

D.18928



JUNTA DE VECINOS
DE MONTEVIDEO
Decreto N° 18928

LA JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO,

DECRETA:

Artículo 1° - Sustitúyense, por los siguientes, el numeral 9°; el inciso "D" del numeral 14° y los numerales 32° y 35° del artículo 1°; el artículo 7°; el artículo 9°; el artículo 11°; el artículo 14°; el artículo 26°; el artículo 27°; el artículo 38°; el artículo 57°; el artículo 62°; el artículo 85°; el artículo 97°; el artículo 100°; el artículo 105°; el artículo 127°; el artículo 137°; el artículo 155°; el artículo 158°; el artículo 179°; el artículo 184°; el artículo 320°; el artículo 324°; el artículo 328°; el artículo 332°; el artículo 334°; el artículo 349°; el inciso "H" del artículo 352°; el artículo 378°; el artículo 379°; el artículo 396°; el artículo 411°; el artículo 513°; el artículo 517°; -- el artículo 537°; el artículo 539°; el artículo 578°; el artículo 580°; el artículo 582°; el artículo 585°; el artículo 586°; -- los incisos "E" y "F" del artículo 588°; el artículo 593°; y, el inciso "D" del artículo 594° del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975:

Artículo 14- (9) SUSTANCIA EXTRANA. Se entiende por tal, aquella sustancia que no es componente normal del alimento genuino y cuyo agregado en dicho alimento no está expresamente autorizado.

(14) Inciso "D" ALIMENTO ALTERADO. Es aquel que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o alteraciones en su composición intrínseca por la acción de agentes naturales, tales como humedad, temperatura, aire, luz, enzimas, microorganismos o parásitos.

(32) ENVASE Y EMBALAJE. Se considera envase el recipiente que contiene el producto y está en contacto con él. El material con el cual se fabrique el envase deberá estar aprobado por el Servicio de Bromatología.

Se considera embalaje, a la caja, cubierta o cajón con que se resguardan los envases y que sirve para acondicionar, estibar o transportar los mismos.

(35) CAMARA FRIGORIFICA. Es el local cerrado destinado a la conservación y almacenamiento mediante refrigeración o congelación de alimentos, por medio del frío artificial.

Artículo 17- La solicitud de inscripción en el registro respectivo deberá ser acompañada de: una declaración sobre la naturaleza del alimento, tres muestras del mismo contenidas en los envases que se utilizarán para la venta y una lista de sus ingredientes, ubicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada en cada caso.

Deberá agregarse -además- una copia de la rotulación proyectada, así como de toda otra leyenda que lucirá el envase.

Se deberá indicar la fecha exacta de venta en plaza de acuerdo con lo que disponga el Ser-

vicio de Bromatología.

Cuando en la lista de componentes de un producto se encuentre alguno nuevo que fue admitido en razón del artículo 166º del Decreto N° 16.797 se deberá presentar, además, la técnica analítica de determinación cualitativa y cuantitativa de ese componente.

Artículo 9º - El envase de todo alimento que circule o se comercialice en la jurisdicción de Montevideo, deberá lucir en forma claramente legible lo siguiente:

A - nombre del alimento y número de habilitación en el Servicio de Bromatología;

B - marca de fábrica;

C - nombre y dirección del fabricante y su número de habilitación;

D - nómina de ingredientes en orden decreciente según las cantidades de cada uno;

E - peso neto o volumen de su contenido;

F - peso neto mínimo de la parte sólida comestible (peso escurrido) cuando el alimento se presente en una fase líquida y otra sólida, separables por filtración simple, (por ejemplo: duraznos en almíbar; arvejas o aceitunas en agua salada o nó; pickles en vinagre u otros).

G - la expresión "Industria..." (aquí el nombre del país donde se elaboró el alimento); y,

H - fecha de envasado, zafra, año, mes o día, según lo disponga en cada caso el Servicio de Bromatología;

Quando el tamaño del envase sea muy pequeño, el Servicio de Bromatología podrá autorizar la modificación de la rotulación que se establece precedentemente, salvo los incisos A, B y E.

