su forma.

CAPITULO XXIII

Té, pimientas, canela y mostaza

Art. 303. — Se considerará como falsificada cualquiera de estas sustancias que contengan productos ajenos a su composición específica. Se considerarán nocivas aquellas que contengan sustancias perjudiciales a la salud.

CAPITULO XXIV

MANIPULACION DE AZUCAR

Envases abiertos

Art. 304. — Queda prohibido el empleo de azucareros u otros envases abiertos, destinados a contener el azúcar para el consumo público, en los cafés, restaurantes y otros establecimientos similares.

Azúcar en cafés, confiterías, etc.

Art. 305. — La provisión de azúcar al público para el consumo en esos establecimientos, sólo podrá hacerse por medio de azucareros higiénicos de modelo previamente aprobado por la Dirección de Higiene de la Alimentación, o bien empaquetado en porciones para el uso individual.

Envoltura

Art. 306. — El papel destinado a envolver el azúcar deberá ser blanco en su cara interna, pudiendo admitirse en su parte externa el uso de

colores, leyendas o avisos impresos en tintas que no destiñan.

Condiciones locales de preparación y envasado

Art. 307. — Los locales destinados a la preparación de azúcar en paquetes deberán reunir las mejores condiciones higiénicas, exigiéndose especialmente las siguientes:

- a) Piso de mosaico, portland o de otro material liso e impermeable.
- b) Paredes revestidas hasta la altura de dos metros de material vidriado o pintado al ripolín blanco, el resto de las paredes y el techo deberán estar en condiciones perfectas de integridad debiendo renovarse su pintura por lo menos una vez al año.
- c) Las puertas, ventanas, muebles, taburetes, etc. pintados al ripolín blanco.
- d) Las mesas deberán estar cubiertas de mármol blanco, pulido y lustrado u otro material vidriado y liso.
- e) Estos locales deberán estar provistos de agua potable y de una o varias piletas de mármol o material vidriado liso con conexión a la cloaca domiciliaria. Se habilitarán también gabinetes higiénicos y piletas para uso del personal.

Del personal

Art. 308. — El personal empleado en el empaquetamiento del azúcar no deberá padecer de enfermedades contagiosas, estando obligados a vestir túnicas blancas de mangas largas, con bocamanga ajustadas y cofias o gorros blancos que cubran completamente la cabellera debiendo mantenerse continuamente en completo estado de aseo.

CAPITULO XXV

Mieles

Art. 309. — La denominación de "miel de abeja", miel virgen" o simplemente "miel", está reservada para designar al producto natural elaborado por las abejas (*Apis Mellifica* y *Dorsata*) con el néctar de flores y exudado de plantas aromáticas.

Miel de azúcar

Art. 310. — La miel producida por abejas sometidas a una alimentación artificial con azúcares o jugos azucarados debe ser claramente identificada con la denominación de "miel de azúcar".

Caracteres analíticos

Art. 311. — La miel de abejas, líquida o granulada, debe ser recogida y filtrada cuidadosamente y responderá a los siguientes caracteres y coeficientes analíticos:

Agua a 100 - 105° máximo	25 %
Cenizas máximo	1 "
Azúcares reductores mínimo	65 "
Sacarosa máximo	8 "
Dextrina máximo	8 "
Acidez total en ácido fórmico, máximo	0.25 "
Impurezas totales (cera, polen, materias insolubles en el agua, etc.) máximo	1 "

Prohibiciones

Art. 312. — La miel no debe contener residuos de insectos, huevos ni otras impurezas ni sustancias extrañas a su composición, como ser edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas o almidón, gomas, gelatina, antisépticos y colorantes.

Miel de caña, etc.

Art. 313. — Las mieles de caña, azúcar invertido técnico y similares como así también las mezclas de miel genuina con jarabes de sacarosa, glucosa u otras sustancias azucaradas se denominarán "miel artificial". Estas dos palabras deberán colocarse en la misma línea y con el mismo tamaño de letra en el rótulo del envase.

Miel artificial

Art. 314. — La miel artificial deberá responder a las siguientes condiciones:

- No contener impurezas y hallarse en buen estado de conservación.
- No contener más de 25 % de agua, de 1 % de sustancias minerales y de 0.5 % de acidez calculada en ácido sulfúrico.
- No contener esencias artificiales, antisépticos, edulcorantes sintéticos, colorantes y materias extrañas ni más de 0.005 % de anhídrido sulfuroso libre.

