

ANTECEDE	0	6	5	9	3	8	
SERIE FO N°	100	100	100	100	100	100	100



JUNTA DE VECINOS
DE MONTEVIDEO
Decreto N° 20072

FL N° 805845



SECRETARÍA GENERAL
Entrada y Trámite
CCP. 9/14/63

LA JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO,

DECRETA:

II-5

Artículo 1°- Sustitúyense los artículos Nros. 476°, 477°, -
479°, 481°, 482°, 486°, 487°, 495°, 496°, ---
498° y 505° de la Sección V del Capítulo XI, y
Nros. 694°, 695°, 697° y 698° del Capítulo ---
XVII, del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de -
1975, por los siguientes:

SECCION V
HELADOS

Artículo 476°- Se entiende por helados, los --
productos resultantes de enfria --
miento de mezclas cuyos ingredientes principa --
les además de los azúcares autorizados, son al --
gunos de los siguientes: -leche (pasteurizada --
común, condensada, evaporada, en polvo o sólidos --
de la leche) crema pasteurizada, sumos o --
jarabes de frutas; huevos frescos o conserva --
dos; frutas naturales o confitadas, miel, agua --
potable, aditivos u otros expresamente autori --
zados.

CLASIFICACION

Artículo 477°- De acuerdo con su composición -
y con los nutrimentos básicos -
que los integran, los helados se clasifican en:

A - Helados de leche o a base de -
leche: son aquellos en los --
que la leche y los azúcares son ingredientes -
fundamentales adicionados además de aditivos -
y otros productos autorizados.

Dentro de este tipo de helados se reconocen:

Aa- Helados artesanales: los que no contendrán esencias y colorantes artificiales salvo las clases menta y pistacho, y el helado de crema, que puede ser adicionado de esencia de vainilla.

Ab- Helados industriales: son los que se elaboran en fábricas para su venta en envases herméticos, previa congelación en cámaras especiales, a los que se podrá agregar esencia y color, debiendo lucir en su envase con letras la mitad de la mayor y nunca menor de 5 mm., la siguiente leyenda "sabor y color artificial".

Ac- Helados soft: son aquéllos que se elaboran mecánicamente o que elaborados en una fábrica de helados artesanal, la máquina los enfría en el momento de ser servidos incorporándole aire a la mezcla, rigiendo para este tipo lo indicado en el inciso Aa-.

B - Helados a base de agua y esencias: son aquéllos en los que el agua, los azúcares y las esencias, son los ingredientes fundamentales. Se rotularán "helados con sabor a" (indicándose la esencia que los caracteriza y diferencia de los otros).

CARACTERÍSTICAS DE LOS DIVERSOS TIPOS DE HELADOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Artículo 479º- Todos los helados en circulación, depósito o venta deberán responder, en general, a las exigencias establecidas en el Capítulo VI del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975 y -en particular- además de la ausencia total de gérmenes patógenos no podrán contener: más de 30.000 gérmenes determinados por recuento estándar en placa, ni más de 10 gérmenes del grupo coliforme por milímetro.



ANTECEDE	J	O	S	S	A	S	
SERIE — N°	1220	1220	1220	1220	1220	1220	1220

FL N° 805835



Artículo 481º- Cuando las frutas o jugos de --
frutas constituyan el ingredien-
te fundamental que los caracteriza, o se use --
su nombre en la rotulación o denominación, el
helado deberá contener la cantidad adecuada de
pulpa o zumo de fruta o picadura de fruta abri-
llantada, seca o rallada, para dar el sabor co-
rrespondiente. A estos helados no se les podrá
incorporar aditivos ni otros ingredientes, que
puedan conferirles -artificialmente- sabor, --
olor o color de los componentes normales, se--
gún su denominación o rotulación, salvo lo pre-
visto en el artículo 477º del Decreto N° -----
16.797, de 5 de mayo de 1975.

Artículo 482º- Dentro de los helados denomina-
dos "a base de leche" se recono-
cen, entre otros, los siguientes:

A - Crema helada (Ice Cream). Su
ingrediente característico es
la crema de leche. Se obtiene por enfriamiento
de la mezcla de crema de leche pasteurizada y
azúcares, adicionados de leche, fruta picada,
pulpa de fruta o zumo de fruta. Se admitirá la
adición de esencia de vainilla y contendrá ---
-como mínimo- 12% (doce por ciento) de grasa
de leche y 35% (treinta y cinco por ciento)
de materias sólidas totales. No podrá contener
grasa distinta a la propia de la leche. Se de-
nominarán y rotularán "Crema helada".

B - Helado de crema. Es el obteni-
do por enfriamiento de una mez-
cla de leche, azúcar y -como mínimo- seis (6)
yemas de huevo por kilo de helado, al cual po-
drá adicionarse frutas frescas o secas, crema
de leche y esencia de vainilla.