En los envases que contengan varias unidades de tamaño pequeño, cuyo conjunto no supere los 250 grs., el Servicio de Bromatología podrá autorizar a eliminar, de los envases individuales, la rotulación, debiendo lucir lo exigido en los incisos anteriores, en el envase de expedición al público.

Artículo 11? En la rotulación de productos alimenticios que contengan aditivos deberá expresarse en forma clara y con caracteres tipográficos no inferiores a dos milímetros que el alimento ha sido saborizado, aromatizado o coloreado artificialmente. A tal efecto, la expresión que corresponda se imprimirá inmediatamente debajo del nombre o marca del producto. Ejemplo: "coloreado artificialmente".

Quando tenga un conservador, la leyenda será la siguiente: "adicionado de un conservador químico".

Se exceptúa del cumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo, a la coloración de un alimento con caramelo o saborizado con esencia natural.

Artículo 14? Todos los textos se redactarán en idioma español y solamente los alimentos importados o a exportar podrán lucir, además, inscripciones en el idioma oficial del país de origen o destino. El Servicio de Bromatología podrá autorizar etiquetas iguales a las de las casas matrices, siempre que se fabriquen en el país por sucursales o por licencias especiales, luciendo el letrero "Industria Uruguaya", en un tamaño igual a un cuarto de la letra mayor y no menor de dos milímetros.

Artículo 26? El funcionamiento de toda fábrica o comercio de alimentos o el uso de vehículos destinados a su transporte, deberá ser previamente autorizado por el Servicio de Bromatología, el que exigirá para su habilita-

ción las certificaciones que estime pertinentes, expédidas -al efecto- por otros servicios nacionales o municipales.

La habilitación se renovará en los siguientes casos:

- 1 - cuando se modifique o reforme el local o recinto habilitado;
- 2 - en caso de cambio o ampliación de actividades;
- 3 - cuando la empresa se transfiera o enajene total o parcialmente a cualquier título;
- 4 - en caso de clausura temporaria, cualquiera fuere la causa o motivo determinante de la misma;
- 5 - después de operarse un cese de actividades por un lapso superior a noventa días, contados desde el día inmediato siguiente a aquel en que se produjo dicho cese;
- 6 - en caso de ampliación o modificación de la maquinaria y aparatos industriales empleados; y,
- 7 - cuando se modifique -en alguna forma- el procedimiento u operaciones de elaboración, de modo tal que puedan alterarse las características bromatológicas del producto elaborado.

El local en el cual funcione toda fábrica, comercio, o representante de productos alimenticios deberá lucir, en su frente y en forma claramente visible, una leyenda que indique nombre o razón social y ramo en que gira.

Artículo 274 La habilitación de una fábrica o comercio de alimentos o de un vehículo destinado a su transporte, se otorgará siempre que se diere cumplimiento a las --

exigencias o condiciones establecidas en este capítulo, así como a las particulares o específicas previstas para cada tipo de alimento.

Una vez comprobado que se cumplen los requisitos a que se refiere el párrafo anterior y que el estado higiénico del edificio y útiles alimentarios es satisfactorio, el Servicio de Bromatología habilitará la fábrica o comercio de alimentos y procederá a su inscripción en el Registro respectivo.

Igual procedimiento regirá respecto de los vehículos destinados al transporte de alimentos.

Cuando el Servicio de Bromatología lo estime conveniente podrá exigir -en forma previa al otorgamiento de la habilitación respectiva- que el interesado adjunte a su solicitud un plano con la ubicación de máquinas y demás dispositivos fijos de trabajo, acompañado de memoria descriptiva del diagrama de flujo y demás detalles ilustrativos de las operaciones de elaboración.

Artículo 38º - Queda permitido el empleo de los siguientes materiales, para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

A - acero inoxidable, acero, hierro cromado;

B - cobre, latón o bronce, revestidos en la parte en contacto con los alimentos, con metales nobles, níquel, cromo o estaño puro.

Se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para el cocimiento de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesen mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional a juicio del Servicio de Bromatología;

C - estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;



D - materiales plásticos aptos para uso alimentario; y,

E - los materiales metálicos mencionados en este artículo, no podrán contener más del 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.5% de arsénico.