Rotulación de envases

Art. 315. — Los envases que contengan miel o productos similares deberán estar debidamente rotulados de acuerdo con lo especificado en la presente Ordenanza y ostentar, además, el nombre y dirección del envasador. La falta de estos requisitos autorizará el decomiso inmediato del producto, siendo —además— su expendedor o

poseedor pasible de las penas que se indican en las presentes disposiciones.

CAPITULO XXVI

EXPENDIO DE HUEVOS FRESCOS Y CONSERVADOS

Designaciones

Art. 316. — Con la designación general de "huevos" sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento, salvo el de la limpieza mecánica. Los huevos procedentes de otras aves deberán venderse con la designación que corresponda: Huevos de pata, avestruz, gansa, pava, etcétera.

Huevos frescos

Art. 317. — Se entiende por "huevos frescos" los que no hayan sido sometidos a ningún procedimiento de conservación y por "huevos conservados" los que han recibido tratamiento físico o químico previo para impedir su descomposición.

Art. 318. — Sólo podrán venderse como "huevos frescos" aquellos que, observados por transparencia en el ovoscopio, se presenten absolutamente claros, sin sombra alguna, con yema a penas perceptible y una cámara de aire pequeña, a lo sumo de doce milímetros de altura. La cáscara será fuerte, sana y limpia sin lavar; la clara firme, transparente sin enturbiamientos y bien homogénea y la yema de color uniforme, del amarillo claro al rojizo, sin adherencias con la cáscara, debiendo conservarse entera y aplastarse poco cuando se casque el huevo sobre un plato.

Art. 319. — Los "Huevos Frescos" podrán venderse como tales aún después de haber permanecido en cámaras frigoríficas hasta ocho días, siempre que respondan a las exigencias del artículo anterior. El huevo fresco que ha estado hasta treinta días sometido al frío artificial deberá rotularse "ENFRIADO" y el que ha permanecido en cámaras frigoríficas más de treinta días, se rotulará "REFRIGERADO".

Huevos conservados

Art. 320. — Los huevos conservados por aislamiento de materias inertes (aserrín, afrecho, paja, etc.) con revestimiento de vaselina, parafina, cera, gomas, resinas, colodión, etc. o por inmersión en soluciones de agua de cal, silicatos alcalinos u otro procedimiento autorizado por la Di-

rección de Higiene de la Alimentación, deberán expenderse con una inscripción visible de una altura mínima de dos milímetros que diga, "CONSERVADOS", además del número de orden del expendedor y las iniciales de su nombre. Además, los envases, cajas, cartones, cajones, etc., deberán llevar en lugar visible y claramente legible la inscripción "HUEVOS CONSERVADOS" y demás inscripciones reglamentarias. Para conservar se emplearán preferentemente los huevos estériles llamados "sin galladura".

Huevos inaptos

Art. 321. — Se consideran huevos inaptos para el consumo pero aptos para usos industriales (no utilizables en la alimentación) los que observados al ovoscopio presenten una sombra oscura; al quebrarse la cáscara la yema se rompa con facilidad y la clara haya perdido su consistencia y ocupe una superficie dos o tres veces mayor que la de un huevo fresco.

Art. 322. — Se consideran inaptos para todo uso y —como tales— serán inutilizados en el acto los huevos revueltos, contaminados por hongos o bacterias, podridos, de mal gusto, con claras de color verde o sanguíneo, empollados, con manchas de origen microbiano y los alterados por cualquier motivo.

Art. 323. — Las partidas de huevos de consumo en las que la proporción de los no aptos llegue al 25 % o pase de ese porcentaje, serán inutilizados en el acto en su totalidad y lo mismo se hará con las partidas de huevos de cámaras frigoríficas o de piletas de conservación cuando los no aptos pasen del 15 %. Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante o con anilinas u otras sustancias especialmente autorizadas por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Inscripción, locales, etc.

Art. 324. — Los mayoristas, acopiadores o depositarios y, en general los vendedores establecidos en el Departamento de Montevideo, deberán inscribirse en un registro especial a cargo del Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación. En igual forma procederán los establecimientos en el interior de la República, que introduzcan el producto a la Capital, quienes —además— acreditarán un representante responsable.

