

SUMARIO

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

16.797

Decreto 16.797. — Se aprueba la Ordenanza Bromatológica, estableciéndose normas aplicables a los establecimientos elaboradores, expendedores o tenedores de alimentos.



AÑO DE LA ORIENTALIDAD

La Junta de Pastores de Montevideo.

RECIBIDA

CAPITULO I

Definiciones

Artículo Lo. A los efectos de la correcta interpretación de los términos empleados en el presente decreto se establecen las siguientes definiciones:

Alimento producto alimenticio o sustancia alimenticia. — Es toda sustancia natural o producto elaborado, que posee valor nutritivo y se consume como tal o se emplea como materia prima en la elaboración de alimento. Por extensión se considera alimento a las coadyuvantes, aditivos y sustancias o productos que se ingieren por hábito o placer con o sin finalidad de alimentarse.

Nutrientes. — Son las sustancias metabolizables por el cuerpo que forman parte de los alimentos y pertenecen a algunos de los grupos siguientes: proteínas, lípidos líquidos, vitaminas, sustancias minerales y agua.

Alimento natural o en estado natural. — Es el que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza con todos sus elementos constitutivos originales, sin haber sufrido deterioro o transformación ostensible en su carácter, o en su composición.

Alimento elaborado. — Es el que ha sido sometido a operaciones o procesos alimentarios que modifican su presentación, sus caracteres organolépticos o su composición. Durante estas operaciones o estos procesos los alimentos que constituyen la materia prima pueden adicionarse o no de otros ingredientes con o sin valor nutritivo.

Materia prima alimenticia o materia prima. — Se considera como tal a toda sustancia dotada de valor nutritivo que constituye el ingrediente fundamental para elaborar un determinado alimento.

Ingrediente alimentario o ingrediente. — Es toda sustancia o producto comestible que forma parte de un determinado alimento elaborado.

- 1) **Coadyuvante** — Se considera como tal, todo ingrediente que contribuye o contribuye a conferir determinados caracteres organolépticos a los alimentos.
- 2) **Aditivo.** — Es toda sustancia de composición química definida, cuya incorporación a los alimentos genuinos se hace en cantidades pequeñas y en forma controlada en los casos que se especifiquen expresamente en este decreto. Su empleo tiene por objeto mejorar las condiciones de elaboración, presentación o conservación del alimento.
- 3) **Sustancia extraña.** — Se entiende por tal, aquella sustancia que no es componente normal del alimento genuino.
- 4) **Contaminante** — Es toda sustancia extraña cuya presencia en el alimento es de carácter accidental.
- 5) **Alimento genuino.** — Es el que, respondiendo a las especificaciones de este decreto, no está adulterado, falsificado, contaminado o alterado. Sus caracteres organolépticos, sus ingredientes fundamentales y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata, sin olor, sabor ni color extraños y en su denominación, rotulación, envasado y presentación, responderá a lo dispuesto, por el presente decreto.
- 6) **Alimento enriquecido** o fortificado. — Es el alimento genuino que ha sido adicionado de nutrientes en estado puro o natural, con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes capas de la población del país o de una región dada del mismo. La elección del alimento vector y de los nutrientes a adicionar, se regirá por las disposiciones que fija este decreto en el capítulo respectivo.
- 7) **Alimento dietético** o alimento de régimen. — Es aquel alimento genuino que se prepara para ser consumido por pacientes que requieren una alimentación con características especiales. Está destinado a satisfacer necesidades nutricionales particulares relacionadas con el estado patológico del paciente.
- 8) **Alimento no genuino.** — Entre los alimentos no genuinos se consideran:

Alimento falsificado. — Es aquel que presenta la apariencia y caracteres generales de un producto genuino protegido o no por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o que no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

Alimento adulterado. — Es aquel que ha sido enriquecido parcial o totalmente de los nutrientes

... tóxicos del genitro, sustituyéndolos o no por inertes o extraños o tratando con agentes duros, para disimular alteraciones, defectos de elaboración o materias primas de deficiente calidad.

También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno o de sustancias extrañas.

Alimento contaminado. — Es aquel que contiene contaminantes en dosis superiores a las máximas admitidas por el presente decreto o cuyo tenor microbiano supere los límites establecidos en el mismo.

Se incluye en esta denominación el alimento precedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

Alimento alterado. — Es aquel que, por la acción de agentes naturales, tales como humedad, temperatura, aire, luz, enzimas, microorganismos o parásitos, haya sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca.

transformas químicas o bioquímicas alguno o varios de sus componentes.

26) **Preparación culinaria.** Comida o platos preparados. Preparación culinaria es el conjunto de operaciones que mediante técnicas propias de la cocina con o sin envasado ulterior, transforman el alimento o las mezclas de alimentos para lograr que su consumo resulte apto o agradable. El alimento así preparado se denomina comida o plato preparado.