Las superficies estañadas, en contacto con los alimentos, contendrán el mínimo necesario de estaño apto, desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

Artículo 57^º - Queda expresamente prohibido:

A - elaborar alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los elaboradores, por el uso de adulterantes, por el empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local, en los útiles alimentarios o en la manipulación de éstos;

B - elaborar alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente por el Servicio de Bromatología;

C - emplear productos, realizar operaciones o tratamientos que puedan contribuir en cualquier forma a ocultar o disimular el uso de ingredientes falsificados, adulterados, contaminados o alterados;

D - la reutilización de sobrantes de preparaciones tales como salmueras, jugos, jarabes, salsas u otros residuos de alimentos; y,

E - elaborar alimentos con sobrantes de comidas procedentes de cualquier lugar o servicio.

Artículo 62: - Prohíbese la elaboración, depósito o transporte de alimentos con o en útiles alimentarios que no se encuentren en perfectas condiciones de higiene, conservación y adecuada protección de posibles contaminaciones externas.

Artículo 85: - Los alimentos conservados por congelación en cámaras frigoríficas a la temperatura de 18°C. bajo cero como mínimo, se mantendrán en ese estado hasta el momento de su distribución, debiendo advertirse al consumidor que se trata de "productos conservados por "congelación".

Artículo 97: - Será obligatorio, en todo comercio alimentario, adoptar las providencias pertinentes con el objeto de impedir el acceso al mismo de insectos y roedores, debiendo tomarse -en su caso- las medidas necesarias para erradicarlos. Se prohíbe el uso de insecticidas que puedan contaminar los alimentos o los útiles alimentarios.

Artículo 100: - Prohíbese el uso de toallas de tela en baños o servicios higiénicos, admitiéndose exclusivamente las "desechables de papel".

Los baños y vestuarios deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene e iluminación.

Artículo 105: - Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos y subsuelos.

Las mismas deberán contar con:

A - capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;

B - piso impermeable, liso y de fácil limpieza;

C - piletas para lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comidas, las que estarán dotadas del servicio de agua potable fría y caliente;

D - fogones, cocinas, hornos y parrillas, que se instalarán a una distancia adecuada de los muros linderos de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas;

E - campanas de materiales incombustibles, lisos y de fácil limpieza para evacuar humos, olores y vapores, las que estarán provistas de chimeneas que comuniquen con el exterior y de elementos mecánicos para la evacuación forzada. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en tres metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;

F - paredes revestidas hasta una altura mínima de dos metros con azulejos, mármoles, chapas de acero inoxidable u. otro tipo de material impermeable, aceptado o autorizado por las oficinas municipales competentes;

G - tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a un décimo del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;

H - las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con mallas contra insectos;

I - los techos serán lisos, revocados o de material incombustible y de fácil limpieza;

J - las mesas de trabajo serán de mármol pulido o acero inoxidable;

K - todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. En el caso de estos dos últimos metales, deberán estar perfectamente estañados o esmaltados en su superficie de contacto con los alimentos y no presentarán, fisuras, roturas o cascaduras.

Artículo 127º - Contarán con piletas para lavado de vajilla que dispondrán de suministro de agua potable.

Las piletas deberán cumplir las siguientes condiciones o exigencias:

A - estarán construídas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado, a juicio del Servicio de Bromatología;

B - estarán provistas de desagües permanentes que permitirán la renovación constante del agua del lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres. Su profundidad mínima será de 0.15, sin doble fondo;

C - las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;

D - el desagüe se hará a las vías sanitarias o -en su defecto- a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales competentes.

Artículo 137º - Los paños, esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza de vajilla y utensilios de cocina o bar, se lavarán repetidas veces por día previa inmersión en agua clorada al 3% durante veinte minutos por vez.

Artículo 155º - Desde el punto de vista microbiológico, los alimentos para consumo humano no podrán contener:

A - gérmenes patógenos

B - toxinas;

C - agentes causantes de su descomposición, que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar; v.

D - gérmenes que por su cantidad o calidad -a juicio del Servicio de Bromatología- indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos.

Artículo 158º- Desde el punto de vista macroscópico, estarán libres de insectos o parte de los mismos, arácnidos, sus huevos, sus larvas y sustancias extrañas.