Número de identificación

Art. 325. — El Laboratorio adjudicará a cada

uno de los comerciantes inscriptos un número de identificación, el que deberán ostentar en su cáscara los huevos que se expendan, además de la leyenda que corresponda de acuerdo a lo establecido en la Presente Ordenanza.

Vehículos de transporte

Art. 326. Los vehículos en que se transporten o distribuyan huevos deberán llevar el mismo número de orden en su parte trasera, en forma bien visible, por medio de cifras de 25 centímetros de alto y 2 centímetros de ancho como mínimo.

Transporte de huevos alterados, etc.

Art. 327. — Queda prohibido el expendio, transporte, depósito o tenencia de huevos, averiados, alterados o en vías de alteración, así como los carentes de identificación, cualquiera sea el lugar donde se hallaren.

Revisación periódica

Los huevos deberán ser revisados periódicamente por el expendedor y distribuidor. Cuando se encuentren alterados o averiados serán inutilizados por procedimientos que los hagan inaptos para el consumo.

Procedimientos de conservación

Art. 329. — Todo procedimiento puesto en práctica en la actualidad o en el futuro para la conservación de huevos con cáscara deberá ser previamente autorizado —en cada caso— por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Depósitos

Art. 330. — Los locales destinados a depósito o conservación de huevos deberán mantenerse en las mejores condiciones de higiene, debiendo poseer instalación de agua corriente, pisos impermeables y adecuada ventilación.

CAPITULO XXVII

FABRICAS DE HUEVOS LIQUIDOS

Huevos líquidos congelados

Art. 331. — A los efectos de esta Ordenanza, se entiende por "Huevos líquidos congelados" los huevos de gallina sin envoltura (cáscara), acondicionados en recipientes de metal inoxidables o vidrio, herméticamente cerrados y conservados

en cámara fría. Cuando se trate de huevos de otras aves debe hacerse constar en el rótulo del recipiente.

Condiciones de instalación

Art. 332. — Las fábricas deben responder a las siguientes condiciones especiales:

- a) Instalación de agua corriente con número suficiente de canillas, mangas de riego y desagües en todos los ambientes de trabajo.
- b) Piletas de suficiente capacidad, en los locales de limpieza de huevos y envases y en la sala de envase.
- c) Pisos impermeables y paredes revestidas de material impermeable hasta la altura de dos metros. Las paredes de la sala de envases serán revestidas con azulejos u otro material equivalente en colores claros.
- d) Puertas, ventanas, muebles, etc., pintados al aceite llevando al final una mano de esmalte blanco.
- e) Todas las aberturas estarán protegidas con telas metálicas de malla fina, fijas o provistas de resortes que impidan aperturas innecesarias.

Manipulaciones previas

Art. 333. — Como operación previa a toda manipulación, los huevos deben ser clasificados, apartando y destruyendo los que se encuentren alterados.

Art. 334. — Antes de partirlos, los huevos deben ser lavados prolijamente de manera de eliminar toda impureza adherente y enjuagarlos finalmente con agua potable adicionada —preferentemente— de hipoclorito de sodio u otro antiséptico comparable.

Art. 335. — Sólo podrán emplearse en esta industria huevos sanos, sin indicio de alteración y cuya cáscara no esté astillada.

Clasificación de zonas en los locales

Art. 336. — La entrada, depósito y clasificación de huevos, así como la primera limpieza deben hacerse en locales independientes de la limpieza final y del envase.

Art. 337. — Entiéndese por “zona limpia” de la fábrica la parte que está destinada a la limpieza definitiva y desinfección del huevo y de los envases y al local o locales donde se realiza la apertura de los huevos y el relleno de los envases definitivos.

Art. 338. — Ninguna manipulación de la “zona limpia”, salvo las excepciones que autorice el

Inspector Municipal, podrá hacerse al nivel del suelo.

Art. 339. — Los cajones, muebles y utensilios empleados fuera de la “zona limpia”, no podrán ser utilizados en las manipulaciones de esa zona.

Residuos

Art. 340. — Los huevos alterados y restos de cáscaras serán desnaturalizados de manera de impedir su consumo en la alimentación humana o de los animales. Su industrialización será motivo de autorización especial por la Intendencia, mediante las consiguientes garantías.