27) **Operaciones de comercialización de alimentos u operaciones de comercialización.** — Comprenden el almacenamiento simple o depósito de los alimentos, su transporte, exposición o entrega al consumidor con o sin fraccionamiento en el momento de la venta al detalle.

28) **Útiles alimentarios.** — Se consideran como tales: la maquinaria, aparatos, cañerías, utensilios, recipientes, medios de transporte interno (dentro de los locales de elaboración) y envases que se utilizan para la realización de operaciones de elaboración, en las preparaciones culinarias o en el fraccionamiento o nivel de operación de comercialización de alimentos.

29) **Vehículos de transporte o de reparto de alimentos.** — Es el vehículo destinado al transporte (o reparto) de alimentos fuera del local de elaboración.

30) **Envase característico.** — Se considera como tal, todo recipiente cuya forma, tamaño, signo, color o leyenda indetectable permita reconocerlo como exclusivo de un determinado producto alimenticio.

31) **Fábrica de alimentos o industria alimentaria.** — Es el establecimiento en que se practican operaciones de elaboración de alimentos o se realizan preparaciones culinarias que luego se comercializan como conserva.

32) **Local de elaboración.** — Es todo lugar de una fábrica de alimentos en que se realice, por lo menos, una operación de elaboración.

33) **Cámara frigorífica.** — Es el local cerrado destinado a la conservación, almacenamiento o congelación de alimentos por medio del frío artificial.

34) **Comercio de alimentos o comercio alimentario.** — Es el establecimiento en que se practican operaciones de comercialización de alimentos.

35) **Restaurante.** — Se considera como tal, el establecimiento con servicio de mesas que cuenta con cocina destinada a realizar preparaciones culinarias calientes para ser servidas dentro del local.

36) **Parrillada o churrasquería.** — Se entiende por tal el comercio cuya actividad principal es la preparación de carnes o aves cocidas en fogones o parrillas con fuego de brasas.

37) **Casa de Comidas.** — Con esta denominación se comprende el establecimiento donde se preparan comidas calientes o frías para su expendio en el mostrador o reparto en el exterior y que no se consumen en el mismo.

38) **Rotisería.** — Es el comercio donde se preparan carnes asadas, al horno o al "Spiedo" y otras comidas que se exponen y expenden para ser consumidas fuera del establecimiento.

39) **Fiambrería.** — Se considera como tal el establecimiento expendedor de fiambres frescos e conservados que se exponen en el mismo.

40) **Café, Bares y Afines.** — Con esta denominación se comprenderá a los comercios de elaboración y venta de café, sandwiches, minutas frías o calientes, "pizas y famá" y venta de otros alimentos tales como masas, dulces, pastres, bebidas alcohólicas y analcohólicas.

41) **Confiterías.** — Entiéndese por "Confitería" — a los efectos del presente decreto — los establecimientos elaboradores de confituras, productos de repostería, cremas pasteleras, dulces, sandwiches, bocadillos diversos y golosinas, así como comidas frías o calientes para servicios en fiestas o banquetes.

CAPITULO II

CONTRALOR DE ALIMENTOS

Sección

Competidos y funciones del Servicio de Bromatología

Artículo 2.º Compete al Servicio de Bromatología el cumplimiento de los cometidos y el ejercicio de las fun

22) **Alimento nocivo.** — Se considera alimento nocivo al alimento falsificado, adulterado, contaminado o alterado susceptible de originar en quien lo ingiere, procesos patológicos con o sin lesión efectiva de la integridad física.

También se considera alimento nocivo el que, no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo, se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a una inmoderación o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

23) **Toxi-infección alimentaria.** — Síndromes producidos por alimentos nocivos debido a la acción conjunta o aislada de tóxicos, toxinas, parásitos, microorganismos o virus.

24) **Alimentos aptos para el consumo.** — Sólo se consideran como tales los alimentos genuinos, los alimentos enriquecidos y los alimentos dietéticos.

25) **Alimento de consumo directo.** — Es aquel que llega al consumidor en condiciones de ser ingerido directamente, sin ser sometido, necesariamente, a un tratamiento previo a su ingestión (lavado, desinfección, cocimiento, etc.).

26) **Alimento perecedero.** — Es aquel que, por su composición química o sus características físico-químicas o bioquímicas, exige condiciones especiales para su conservación durante el transporte o almacenamiento.

27) **Alimento conservado.** — Es aquel que, por haber sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones adecuadas, mantiene sus características originales durante un lapso muy superior al que es posible esperar cuando no ha sido sometido a ese tratamiento.