Deberá contener -como mínimo- 5% (cinco por -
ciento) de materias grasas, excepto cuando --
contenga frutas frescas o jugos de frutas fres-
cas, en cuyo caso el contenido graso mínimo se-
rá de 3% (tres por ciento). Sólo podrá conte-
ner grasa proveniente de la leche o del huevo.

SIGUE	8	0	8	8	8	8	8
SERIE <u>KL</u> N°	ocho						

COMPILACIÓN
 ASESORÍA JURÍDICA
 BIBLIOTECA
 I.M.M.

Artículo 486°- Se admitirán -además- como ingredientes los ácidos: cítrico; tartárico; ascórbico; láctico; málico y -fumárico.

PROHIBICIONES

Artículo 487°-Queda prohibida la elaboración de helados en condiciones no autorizadas o al margen de lo dispuesto en el Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975.

Asimismo, se prohíbe emplear:

A - Agua no potable.

B - Leche o crema que no haya sido pasteurizada o que no reúna las características exigidas por la Intendencia Municipal de Montevideo.

C - Materia prima e ingredientes ineptos para uso alimentario.

D - Utiles alimentarios cuyas condiciones constructivas o estado los hagan ineptos para el cocimiento, enfriado, conservación, envasado y fraccionamiento de helados.

HELADERIAS

Artículo 495°- Se consideran heladerías a los comercios destinados a la venta de helados al detalle, los que podrán ser fijos o móviles. Por extensión, se considerará heladería la sección de una fábrica elaboradora con expendio directo al público, destinada a la venta de helados al detalle.

Artículo 496°- Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración o de la heladería. Como excepción, se permitirá su fraccionamiento en restaurantes y en confiterías, o en locales o salones con servicios de lunch o similares habilitados a tal efecto por el Servicio de Bro-

ANTECEDE	8	0	5	8	3	5	
SERIE N°	805858						



FL N° 805858



matología, siempre que -en todos los casos- se cumplan las exigencias de orden higiénico previstas en el Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975.

ESTA EXCEPCION sólo regirá cuando el helado se expendá para su consumo "en la mesa" dentro -- del establecimiento, o se expendá de máquinas especiales debiendo cumplir lo previsto por -- los artículos 498º, 499º y 501º de la Sección V, Capítulo XI del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975.

Se considera falta grave que la misma persona que despache helados, maneje dinero.

Artículo 498º- Las conservadoras o las máquinas que batiendo incorporan --- aire a la mezcla, cumplirán las siguientes condiciones:

A - En cuanto a su construcción y ubicación, se regirán por lo dispuesto en el Capítulo XI del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, respecto de conservadoras utilizadas en una fábrica de helados.

B - Estarán ubicadas a una distancia no menor de 2 metros de las aberturas exteriores del local.

C - Cuando estén en contacto directo con el público, contarán con un elemento protector de vidrio u otro material transparente, hasta una altura de --- 1.60 metros a contar desde el suelo si es vertical y 1.50 metros si está inclinada convenientemente.

VENTA DE HELADOS EN LA VIA PUBLICA

Artículo 505º- Los vendedores ambulantes que transporten helados en recipientes manuales o en carritos aislados térmicamente

SIGUE	2	2	8	7	9	1	
SERIE N°	del	del	del	del	del	del	

COMPILACIÓN
ASESORÍA JURÍDICA
BIBLIOTECA
I.M.M.

te, así como los quioscos o camiones instalados en la vía pública, sólo podrán expenderslos cuando se hayan elaborado y envasado herméticamente por unidades, en fábricas habilitadas por el Servicio de Bromatología.

CAPITULO XVII

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS

Artículo 694º- La elaboración, distribución o venta de alimentos enriquecidos o fortificados, sólo se podrá realizar cuando la autoridad municipal competente en materia de nutrición así lo establezca, previo los asesoramientos que se estimen oportunos.

Artículo 695º- La elección del alimento a enriquecer y la fijación de las características del producto resultante, se determinarán por el Servicio de Bromatología previo asesoramiento de la Comisión Permanente de Estudio de la Legislación Bromatológica, la que podrá solicitar los asesoramientos que estime oportunos.

A - Alimento a enriquecer. Deberá ser un alimento de amplio y regular consumo por parte de la población.

B - Sustancias o productos de enriquecimiento. En todos los casos -ya se trate de un material natural o un compuesto químico definido- deberá responder a las siguientes condiciones:

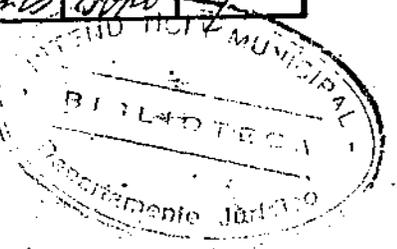
Ba- Ser convenientemente asimilado por el organismo.