Del personal

Art. 341. — Los operarios empleados en la limpieza final, apertura y envase de huevos, deben utilizar vestidos lavables de color claro y calzado reservados exclusivamente para esta parte de trabajo, provistos además de delantales o túnicas y gorros blancos. Los vestidos, túnicas, delantales y gorros deben lavarse periódicamente y ser mantenidos en buen estado de limpieza y conservación. Todo el personal de la fábrica debe estar provisto de su respectivo carnet de salud.

Limpieza y desinfección

Art. 342. — Los utensilios, mesas y paredes de toda la fábrica deberán ser fregados y lavados diariamente, hasta su limpieza total. Los pisos sufrirán, además, un último lavado con agua limpia adicionada de una cantidad suficiente de hipoclorito de sodio.

Art. 343. — Los envases metálicos empleados en el acondicionamiento de huevos líquidos deberán ser lavados prolijamente por dentro y por fuera. Se hará, finalmente, una desinfección de la parte interna al vapor de agua hirviendo o por medio de una sustancia antiséptica adecuada.

Art. 344. — Todas las manipulaciones efectuadas desde la limpieza definitiva del huevo hasta su envase y el cierre final del recipiente, deben verificarse con la máxima higiene. Los huevos líquidos no deben ser adicionados de sustancias extrañas.

Rotulación y transporte

Art. 345. — Los envases respectivos deben llevar un rótulo con indicación de la fábrica y su ubicación, así como la fecha del envasamiento. Dicho rótulo llevará la firma y sello del Inspector Municipal.

Art. 346. — Terminado el envase, los recipientes deben ser transportados de inmediato a cámaras frías cuya temperatura no sea mayor de más de 2° C.

Inspección

Art. 347. — Las fábricas deberán funcionar bajo el contralor permanente de un Inspector Químico Municipal, costado por el establecimiento.

Libro registro

Art. 348. — Las fábricas de huevos líquidos llevarán un libro registro de modelo autorizado y rubricado por la Dirección de Higiene de la Alimentación, en el que harán constar la fecha y cantidad de huevos entrados al establecimiento, cifra de descarte, fecha en que fueron envasados con indicación de la cantidad elaborada, características y número de los envases y el frigorífico a que fueron destinados. Este libro será firmado diariamente por el Inspector Municipal.

Art. 349. — En caso de inobservancia de las presentes disposiciones por parte del fabricante, el Inspector dará cuenta de inmediato al Laboratorio Químico, dejando constancia del hecho en el libro respectivo. Tratándose de mercadería en malas condiciones para el consumo dispondrá la intervención de la misma.

CAPITULO XXVIII

ELABORACIÓN DE CREMAS DE CONFITERIA

Art. 350. — En la elaboración de las cremas de confiterías deberán emplearse huevos frescos con exclusión de los conservados aún por procedimientos autorizados, azúcar refinada y leche fresca sometida a la ebullición antes de su empleo.

Art. 351. — Las cremas (común, soufflé, sam-bayón, chantilly) y sus preparados, deberán ser consumidas dentro de las 24 horas de su elaboración. Pasado ese tiempo, los sobrantes deberán ser inutilizados en forma que no puedan consumirse.

CAPITULO XXIX

VENTA DE FRUTA VERDE DE MADUREZ INCOMPLETA, ALTERADA, O ATACADA DE PARASITOS

Art. 352. — Queda absolutamente prohibido vender como "fruta de mesa", fruta verde o en

incompleto estado de madurez o alterada o atacada de parásitos.

Art. 353. — Sólo se permitirá la venta de fruta verde o en incompleto estado de madurez, cuando se llenen los siguientes requisitos: Estar colocada en envases o estantes separados de las frutas maduras y tener un letrero en forma bien visible, con la siguiente inscripción: "FRUTA VERDE, PARA DULCES Y COMPOTAS SOLAMENTE".