Artículo 173º- Prohíbese la elaboración de extractos vegetales aromáticos, a partir de plantas o sustancias que contengan:

A - alcaloides, tales como adormidera, belladona, cobadilla, coca, estramonio, habas de San Ignacio, nuez vómica;

B - principios irritantes, drásticos, purgantes o tóxicos, tales como: cantárida, coca de levante, coluquintida, granos de paraíso, ruda, ajeno y otras incluidas en estas calificaciones;

C - aloe, salvo pequeñas cantidades para la elaboración de fernet, cuyo tenor determinará el Servicio de Bromatología.

Queda también prohibida la utilización directa de las citadas plantas o sustancias.

Se exceptúan de esta prohibición aquellas plantas o partes de las mismas o sustancias -- que se autoricen -a texto expreso- por el presente Decreto.

Artículo 104º - Prohíbese adicionar a los alimentos, colorantes naturales o sintéticos, con excepción de los que se indican a continuación:

<u>ALIMENTO</u>	<u>COLORANTE PERMITIDO</u>
1 - bebidas alcohólicas de fantasía.	colorantes naturales y sintéticos.
2 - bebidas alcohólicas destiladas	caramelo
3 - vinos licerosos, vermouth, y aperitivos a base de vinos	caramelo
4 - bebidas gaseosas con esencias	colorantes naturales y sintéticos
5 - caramelo de fantasía, caramelos y bombones de frutas, confites, grajeas, pastillas, goma de mascar y sus revestimientos, rellenos de bombones.	colorantes naturales y sintéticos
6 - corteza de queso, en los tipos ya consagrados	pigmento rojo: Litol rubina-BK. (color index 1956, N° 15:050) pigmento negro: carbón vegetal
7 - pasta de quesos	beta-caroteno

- | | |
|--|--|
| 8 - jarabes con esencia de frutas | colorantes naturales y sintéticos |
| 9 - condimentos a base de mostaza | cúrcuma |
| 10 - preparaciones para postres instantáneos y polvos para postres | colorantes naturales y sintéticos, a excepción de los que deben llevar huevo |
| 11 - polvos o concentrados para refrescos | colorantes naturales y sintéticos |
| 12 - confitado o adornos sólidos de azúcar en el exterior de tortas, postres, bizcochos o similares así como bombones | colorantes naturales y sintéticos |
| 13 - pastas secas (fideos) envasados herméticamente en fábrica y pastas frescas con un mínimo de dos huevos por quilogramo de muestra seca | beta-caroteno, riboflavina o sustancias naturales que los contengan |

Artículo 320º- Se entiende por huevo fresco aquel que no ha sido sometido a procedimiento de conservación, salvo refrigeración entre 2°C y 5°C y humedad relativa comprendida entre 80 y 90%, durante un máximo de tiempo de treinta días.

Artículo 324º- Se entiende por huevo refrigerado el que ha sido sometido a la acción del frío durante más de treinta días, a una temperatura entre 2°C a 5°C y una humedad relativa entre 80% y 90%, debiendo figurar, en

caracteres visibles y en cada huevo, la palabra refrigerado.

Artículo (328?)- Se considerarán huevos no aptos para la alimentación, a los que posean alguna de las siguientes características:

- 1 - cuando observados al ovescopio presentan una zona oscura;
- 2 - cuando -al quebrar la cáscara- la yema se rompa con facilidad, o la clara haya perdido su consistencia y ocupe una superficie dos o tres veces mayor que la de un huevo fresco;
- 3 - cuando el nitrógeno amoniacal total (clara y yema) exceda el 31 p.p.m.;
- 4 - en estado de putrefacción, hemorrágico, con mohos o embrión en franco desarrollo;
- 5 - cuando el contenido estuviere parcialmente deshidratado o presentare manchas de origen microbiano o parasitario;
- 6 - cuando contengan cuerpos extraños; y,
- 7 - cuando se comercialicen previamente lavados.

Artículo (332?)- Se entiende por grasas a las mezclas de los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20°C. son sólidos.

Artículo 334?- Se entiende por grasa comestible desde el punto de vista higiénico:

A - las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y tejidos adiposos inalteradas y limpias, de animales bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves, sacrificados en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial.