28) **Conserva alimenticia o conserva.** — Es el alimento que ha sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones tales que, sin mengua en sus propiedades nutritivas esenciales, se mantiene en envase herméticamente cerrado, sin contaminación ni alteración por tiempo prolongado.

29) **Alimento refrigerado.** — Es el que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene en temperatura conveniente para conservar sus características organolépticas y nutritivas; sin que ninguna de sus partes se congele.

30) **Alimento congelado.** — Es el que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

31) **Examen o control bromatológico de un material alimentario.** — Se entiende por tal, el estudio de las características generales, o de las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, microscópicas o microbiológicas de los alimentos y útiles alimentarios.

32) **Operaciones de elaboración de alimentos u operaciones de elaboración.** — Es la operación o el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados con la materia prima y demás ingredientes para la obtención de un alimento. También se consideran tales aquellas que se practican con el fin de fraccionar o almacenar alimentos en escala industrial.

33) **Operación alimentaria.** — Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento, durante su elaboración, fraccionamiento o almacenamiento, que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

34) **Proceso alimentario.** — Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento durante su elaboración que

aciones que se le encomiendan por disposici6n del articulo 143 Incls. 2.º del decreto 11.812, en todo el territorio del Departamento de Montevideo sin perjuicio de las competencias que correspondan o puedan corresponder a otras autoridades nacionales o dependencias municipales (t6tulo 3.º del articulo citado).

Secci6n II

Registro de las f6bricas, transportes y comercios alimentarios

Articulo 2.º Todas las f6bricas, transportes y comercios de alimentos destinados al expendio y consumo de la poblaci6n dentro de la circunscripci6n territorial del Departamento de Montevideo, deber6n obtener habilitaci6n del Servicio de Bromatolog6a, previa a la inscripci6n de sus actividades e inscribirse en el Registro que a tal efecto llevar6 el citado Servicio.

Art. 3.º F6jase un plazo de 120 d6as improrrogables a partir de la aprobaci6n del presente decreto para que todas las f6bricas, transportes y comercios actualmente en funcionamiento, comprendidos en lo dispuesto por el articulo anterior, den cumplimiento a las obligaciones establecidas en la referida norma.

Vencido dicho plazo, los que se hallaren en infracci6n, adem6s de ser pasibles de las sanciones pertinentes, deber6n cesar toda actividad hasta tanto regularicen su situaci6n.

Secci6n III

Registro de los alimentos y declaraci6n de su naturaleza e ingredientes. Rotulaci6n obligatoria

Registro de alimentos:

Articulo 4.º Los alimentos destinados al expendio y consumo de la poblaci6n departamental, —elaborados, transportados o comercializados en el Departamento de Montevideo— cualquiera sea su origen, deber6n registrarse en el Servicio de Bromatolog6a, previamente a su comercializaci6n o transporte.

Art. 5.º De acuerdo al examen bromatol6gico correspondiente, el alimento, el envase y su rotulaci6n se ajustaren a las disposiciones en vigencia, el Servicio de Bromatolog6a podr6 autorizar su elaboraci6n, transporte y comercializaci6n.

Declaraci6n de la naturaleza e ingredientes (composici6n)

Articulo 6.º La solicitud de inscripci6n en el registro respectivo deber6 ser acompa6ada de: una declaraci6n sobre la naturaleza del alimento, tres (3) muestras del mismo contenidas en sus envases originales y una lista de sus ingredientes, ubicados en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada en cada caso.

Deber6 adjuntarse —adem6s— una copia de la rotulaci6n proyectada, as6 como de toda otra leyenda que luciere en el envase.

Art. 7.º Una vez autorizado e inscripto un alimento, cualquier modificaci6n posterior de los mismos deber6 ser autorizada previamente por el Servicio de Bromatolog6a.

Rotulaci6n Obligatoria

Articulo 8.º El envase de todo alimento que circule y se comercialice en la jurisdicci6n de Montevideo, deber6 lucir —en forma claramente legible— lo siguiente:

- a) Nombre del alimento y n6mero de habilitaci6n en el Servicio de Bromatolog6a;
- b) Marc6 de F6brica;
- c) Nombre y direcci6n del fabricante y su n6mero de habilitaci6n;
- d) N6mina de ingredientes en orden decreciente seg6n las cantidades de cada uno;
- e) Peso neto de su contenido;
- f) Peso neto de la parte s6lida comestible (peso seco) cuando el alimento se presente en una fase l6quida y otra s6lida, separables por filtraci6n simple. (por ejemplos: duraznos en almibar; arvejas o aceitunas en agua salada o no; pickles en vinagre u otras)

a) La expresi6n "Industria..." (aqu6 el nombre del pa6s donde se elabor6 el alimento);

b) Fecha de vencido (mes y a6o o d6a de la semana), seg6n se disponga —en cada caso— el Servicio de Bromatolog6a.