CAPITULO XXX

ORDENANZA SOBRE VENDEDORES ÁMBULANTES

Art. 354. — Los vendedores ambulantes de helados, dulces, pasteles, frutas, tortilla y demás artículos similares están obligados:

- A registrar su nombre, domicilio y clase de comercio en la Dirección de Higiene de la Alimentación.
- A conservar esos artículos y sus recipientes en completo estado de limpieza.
- A preservarlos de las moscas y del polvo debiendo los canastos estar tapados con tela de color blanco y en los carritos de mano cubiertos con una tapa o marco con vidrio.
- A forrar el interior de los carritos de mano o canastos con tela de color blanco o papel apergaminado.
- A mantener en condiciones de aseo los utensilios que empleen para la venta de esos artículos.
- A vestir una túnica de color blanco, completamente limpia.

Art. 355. — Queda prohibida la venta ambulante de refrescos.

CAPITULO XXXI

SAL DE COCINA

Art. 356. — La denominación de sal de cocina sal común o simplemente sal, corresponde exclusivamente, al cloruro de sodio natural purificado extraído de masas cristalinas (salineras) y yacimientos o depósitos geológicos (sal gema, sal de roca), de fuentes saladas o del agua del mar (sal marina). El cloruro de sodio de origen industrial (Usinas o fábricas de productos químicos) no debe ser empleado en usos alimenticios ni de conservas, fabricación de quesos, etc.

Art. 357. — La sal comercialmente pura, debe responder a las siguientes definiciones y límites analíticos:

- a) **Sal gruesa, sal refinada, sal común:** cristales más o menos voluminosos, blancos, inodoros, sabor característico; agua a 140-150°, máximo 5 %; materias insolubles en agua (impurezas), máximo 0.50 %. No contendrá nitratos ni nitritos. No más de 1.4 % de sulfato de calcio ni más de 1 % en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio, todo calculado sobre materia seca.
- b) **Sal fina:** producto finamente cristalizado y obtenido de la molienda de la sal gruesa a cuyas condiciones debe responder totalmente con excepción del contenido en agua a 140 - 150° que no debe exceder de 0.50 %.
- c) **Sal de mesa:** sal comercialmente pura, adicionada de sustancias inofensivas (fosfatos o carbonatos alcalinos térreos, almidón, etc.) destinados a evitar su aglomeración por la humedad, aprobados previamente y que deberán declararse en la rotulación correspondiente y no exceder del 2 %.

CAPITULO XXXII

PENALIDADES

Art. 358. — Las infracciones a lo dispuesto en las precedentes disposiciones, se penarán con multas de VEINTE PESOS (\$ 20.00) a QUINIEN-
TOS PESOS (\$ 500.00) según la gravedad, cantidad de reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción. El acto de obstaculizar, eludir o resistir en cualquier forma la inspección, será pasible de la máxima penalidad que autorizan las presentes disposiciones.

Art. 359. — Caerán en comiso todas las sustancias, elaboradas o no, adulteradas o nocivas a la salud, prohibiéndose el uso de los utensilios, envases y recipientes hallados fuera de las condiciones reglamentarias conteniendo productos en tales condiciones.

Art. 360. — Para el secuestro e inutilización de los productos, utensilios o envases hallados fuera de las condiciones reglamentarias bastará la simple constancia de su existencia en tales condiciones sea cual fuera el lugar o momento en que se hallaren.

Art. 361. — Sin perjuicio de las penalidades señaladas en los artículos anteriores, la Intendencia Municipal puede impedir el funcionamiento de los comercios, fábricas, depósitos, establecimientos en general, mercados, ferias, etc., así como proceder a su clausura cuando las condiciones higiénicas de los mismos o procedimiento de elaboración y venta se consideren incompatibles con la higiene o la salubridad pública.

Art. 362. — Deréganse todas las disposiciones, ordenanzas, decretos o resoluciones que se opongan a las presentes.

Art. 363. — Comuníquese.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental,
a 26 de junio de 1947.

(FIRMADO:)

IGNACIO BAZZANO
PRESIDENTE

A. Lamboglia de las Carreras
Secretario General

Montevideo, 1º de agosto de 1947.

VISTO: el Decreto Nº 5504 de la Junta Departamental por el que se aprueba el ordenamiento de las disposiciones municipales existentes sobre higiene de la alimentación,

El Intendente Municipal de Montevideo,

RESUELVE:

Promúlgase; dése cuenta a la Junta Departamental, publíquese, transcríbese al Departamento de Higiene —con agregación de antecedentes— comuníquese a los Departamentos de Arquitectura y Obras Municipales, e incorpórese al Registro correspondiente.