Una vez elaboradas las grasas, deberán cumplir las demás exigencias que se establecen en este Decreto;

B - las grasas de origen vegetal que una vez elaboradas, cumplan las exigencias de este Decreto; y,

C - las mezclas de ambas.

Artículo 349 - Se entenderá por aceite a las mezclas de los triglicéridos naturales de ácidos grasos, fluidos a la temperatura de 20°C.

Se consideran comestibles los admitidos como aptos por el presente Decreto, que se extraerán de semillas y frutos oleaginosos sanos y limpios, mediante procesos de elaboración que se ajusten a lo establecido en este cuerpo de normas.

Deberán presentarse límpidos a 20°C. y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído y su olor y sabor corresponderán a los mismos.

Artículo 352 - Inciso "H". Los aceites de recuperación, excepto el aceite de soja, siempre que haya sufrido una alteración natural.

Artículo 379 - La cantidad máxima de ácido ascórbico, a adicionar a la harina, será de veinte miligramos por quilogramo.

El tenor máximo de bromato de potasio, será de cincuenta miligramos por quilogramo de harina.

Queda prohibida la tenencia de bromato de potasio en cualquier fábrica de productos ali-

menticios, con excepción de las panaderías.

Artículo (379º)- Otros productos de la molienda del trigo son los siguientes:

A - sémola, es el albumen (endospermo y perispermo) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de moltura. Su color debe ser blanco, muy ligeramente amarillento (marfil). Cuando este producto es de molienda más fina e intermedia, entre la sémola y la harina, se denominará semolín.

Cuando la sémola provenga de otro grano se denominará con la expresión "sémola" seguida del nombre del mismo. Ejemplo: sémola de maíz.

Queda prohibida la trituración de pastas frescas.

(B) - afrecho o salvado, es el residuo de la molienda integral por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclado con una parte superficial de albumen (endospermo);

(C) - afrechillo, es el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio mezclado con parte del albumen (endospermo y perispermo).

Artículo (396º)- Los fideos o pastas secas y frescas con huevos, se ajustarán a lo establecido en los artículos precedentes, y deberán contener como mínimo dos huevos por quilogramo de muestra seca.

Además de los porcentajes de los componentes normales del huevo, contendrán por cada cien gramos de producto seco, un mínimo de cuarenta miligramos de esteroides expresados en colesterol, por encima de la cifra de esteroides que normalmente contiene la harina o sus mezclas, según los índices de extracción. El tenor de proteína soluble debe ser el que corresponde a

un mínimo de dos huevos. Podrán adicionarse ingredientes tales como: verduras, zanahorias, remolachas y otros, declarándolos en la rotulación del envase.

Las fábricas de fideos secos están autorizadas para proceder a la trituración o molienda de los mismos, siempre que estos reúnan iguales condiciones que las referidas en artículos anteriores.

El producto resultante será rotulado: fideos triturados o fideos molidos.

Artículo 411?- El pan rallado o molido, se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto, debiendo emplearse únicamente en su elaboración panes o galletas marinas en buen estado de conservación.

Prohíbese el rallado de pan de devolución.

Se expenderá en envase cerrado, transparente, de material impermeable, debidamente rotulado.

Artículo 513?- Con la denominación genérica de "Hortaliza" se entiende la planta herbácea producida en la huerta y utilizada como alimento, en su forma natural.

Las hortalizas -de acuerdo con la parte --- utilizada como alimento- se clasificarán en:

- A - verdura, cuando se utilizan las partes verdes;
- B.- legumbres, los frutos y semillas de las leguminosas;
- C - raíces, tubérculos y rizomas, cuando son utilizadas las partes subterráneas correspondientes; y,
- D - frutos, producto de la fructificación de las hortalizas.

Artículo 517?- Con la denominación de conservas vegetales se entiende los -

preparados elaborados con frutas u hortalizas, cuyas materias primas deberán satisfacer la exigencia de ser sanas, limpias e industrialmente maduras. Se envasarán en recipientes herméticos y el preparado será esterilizado para su conservación por un tiempo prologado.

Para poder ser libradas al consumo, deberán mantenerse inalteradas, después de un período de observación, no menor de seis días de estacionamiento, a una temperatura entre 30°C. / -- 37°C.