Habilitaci6n para conservaci6n de alimentos

Articulo 10. En los r6tulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservaci6n, deber6 incluir una leyenda, en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estimen necesarias para mantener sus condiciones normales.

Del mismo modo se proceder6 cuando se trate de alimentos que puedan alterarse despu6s de abiertos sus envases.

Rotulaci6n de envases de alimentos con aditivos

Articulo 11. En la rotulaci6n de productos alimenticios que contengan aditivos, deber6 expresarse —en forma clara— que el alimento ha sido saborizado; aromatizado; edulcorado o coloreado artificialmente. A tal efecto, la expresi6n que corresponda se imprimir6 inmediatamente debajo del nombre o marca del producto. Ejemplo: "Coloreado artificialmente".

Cuando tenga un conservador, la leyenda ser6 la siguiente: "Adicionado de un conservador qu6mico".

Se except6a del cumplimiento de lo dispuesto en el presente articulo, la coloraci6n de un alimento con caramelo.

Art. 12. Cuando por cualquier motivo se utilice c6rcuma, la leyenda a que se refiere el articulo anterior deber6 ser: "Coloreado con c6rcuma".

Secci6n IV

Propaganda de los alimentos y rotulaci6n en los envases

Articulo 13. El Servicio de Bromatolog6a podr6 intimar la modificaci6n de la propaganda de los alimentos cuando esta misma se encuentre en infracci6n a las disposiciones contenidas en el presente decreto.

Art. 14. Todos los textos se redactar6n en idioma espa6ol y solamente los alimentos importados o a exportar podr6n lucir —adem6s— inscripciones en el idioma oficial del pa6s de origen o de destino.

Prohibiciones

Articulo 15. Queda prohibido mencionar en la rotulaci6n de los envases o en la propaganda de los alimentos:

- a) Supuestos o reales valores nutritivos y, en particular, sus contenidos vitam6nicos.
- b) Voc6blos, signos, emblemas o representaciones gr6ficas que puedan inducir a enga6o al consumidor acerca de la verdadera naturaleza, composici6n, origen, calidad o cantidad del alimento envasado, as6 como caracter6sticas que no se puedan probar mediante el an6lisis bromatol6gico.
- c) La indicaci6n de que el alimento est6 autorizado por la Intendencia Municipal o por las autoridades nacionales.
- d) Indicaciones que se refieran a propiedades medicinales o terap6uticas.

Sobre las denominaciones geogr6ficas

Articulo 16. Las denominaciones geogr6ficas de un pa6s, regi6n o poblaci6n, reconocidas como lugares en que se producen alimentos con determinadas caracter6sticas, no podr6n usarse en los r6tulos o propaganda de alimentos elaborados en otros lugares, a menos que se utilice material prima, ingredientes y tecnolog6a estrictamente similares a las utilizadas en el lugar que se menciona. Estos extremos deber6n probarse fehacientemente en cualquier momento. En tal caso, el alimento resultante deber6 —adem6s— presentar caracteres organol6pticos id6nticos o similares a los del alimento proveniente de la regi6n que le es t6pica.

Cuando el Servicio de Bromatolog6a lo estime pertinente podr6 exigir la presentaci6n de muestras del alimento originario del pa6s, regi6n o poblaci6n reconocidas como t6picas, a fin de resolver en definitiva.

Art. 17. A efectos de lo dispuesto en el articulo anterior y con el fin de evitar confusiones en el consumidor, el Servicio de Bromatolog6a podr6 exigir que —en la denominaci6n de los alimentos producidos en una regi6n d6stinta de la que es t6pica— figura la palabra "tipo". Ejemplo: (Vino tipo Jerez).

Inspección y extracción de muestras y exámenes bromatológicos

Artículo 18. Los propietarios, encargados o representantes de fábricas, transportes o comercios de alimentos, están obligados a permitir la Inspección Bromatológica Municipal, en cualquier oportunidad y momento en que ella se disponga.

Cuando personal municipal habilitado se haga presente en una fábrica o comercio alimentarios para su inspección, se le deberá franquear la entrada de inmediato y sin dilaciones, al sector de elaboración, almacén o comercialización de alimentos.

En caso de oposición o resistencia que lo impidiere el libre ejercicio de sus atribuciones en materia de policía higiénica de la alimentación el Servicio de Bromatología podrá gestionar orden de allanamiento respecto de los establecimientos o locales o sea su control.

Art. 19. Los funcionarios designados por el Servicio de Bromatología están facultados para extraer de cualquier establecimiento, lugar o vehículo, muestras de los alimentos o útiles alimentarios que se considere necesario someter al examen bromatológico; así como intervenir los productos o elementos que se estimen sospechosos.