(FIRMADO:)

ANDRES MARTINEZ TRUEBA
INTENDENTE

Miguel A. Clavelli
Secretario

D. N° 5.504

11 dic. 1911

Art. 1° — (1) Todo productor y comerciante que desee tomar un puesto municipal en las ferias francas, tendrá que solicitarlo con anticipación en la Administración de Mercados, la cual si acepta el pedido, entregará gratis un permiso de locación que siempre será expedido el día anterior al de la fecha de la feria a la que se quiera concurrir, y en cuyo permiso constará el número del puesto que le toque ocupar al solicitante.

(1) Modificado. Véanse las reglamentaciones de 5 de agosto de 1955 y 4 de octubre de 1957.

Art. 2° — (Establecía el horario de las ferias. Véase el art. 4° de la reglamentación de 5 de agosto de 1955).

Art. 3° — Los precios de los artículos en venta, serán fijados diariamente y por feria, en carteles impresos, colocados a la vista del público y llevarán el sello de la Administración de Mercados.

Precios de los artículos. Carteles anunciadores.

Véanse el artículo 13° inciso 11° de la ley N° 10.940 y el decreto N° 6410 que siguen.

N° 10.940
set. 1947

Art. 13° — Inciso 11° (Parcial). — En las ferias francas y dominicales no podrá funcionar ningún puesto de artículos de primera necesidad, sin colocar los precios a la vista, aun cuando se expendan otros productos.

Las obligaciones establecidas por este inciso comprenden exclusivamente a los artículos declarados de primera necesidad.

D. N° 6410
fe. 1949

Art. 1° — En todos los puestos de las ferias dominicales y francas se colocará, en lugar visible, un cartel anunciador de los precios de las mercaderías que se expendan.

11 dic. 1911

Art. 4° — Los productores concurrentes a las ferias, al ir a solicitar permiso de locación, deben entregar a la Administración de Mercados una nota firmada con los precios de los artículos en el día que van a vender.

13 nov. 1917

Art. 1° — La tarifa de precios aprobada por la Administración, deberá ser puesta en un cuadro y se colocará en sitio apropiado y visible, sin perjuicio de que cada artículo lleve su precio por separado.

Art. 2° — Cuando se pongan a la venta diversas clases de una misma factura, se separarán por calidad y tendrán su distinto precio al frente.

Los artículos de clase superior se apartarán de los de clase inferior, especificándose su distinta calidad y precio.

Art. 3° — Los dulces, manteca, quesos, fiambres, etc., deberán exhibirse en vitrinas para que no sufran la acción del calor ni se cubran de tierra.

Los embutidos, quesos y pan serán expuestos sobre hule blanco.

Los menudos (higados, riñones, sesos, etc.) se colocarán en fuentes metálicas.

Las verduras y frutas se expondrán en canastas planas.

Protección de las sustancias alimenticias.

Véanse las disposiciones concurrentes de los artículos 64°, 65°, 66° y 67° de la "Ordenanza sobre sustancias alimenticias y su contralor", aprobada por el decreto N° 5504, de 1° de agosto de 1947. Sexta Parte, Primera Sección, Título II, Capítulo I.

D. N° 5504
gos. 1947

Art. 77° — Los locatarios y vendedores en mercados y ferias deberán depositar sus mercaderías contaminables, aislándolas del piso por medio de tarimas, estanterías, enjaretados o cajones que permitan el acondicionamiento de las mismas con el mayor orden y aseo.

Aislamiento de la mercadería de suelo.

Art. 60° — Todos los comerciantes, cualquiera sea su naturaleza, que expendan al público frutas, verduras, carne, pescados y demás artículos alimenticios no envasados, deberán colocar un número suficiente de carteles invitando al público a no tocar los productos expuestos para la venta.

Manoseo de la mercadería.

Art. 61° — En los mercados y ferias, cuando no sea posible la colocación de carteles por parte de los propietarios de los puestos, la Administración de Mercados, colaborando con la Dirección de Higiene de la Alimentación, fijará carteles alusivos en número suficiente y con la misma finalidad indicada en el artículo anterior.