Con el nombre de conservas: de arvejas, garbanzos, porotos; lentejas, etc., se designa -- exclusivamente a los productos elaborados con el fruto fresco, cosechado en su punto óptimo de madurez y elaborado inmediatamente. Se rotularán "conservas frescas" (aquí el nombre del fruto) al natural.

Las conservas preparadas con frutos secos -- remojados deberán rotularse (aquí el nombre del fruto) "secos remojados", no permitiéndose la presencia de frutos germinados.

El tamaño de la letra que tipifica si es -- fresco o remojado será, como mínimo, igual a -- la mitad de la marca de fábrica. Queda prohibido reverdecer artificialmente los frutos con -- cualquier producto químico o colorante.

Con el nombre de chauchas, alcauciles, espinacas, remolachas y espárragos al natural, se designa a las conservas hechas con los productos enteros, tiernos, sanos y limpios, elaborados en su punto óptimo de madurez.

La conserva de choclo dulce, será elaborada con el grano de maíz blanco. No debe contener partículas de marlo o sustancias extrañas.

Artículo 537º.- Los edificios destinados a fabricar, depositar o comercializar alimentos, así como los destinados a servir de alojamiento temporario ó definitivo -- (tales como hoteles o pensiones con o sin servicio de cocina) no podrán funcionar cuando -- el agua de que se proveen no sea potable.

En las zonas del Departamento donde existan instalaciones de agua corriente, todos los establecimientos anteriormente citados están ---

obligados a tomar las conexiones correspondientes para la utilización de ese servicio público.

El Servicio de Bromatología podrá autorizar, cuando lo estime oportuno, el uso de agua que no sea proveniente de la Administración de las Obras Sanitarias del Estado (O.S.E.) siempre que la misma sea potable, realizando controles periódicos a tales efectos.

Artículo 539º- Queda prohibida para el riego de verduras, hortalizas, etc. en chacras o quintas, la utilización de aguas contaminadas, particularmente las provenientes de pozos sépticos.

Artículo 578º- Se denominará café torrado o tostado en grano o molido el café crudo o verde apto para el consumo, sometido a un tratamiento térmico adecuado, que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico) adicionado hasta el 2% de azúcar. Responderá a las siguientes características: humedad, máximo 5%; cenizas totales (500°C - 550°C) expresado sobre el producto seco, máximo 5%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 1%; extracto total acuoso, 20% a 28%; extracto etéreo, mínimo 8%; extracto alcohólico, mínimo 12%; cloruros y sulfatos en las cenizas expresados: en Cl. máximo 0.7% y en SO₃ máximo 4%; cafeína, mínimo 0.8%; granos carbonizados, máximo 5%.

Artículo 580º- Se denominará café semi-abrillantado o semi-glaseado de café torrado -en grano o molido- al cual se le ha adicionado azúcar comercialmente puro, en una proporción no mayor de catorce quilos por cada cien quilogramos de café puro. Debe responder a las siguientes exigencias: humedad máxima 8%; extracto acuoso, máxima 33%; cafeína, mínima 0.6%.

Los demás componentes serán los normales

al grano de café tostado.

Artículo 582º- Con la denominación de café soluble o instantáneo se entiende el café en polvo obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café tostado, abrillantado o glaseado.

Deberá cumplir las siguientes exigencias: humedad máxima 3.5%; cafeína anhidra cuando provenga de café tostado será de 2.5% y cuando provenga de café abrillantado o glaseado será de 1.5% PH de la solución al 2%, entre 4 y 6.

Se comercializará en envases herméticos autorizados por el Servicio de Bromatología.

Artículo 585º- Con el nombre de cereales tostados se entiende los productos obtenidos por calentamiento adecuado de los granos de cereales sanos y limpios; tales como trigo, cebada, malta y otros, adicionados de azúcar hasta 2%.

Por cereales abrillantados o glaseados, se entiende los anteriores, adicionados de azúcar hasta 20%

A - en el rótulo de los envases figurará, por ejemplo, la leyenda: cebada tostada, cebada glaseada y así respectivamente. Lo mismo en la propaganda en general. Se prohíbe usar la palabra "café" (por ejemplo: "café de malta" y otros);

B - prohíbese la elaboración, depósito o venta de cereales tostados o glaseados mezclados con café;

C - prohíbese la adición de esencia de café o similares.