Esta intervención durará el tiempo necesario para realizar los exámenes correspondientes.

Art. 20. Todo industrial, transportista o comerciante estará obligado a declarar —bajo su firma— la procedencia de los alimentos que elabora, transporta o vende a utilizar.

Art. 21. En caso de resistencia a suscribir las actas de inspección o de obtención de muestras, se solicitará la presencia de un Escribano Municipal o —en su defecto— de dos testigos hábiles y mayores de edad a fin de levantar el acta correspondiente.

Art. 22. Toda muestra que se extraiga se dividirá en tres (3) partes, que se envasarán y rotularán adecuadamente, destinándose —una de ellas— para el análisis y otra para el interesado, si éste la solicita y suministra envase adecuado para ello.

Ambas muestras se lacrarán y sellarán, para asegurar su inviolabilidad, con el sello municipal. La tercera —que quedará en custodia en el Servicio de Bromatología— se lacrará y sellará con el sello del interesado, si lo tuviere o —en su defecto— con el municipal y se denominará "muestra testigo".

Art. 23. En caso de gestionarse y de hacerse lugar a un nuevo análisis bromatológico de comprobación, éste se efectuará sobre la "muestra testigo" en poder del Servicio de Bromatología y se practicará en sus laboratorios por parte del químico representante de la parte interesada, en presencia de un Jefe Químico municipal o de quien lo sustituya en esta instancia.

En tal circunstancia, se deberá operar de acuerdo con los métodos oficiales o —en su defecto— los utilizados por el Servicio de Bromatología.

Art. 24. El acto del análisis de comprobación se ajustará a los siguientes procedimientos: Una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar —bajo su firma— la parte interesada, se procederá a extraer la porción de sustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase, el que se lacrará y sellará nuevamente con el sello que aporte el químico representante del interesado o —en su defecto— con el sello municipal.

Art. 25. En caso de que —por impericia o mala fe— el Químico de la parte interesada no siguiera estrictamente el "modus operandi" relativo a los métodos analíticos adoptados, el químico que representa al Servicio de Bromatología suspenderá el análisis, dando cuenta.

De cada procedimiento se labrará acta porvenorizada que firmarán las partes.

CAPITULO III

HABILITACION Y CARACTERISTICAS DE LAS FABRICAS DE ALIMENTOS Y DE VEHICULOS DE TRANSPORTE DE LOS MISMOS

Sección I

Habilitación previa

Artículo 26. El funcionamiento de toda fábrica de alimentos o de los vehículos destinados a su transporte, de-

berá ser previamente autorizado por el Servicio de Bromatología, el que exigirá —para su habilitación— las certificaciones que estime pertinentes expedidas —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 modificación, ampliación o sustitución 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 (90) días contados desde el día inmediato siguiente a aquel en que se produjo dicho cese;
- 6) En caso de ampliación o modificación de maquinaria y aparatos industriales empleados;
- 7) Cuando se modifique —en alguna forma— el procedimiento u operaciones de elaboración, de tal modo que puedan alterarse las características bromatológicas del producto elaborado.

Art. 27. La habilitación de una fábrica 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 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 estimare 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.

Sección II

Emplazamiento y dimensiones del local

Artículo 28. El edificio y la zona de su implantación deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de toda clase de olores desagradables, de humo, polvo y otros elementos contaminantes.

El edificio deberá tener dimensiones adecuadas para el cumplimiento de las actividades o fines perseguidos; será de construcción sólida y estará provisto, —en el caso de ser necesario—, de los dispositivos que impidan la entrada o permanencia en el mismo de insectos, pájaros roedores o parásitos de cualquier clase.

Deberá mantenerse en buen estado de conservación higiénica y se proyectará de tal modo que pueda limpiarse correctamente y con facilidad.

No se permitirá la instalación de fábricas o comercios de alimentos en sótanos o subsuelos, o en zonas insalubres o que —a juicio del Servicio de Bromatología— carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

Sección III

Instalaciones y controles higiénico-sanitarios. Separación y aislamiento de las operaciones de elaboración

Artículo 29. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán perfectamente separadas de las que se destinen a la preparación o envasado del alimento, de tal forma que excluya toda posibilidad de contaminación del producto terminado.

Las zonas y compartimentos afectados al almacenamiento, elaboración o expedición de productos alimenticios, también estarán separados de los destinados al depósito de materiales no comestibles.

La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda del personal o para asiento de otras reparticiones que —a juicio del Servicio de Bromatología— se consideren fuentes de contaminación.

Características de las paredes, techos y pisos

Artículo 30. Las paredes, techos y pisos deberán ser lisos. Los pisos serán impermeables y con el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavas.

do utilizada hacia sumideros tipo sifón, impidiendo su acumulación en el piso.