Bb- No debe destruirse o perderse durante las operaciones de elaboración o en las preparaciones culinarias que pueda sufrir el alimento.

Bc- No debe modificar desagradablemente los caracteres organolépticos del alimento.

ANTECEDENTE	8	2	5	8	5	8	1
SERIE N°	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110

F. N. N° 228791



Bd- No debe inducir a error o a engaño al consumidor respecto del tipo e ingredientes del alimento que adquiere.

Artículo 697?- Las fábricas de productos enriquecidos o fortificados, deberán tener un Director Técnico permanente responsable (Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Doctor en Química, Químico Industrial) quien deberá presentar conjuntamente con la solicitud prevista por el artículo 5º del Capítulo II del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, un protocolo analítico de acuerdo a lo requerido por el Laboratorio Químico del Servicio de Bromatología.

Los representantes de productos importados deberán contar con un Director Técnico que los represente ante el Servicio de Bromatología, quien deberá suministrar las técnicas analíticas correspondientes. Para cada alimento enriquecido la Intendencia Municipal establecerá en la resolución que autorice su elaboración la técnica analítica que deberá seguirse para controlar si el producto resultante tiene la composición química requerida.

Artículo 698?- La propaganda autorizada por el artículo 15º Inc. a) del Capítulo II del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, así como los envases que contengan los alimentos enriquecidos deberán ser autorizados por el Servicio de Bromatología, debiendo lucir leyenda o rótulo que los identifique adecuadamente.

Artículo 2?- Agréganse al Capítulo XVII del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, los siguientes artículos:

Artículo 698? a)- El Servicio de Bromatología llevará un registro de los profesionales que realizan la Dirección Técnica de las fábricas o representan a los productos importados. Cuando la representación se realice por fábricas nacionales se admitirá a cada profesional una sola Dirección Técnica.

SIGUE	2	2	8	8	2	6	
SERIE FIV N°	1	1	1	1	1	1	1

COMPILACIÓN
ASESORÍA JURÍDICA
BIBLIOTECA
I.M.M.

Artículo 698 b) - Cuando un producto no respon-
da a la composición declarada,
además de las máximas sanciones previstas en el
Capítulo XVIII "Penalidades" del Decreto N° ---
16.797, de 5 de mayo de 1975, corresponderán --
las siguientes:

1 - Inhabilitación del profesio-
nal actuante para ejercer la
dirección técnica ante el Servicio de Bromatolo-
gía hasta por un plazo de 3 años, comunicándose
los antecedentes a la Universidad de la Repúbli-
ca y a las asociaciones profesionales correspon-
dientes.

2 - Prohibición a la firma infrac-
tora de fabricar o vender pro-
ductos enriquecidos o fortificados hasta por el
término de 3 años.

De estas infracciones y de sus respectivas san-
ciones se dará la más amplia difusión.

Artículo 3º- Comuníquese.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DE VECINOS DE MONTE
VIDEO, A VEINTICINCO DE FEBRERO DE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y
UNO.

[Handwritten signature]

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO
SECRETARÍA - MESA DE ENTRADA

Montevideo, 27 FEB. 1981

Recibido hoy. Consta.

[Handwritten signature]

ANTECEDE	2	2	8	7	9	1	
SERIE _____ N°	dos	dos	ocho	siete	nueve	uno	



F. N. N° 228806

II-5

Montevideo, 10 de marzo de 1981.-

SECRETARIA
GENERAL

VISTO: el Decreto No. 20.072 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 25 de febrero ppdo., y recibido por este Ejecutivo el 27 del mismo mes, por el cual, de conformidad con la Resolución No. 160.173, de 10 de febrero de 1981, se sustituyen por los que se indican, los artículos Nos. 476, 477, 479, 481, 482, 486, 487, 495, 496, - 498 y 505 de la Sección V del Capítulo XI, y Nos. 694, 695, - 697 y 698 del Capítulo XVII, del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975 (Ordenanza Bromatológica); y se agregan al Capítulo XVII del mencionado Decreto los artículos Nos. 698 a) y 698 b);

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo; incorpórese por el Servicio de Entrada, Trámite y Expedición al Registro correspondiente; comuníquese a los Departamentos Jurídico, de Higiene y Asistencia Social, al Servicio de Bromatología, a la Comisión Técnica Permanente para el estudio de la Legislación Bromatológica, a la Unidad de Actualización Normativa y transcribábase con agregación de los antecedentes- al Servicio de Comisiones.-

(FDO.) DR. OSCAR V. RACHETTI, Intendente Municipal;

DR. ARIEL CORREA VALLEJO, Secretario General.-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

PEDRO BO ASCHIERI

Director Taquígrafo