Artículo 586º- Por cacao en grano, se entiende las semillas sanas y limpias del *Theobroma cacao* L. fermentadas y desecadas.

Artículo 588º- Inciso "E". Cacao en polvo: es el producto de la molienda de la torta de cacao al estado de pol--

vo. Podrá aromatizarse con vainilla o vaini--
llina. Deberá contener: lípidos de cacao, mí--
nimo 8%; humedad máxima 9%; alcalinidad de --
las cenizas máximo 3.75% (calculadas como --
carbonato de potasio, sobre producto seco y -
desgrasado).

Inciso "F". Cacao soluble o
solubilizado: es
el cacao en polvo (método Holandés y análo--
go) empleando una cantidad suficiente de ál--
cali para neutralizar parcialmente la acidez
natural del cacao.

Los álcalis pueden ser: amoníaco, carbona--
to de amonio, hidróxido de potasio, carbonato
de magnesio, carbonato de sodio o potasio, hi--
dróxido de calcio o magnesio.

El producto resultante debe quedar ligeram--
ente ácido. Los cacaos así tratados cumpli--
rán las siguientes condiciones: cenizas tota--
les, máximo 15.5%; alcalinidad de las ceni--
zas, máximo 6.5% calculada en carbonato de po--
tasio sobre producto seco y desgrasado.

Artículo 593º- Con el nombre de "Chocolate" -
se entiende la mezcla homogé--
nea de pasta de cacao y azúcar, preparada por
el procedimiento habitual, aromatizada o no,
que puede contener otras sustancias alimenti--
cias. Deberá ajustarse a las siguientes condi--
ciones: pasta de cacao, mínimo 32%; humedad -
máxima 3%; cenizas totales, máximo 2.5%; azú--
cares, máximo 68%; lípidos (grasa de cacao o
manteca de cacao, mínimo 16%.

Artículo 594º- Inciso "D". Chocolate tipo --
suizo: es el chò--
colate blando con un mínimo de 30% de manteca
de cacao. Su punto de fusión es inferior al -
del chocolate común.

Artículo 2º- Sustitúyese el texto del título del CAPITULO
III del Decreto 16.797, de 5 de mayo de --
1975, por el siguiente:

HABILITACION Y CARACTERISTICAS DE LAS FABRICAS O COMERCIOS DE ALIMENTOS Y DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE LOS MISMOS.

Artículo 3º- Agrégase al artículo 562º del Decreto N° --- 16.797, de 5 de mayo de 1975, el siguiente inciso:

Inciso 5º. Los cilindros citados en el inciso 4º deben manipularse o almacenarse, manteniéndolos en buen estado de limpieza y en locales destinados exclusivamente a ellos.

Artículo 4º- Deróganse los artículos 169º, 170º y 171º -- del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975.

Artículo 5º- Comuníquese.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DE VECINOS DE -
MONTEVIDEO, A CUATRO DE OCTUBRE DE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO.

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO
SECRETARIA - MESA DE ENTRADA

Montevideo, 13 OCT. 1978

Recibido hoy.- Consta.

Montevideo, octubre 18 de 1978.-

SECRETARIA

GENERAL

RES:118.340

6/49

H.A.-

VISTO: el Decreto N° 18.928 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 4 de octubre p.pdo. y recibido por este Ejecutivo el 13 del mismo mes, por el cual, de conformidad con la Resolución N° 115.925 de 6 de setiembre de 1978, se aprueban distintas modificaciones al Decreto N° 16.797 de 5 de mayo de 1975 (Ordenanza Bromatológica), derógándose los artículos 169°, 170° y 171° del precitado decreto;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo; incorpórese por el Servicio de Entrada y Trámite al Registro correspondiente; comuníquese al Departamento Jurídico y a los Servicios de Comisiones, Bromatología e Inspección General; y transcribáse -con agregación de los antecedentes- al Departamento de Higiene y Asistencia Social.-

(Fdo) DR. OSCAR V. RACHETTI, Intendente Municipal; DR. -----
ARIEL CORREA VALLEJO, Secretario General.-