Las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente (por ejemplo: con azulejos o materiales similares) a juicio de las oficinas técnicas municipales competentes, hasta 1.80 metros y —en lo posible— su unión al piso se hará con zócalo sanitario.

Instalación de cañerías y eliminación de aguas residuales

Artículo 31. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones y tamaño adecuados para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntas de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Iluminación y ventilación

Artículo 32. Los locales estarán bien iluminados y ventilados y los elementos caloríficos funcionarán correctamente, de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos.

En las salas de elaboración se evitarán los elementos luminosos colgantes, sustituyéndolos por artefactos laterales.

Servicios Higiénicos

Artículo 33. En materia de servicios higiénicos en fábricas de alimentos regirán las disposiciones establecidas por los decretos 11.750 de 3 de Julio de 1960 y su modificativo 15.509 de 21 de febrero de 1974.

Los referidos servicios no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos.

Art. 34. Los locales destinados a los servicios higiénicos tendrán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso —por cualquier motivo— de tales servicios, sin mengua de lo dispuesto por el artículo 100.

Suministro de agua o hielo

Artículo 35. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y —cuando sea necesario— de agua potable caliente.

Art. 36. El hielo a utilizar se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuarán de modo de protegerlo contra las contaminaciones.

Útiles Alimentarios

Artículo 37. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente estén en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ser de material tóxico; serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza. Además, no serán absorbentes a menos que la naturaleza de una determinada operación de producción aconsejable desde otros puntos de vista —pueda emplear, necesariamente, una superficie, por ejemplo, de madera.

Art. 38. Queda prohibido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

- Acero inoxidable, acero, hierro cromado.
- 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 la cocción de dulces, almibares, garrapiñada.
- Estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos.
- Materiales plásticos aptos para uso alimentario.
- Los materiales metálicos mencionados en este artículo no podrán contener más de 1 % de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0,8 % 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.

Art. 39. En todo lo relativo a envases de alimentos, regirá lo que —a respecto— establezca el presente decreto y lo dispuesto en el decreto 15.509 de 25 de enero de 1972 en cuanto no contravenga las disposiciones de este cuerpo de normas.

Vehículos de transporte de alimentos

Artículo 40. Los vehículos de transporte o reparto de alimentos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada y lisa —sobre un fondo blanco— en tamaño que guarde relación con las características del transporte y en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de alimentos" a la que se agregará la palabra o vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta, por ejemplo, "Lácteos" — "Chacinados".

Art. 41. Los vehículos de transporte o reparto de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

Cuando el alimento a transportar no sea de "consumo directo" o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del "recinto cerrado" pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

Art. 42. Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte refrigerado".

Sección IV

Mantenimiento físico de la edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos

Artículo 43. El edificio, las instalaciones, los útiles alimentarios y los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento realizando —con prontitud— las reparaciones necesarias para que satisfagan, en todo momento, las exigencias de este decreto.

Mantenimiento higiénico de la edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos

Artículo 44. La higiene de fábricas, transportes o comercios alimentarios será perfecta y se efectuará de forma apropiada con elementos y materiales aptos para tal fin. Las zonas críticas existentes en el edificio, así como las instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos, deberán ser objeto de una atención especial.

Art. 45. Los útiles alimentarios se lavarán e higienizarán inmediatamente después de usarse, sin ninguna demora. La edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos deberán estar —en todo momento— en perfectas condiciones higiénicas y libres de roedores, insectos y otros parásitos.

Art. 46. Queda prohibida la entrada o existencia de perros, gatos y otros animales domésticos en los locales de elaboración o en que se almacenen o expendan alimentos o en los vehículos destinados a su transporte.

Art. 47. En los locales de elaboración se dispondrá de recipientes adecuados —en número y con capacidad suficiente— para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintará correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria, para evitar la descomposición de los residuos en el lugar.

Art. 48. En los locales de elaboración sólo podrá depositarse la materia prima e ingredientes necesarios así como los útiles alimentarios que requieran las operaciones de elaboración con exclusión de toda sustancia, producto o útiles ajenos o que se reputen innecesarios a tal operación.

Art. 49. Prohíbese el uso —en las fábricas o comercios de alimentos— de máquinas y aparatos que desprendan

gases u olores susceptibles de afectar dichos productos, sus envases o a los operarios.

Atención especial con las sustancias tóxicas

Artículo 50. Todos los rodenticidas fumigantes, insecticidas desinfectantes y cualesquiera otras sustancias tóxicas, se almacenarán en sitios o lugares separados del local de elaboración y su manipulación estará exclusivamente a cargo de personal que conozca los riesgos de contaminación.