Art. 62° — El Laboratorio Químico de la Dirección de Higiene de la Alimentación indicará el número de carteles adecuados a la extensión del puesto o comercio fijo y redactará las leyendas alusivas para conocimiento del público, siendo de cuenta de los propietarios los gastos que estos carteles originen.

Art. 63° — Sin perjuicio de la anterior disposición, el mismo Laboratorio podrá aceptar, cuando lo crea conveniente, la sustitución de esas leyendas por otras, propuestas por los comerciantes.

M. 11 dic. 1911

Art. 6° — Los comerciantes que ocupen los puestos municipales tienen la obligación de cuidarlos y mantenerlos en perfecto estado de aseo, bajo pena de abonar los desperfectos que ocasionaren y retirarles el permiso de locación en caso de falta de higiene.

Conservación
higiene de las
instalaciones.

M. 13 nov. 1917

Art. 6° — Los armazones y toldos de los puestos se mantendrán en las mejores condiciones y sus ocupantes deben reparar los deterioros que se produzcan.

Art. 7° — Los que no lleven a las ferias su puesto completo u olviden la tarifa, se les prohibirá establecerse.

Art. 4° — (Parcial). Las personas que atiendan los puestos deberán tener constantemente limpios los guardapolvos y delantales blancos.

Aseo del puesto

El art. 9° de la reglamentación de 5 de agosto de 1955, permite el uso de guardapolvos de color gris o blanco.

M. 11 dic. 1911

Art. 7° — Los empleados de los puesteros usarán en los momentos de ventas en la feria, un guardapolvo largo de color blanco.

Véase la nota del artículo anterior.

J. D. N° 5504
1° agos. 1947

Art. 94° — El personal destinado a la manufactura, al expendio o al reparto, (de sustancias alimenticias) cuidará su higiene personal, debiendo vestir ropas adecuadas en perfectas condiciones de limpieza.

Art. 95° — Iguales obligaciones a las señaladas en las presentes disposiciones — en lo que les sea aplicable — alcanzarán a los vendedores ambulantes y a sus vehículos y útiles, así como a los puestos de venta en mercados y ferias y en la vía pública.

M. 11 dic. 1911

Art. 8° — Sólo podrá emplearse el papel blanco en las envolturas de los artículos vendidos.

Papel para
empaquetado de
sustancias ali-
menticias.

J. D. N° 5504
1° agos. 1947

Art. 55° — Las sustancias alimenticias que se expendan en los mercados, ferias, carnicerías, almacenes, puestos de comestibles, etc., sólo podrán envolverse en papel sin uso, tolerándose sobre el lado exterior del papel las impresiones que constituyan anuncios de las casas vendedoras. En las envolturas de referencia deberá emplearse papel blanco, el de paja de trigo y los que — previamente autorizados por las oficinas competentes — reúnan las condiciones higiénicas requeridas de acuerdo con las disposiciones que rijan en la materia.

M. 11 dic. 1911

Art. 9° — El comerciante está obligado a facilitar con la mayor exactitud y escrupulosidad los datos de introducción y venta de factura, a los empleados encargados de formular la estadística respectiva.

Estadística

Art. 10° — Los comerciantes tienen la obligación de acatar las disposiciones que de acuerdo con la Administración de Mercados les trasmitan los Inspectores de Policía Sanitaria, los que decomisarán toda factura que no se halle en condiciones de ser expedida al público.

Fiscalización

J. D. N° 5504
1° agos. 1947

Art. 352° — Queda absolutamente prohibido vender como "fruta de mesa" fruta verde o en incompleto estado de madurez o alterada o atacada de parásitos.

Venta de fruta
verde.

Art. 353° — Sólo se permitirá la venta de fruta verde o en incompleto estado de madurez, cuando se llenen los siguientes requisitos: estar colocada en envases o estantes separados de las frutas maduras y tener un letrero en forma bien visible, con la siguiente inscripción: "Fruta verde, para dulces y compotas solamente".

M. 12 set. 1927

Art. 165° (1) — Los locatarios de las ferias francas que infrinjan las disposiciones del reglamento de las mismas, serán penados, por primera vez, con suspensión por una semana; en caso de reincidencia se doblará la pena, cancelándose el permiso en una nueva reincidencia.

Penalidad

(1) Modificado. Véase el art. 11° de la reglamentación de 5 de agosto de 1955.