Cámaras frigoríficas

Artículo 51. Las cámaras frigoríficas deberán contar:

- a) Con iluminación adecuada que facilite su vigilancia o inspección de los productos.
- b) Con instalaciones capaces de producir una adecuada ventilación del interior de las mismas.
- c) Con pisos, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos.

Art. 52. Deberán desinfectarse en forma periódica y mantenerse permanentemente en perfectas condiciones de higiene, prohibiéndose —para ese fin— el empleo de productos tóxicos en condiciones que pueda originar residuos.

Art. 53. Asimismo, deberán poseer un termómetro de máxima y mínima, alejado convenientemente de la pared y contar con un sistema de alarma eléctrico-óptico o acústico que señale el corte imprevisto en el suministro de frío.

Art. 54. La temperatura y humedad interiores se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos y evitar la condensación del vapor de agua en forma que pueda gotear sobre los mismos.

CAPITULO IV

ELABORACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES CULINARIAS

Sección I

Aspectos Generales

Artículo 55. Prohibese la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las normas contenidas en el presente decreto.

Art. 56. En las operaciones de elaboración de alimentos se utilizarán —exclusivamente— productos genuinos, se trate de materias primas, ingredientes o aditivos.

Art. 57. 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 o por el empleo de tecnología errónea o inadecuada.
- b) Elaborar alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente por el Servicio de Bromatología.
- c) El empleo de productos, 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 —con fines alimentarios— de sobrantes de preparaciones tales como salsas, jugos, jarabes, salsas u otros residuos de alimentos que no posean la calidad de "genuinos" según el presente decreto.
- e) Elaborar alimentos con sobrantes de comidas procedentes de cualquier lugar o servicio.

Art. 58. Para el caso de comprobarse cualquier infracción a lo dispuesto en el artículo precedente, se remitirán los antecedentes respectivos a la Justicia Penal, a los efectos a que hubiere lugar sin perjuicio de la aplicación de las sanciones previstas en este decreto.

Art. 59. Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración deberá mantenerse protegido de los agentes externos de contaminación en todo momento y en forma adecuada en las condiciones aconsejables para evitar su alteración o infección por roedores o insectos.

Art. 60. En los lugares de almacenamiento o transporte, todo alimento se ubicará en forma de evitar su mezcla con otros productos de distinta naturaleza o su contaminación mutua, cuidando de su higiene y conservación.

Art. 61. Todo alimento perecedero que requiera frío para su conservación, será mantenido en cámaras frigoríficas o conservadoras, a la temperatura adecuada.

Art. 62. Prohibese la elaboración, depósito o transporte de alimentos con o en útiles alimentarios que no se encuentren en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Dirección técnica en la industria alimentaria

Artículo 63. Cuando se compruebe que una fábrica de alimentos no se ajusta —en la elaboración de éstos— a las normas y tecnología exigidas por el presente decreto, el Servicio de Bromatología podrá, previa autorización del Departamento de Higiene y Asistencia Social, intimar a la firma infractora a la designación de un director técnico bromatólogo, Químico Farmacéutico o Ingeniero Químico, que acredite haber cursado y aprobado Microbiología Alimentaria, Bromatología y Tecnología Alimentaria, a efectos de obtener la regularización o normalización de la producción de alimentos.

Art. 64. El Servicio de Bromatología llevará un registro permanente de los Directores Técnicos Bromatológicos que presten servicios en las fábricas de alimentos.

Manipulación de alimentos

Artículo 65. En todo establecimiento elaborador de alimentos, se instruirá al personal afectado a la preparación y manejo de productos alimenticios, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad de la firma habilitada.

Art. 66. En el expendio de alimentos de consumo directo no previamente envasados (pan y otros productos de panificación, de confitería, sandwiches, flambres, quesos, helados, dulces u otros) las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas.

Exceptuase de esta prohibición a quienes expendan los alimentos referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros instrumentos del mismo material, que eviten su contacto directo con las manos del expendedor.

Art. 67. Todo alimento de consumo directo no envasado deberá mantenerse protegido por vitrinas o mamparas a efecto de impedir el manejo por parte del público.

Art. 68. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, elaboración, envasado, expendio o transporte de alimentos, aunque aquéllas no sean de naturaleza infecciosa.

Art. 69. El personal de los establecimientos a que se refiere este capítulo, deberá encontrarse —en todo momento— en condiciones aceptables de higiene y usar vestimentas de acuerdo a las disposiciones pertinentes del presente decreto. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran perfectamente los cabellos, para toda persona que se encuentre afectada a la elaboración o manipulación de alimentos.

Art. 70. El personal a que se refiere el artículo anterior será obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos —con agua y jabón— toda vez que inicie o reinicie sus tareas.