Art 166° (1) — Se cancelará el permiso de todo vendedor de las ferias que haya dado factura con menos peso que el solicitado, cambiado el precio debidamente establecido o diera lugar al decomiso de sus artículos por las autoridades técnicas.

(1) Modificado. Véase en el presente Capítulo el art. 11° de la reglamentación de 5 de agosto de 1955. Véanse asimismo el artículo 358° y siguientes de la "Ordenanza sobre sustancias alimenticias y su contralor", a que se refiere el decreto N° 5504, de 1° de agosto de 1947. Sexta Parte, Primera Sección, Título II, Capítulo I.

R. M. 5 agos. 1955

Art. 1° — Establécese que las ferias francas municipales autorizadas en la fecha para funcionar, se instalarán en los puntos siguientes:

Ferias en funcionamiento.

- 1) Larravide y 8 de Octubre.
- 2) Artes y Besnes Irigoyen. (1)
- 3) Waterloo y Millán.
- 4) Austria y Bogotá. (1)
- 5) Dr. Decroly y Amazonas.
- 6) Manuel Herrera y Obes y Carlos Ma. Ramírez. (1)
- 7) Criollos y Burgues. (1)
- 8) Francia entre Chile y Bogotá.
- 9) Agustín Muñoz y Carlos Ma. Ramírez.
- 10) Ganaderos y Avenida General Eugenio Garzón.
- 11) 28 de Febrero y Pedro Boggiano.
- 12) Manuel Pagola y 26 de Marzo.
- 13) Dunant y Cuchilla Grande.

Idem y mod.
17 ene. 1956, 14
jun. y 6 dic.
1957 y 1. abr.
1958

Mantiénese la actual ubicación de la feria que se instala en la explanada del mercado "Buenos Aires", situado en el camino Cuchilla Grande y Dunant, sujeta a las siguientes condiciones:

- a) Funcionará los días jueves y domingos, en la citada explanada;
- b) El frente del mercado deberá quedar libre, prohibiéndose el estacionamiento de puestos;
- c) Regirá la misma prohibición para la instalación de feriantes en el camino Cuchilla Grande.

R. M. 5 agos. 1955

- 14) Goethe y Coronel Raíz.
- 15) Carlomagno y Copérnico. (Trasladada a la calle Abipones frente a la plaza Guayabo, entre las calles Génova y Turín, por resolución de 4 de noviembre de 1955).
- 16) Avenida General Simón Martínez Km. 12. Paso de la Arena. (1)
- 17) Yugo eslavía entre Llupes y Santa Lucía.
- 18) Enrique Castro y Niágara.
- 19) Avenida Italia y Estivao. (Suprimida por resolución de 30 de setiembre de 1955).
- 20) Saldanha da Gama y Tomás Basañez. (Suprimida por resolución de 10 de enero de 1956).
- 21) Manuel Acuña y Marcos Salcedo. (1)
- 22) Avenida Lezica y Guanahany. (1)
- 23) Japón y Vizcaya.
- 24) Celiar y camino Maldonado.
- 25) Confederada y Pintos Cardeiros.
- 26) Juan P. Lamolle e Isólica. (1)
- 27) Avenida Italia entre Ségovia y Napindá.
- 28) Camino Carrasco y Cooper.
- 29) Esmeralda entre Gauchos y la vía férrea.
- 30) Magalona y Caracé.
- 31) Larrañaga y General Flores. (1)
- 32) Yugo eslavía y Santa Lucía.
- 33) Carlos Ma. de Pena y pasaje C. Barrio 10.

(1) Feria autorizada para funcionar los días domingo, exclusivamente. Véase en el presente Capítulo la resolución de 2 de setiembre de 1955.

Ubicaciones autorizadas con posterioridad a la resolución precedente:

R. M. 14 oct. 1955
R. M. 8 jun. 1956
R. M. 25 ene. 1957
R. M. 22 mar. 1957
R. M. 17 may. 1957

- Enrique Castro entre Casavalle y Aparicio Saravia.
- Las Violetas entre camino Propios y Las Aromas.
- Rivera Indarte entre Carlos Ma. Ramírez y Dr. Ruperto Pérez Martínez.
- Margarita Uriarte de Herrera. (Brazo Oriental)
- Yuquerí, hacia la calle Guazuñambí.