Art. 71. Dentro de los locales donde se elaboren o procesen alimentos, queda prohibido comer, salivar, fumar, mascar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan de enfermedades infecto-contagiosas.

Selección de ingredientes

Artículo 72. En los procesos de elaboración de alimentos, sólo se admitirá el uso o empleo de ingredientes en perfecto estado de sanidad e higiene.

Art. 73. Será obligatoria la previa selección de todo ingrediente —así como su perfecta higienización— antes de

ser utilizado. La responsabilidad en casos de infracción a la presente norma será —en todos los casos— de la firma propietaria del establecimiento.

Art. 74. Prohíbese la retención o almacenamiento de alimentos alterados en establecimientos elaboradores, expendedores o depositarios de sustancias alimenticias, inclusive de aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible a juicio del Servicio de Bromatología inmediatamente de recibidos.

Art. 75. El agua o hielo utilizados para cualquier uso, en los establecimientos a que se refiere el presente capítulo, deberán ser potables.

Envasado de alimentos.

Artículo 76. El envasado de alimentos se ajustará a las prácticas tecnológicas más convenientes y aconsejables, a fin de lograr su aislamiento de agentes externos contaminantes así como para mantener sus condiciones de aptitud.

Art. 77. Prohíbese en el envasado, transporte, depósito, comercialización de productos alimenticios en general, la utilización de envases de cualquier tipo o naturaleza que no sean de primer uso. Exceptúase —exclusivamente— de dicha prohibición:

Los envases de vidrio destinados a contener leches; cremas; dulces; aceites comestibles y bebidas en general; Los de hojalata que se destinan al transporte de café en grano o molido;

Las bolsas y cajones destinados a contener tubérculos; cereales para procesar industrialmente; semillas; verduras; frutas y similares; y

Cualesquiera otros envases que —a juicio de la Intendencia Municipal— puedan ser excepcionalmente habilitados para segundo uso siempre que el material de que están elaborados, así como su posterior higienización, aseguren la sanidad del producto a contener.

Art. 78. Todo envase y sus correspondientes tapas o cierres deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización así como aislados de cualquier tipo de contaminaciones o causas de alteración del producto alimenticio que contengan (calor, humedad, luz solar directa, etc.).

Art. 79. Prohíbese lavar envases por el procedimiento de inmersión en el alimento que deben contener.

Art. 80. Los establecimientos elaboradores o expendedores de alimentos no podrán retener ni mantener en depósitos, envases que no puedan ser perfectamente lavados y que contengan restos y adherencias de difícil eliminación.

Art. 81. Los envases característicos o exclusivos de productos alimenticios no podrán ser utilizados comercialmente para otros fines que los específicos de cada uno de ellos. Se reputarán "envases exclusivos de productos alimenticios" todos aquellos cuya forma, color, dibujos, signos o leyendas, los caractericen como propios de determinados alimentos, destinados al consumo y libre comercialización. Bastará —para esta calificación— que las características objetivas de tales envases los identifiquen como propios de un producto alimenticio o potable, aunque los mismos carezcan de rotulación indeleble.

Art. 82. Autorízase el reemplazo del aire contenido en envases herméticos en general, por gases inertes tales como: nitrógeno, dióxido de carbono u otros productos previamente autorizados por el Servicio de Bromatología.

Art. 83. Los métodos y técnicas empleados para la conservación de alimentos deberán asegurar —debidamente— la protección de los mismos contra alteraciones, contaminaciones, infestaciones o transformaciones peligrosas. Los establecimientos responsables cuidarán que las temperaturas de pasteurización; esterilización o conservación sean las correctas o aconsejables en cada caso, así como del inmediato enfriado de los productos que han sido sometidos a tratamiento térmico conservador.

Los procesos a que se refiere el presente artículo serán de tal naturaleza que evite pérdidas en el valor nutritivo del alimento procesado.

Conservación por frío

Artículo 84. La conservación de alimentos por el frío deberá asegurar el mantenimiento de sus caracteres organolépticos y valores nutritivos hasta el momento de su entrega al consumidor.

Art. 85. Los alimentos conservados por congelación se mantendrán en ese estado hasta el momento de su distribución, debiendo advertirse al consumidor que se trata de "productos conservados por congelación".

Art. 86. La "supercongelación" o "congelación relámpago" de alimentos se realizará de modo que la reducción de la temperatura de los mismos desde 0°C hasta menos (—) 40°C, se produzca dentro del máximo de dos horas. Luego de ello, podrá elevarse la misma hasta la de almacenamiento, que no será mayor de 18°C bajo cero.

Art. 87. Las carnes u otros alimentos que se mantengan dentro de las cámaras frías colgadas de gancheras o similares, deberán separarse por unidad.

Art. 88. Las carnes trozadas destinadas a la elaboración de embutidos u otros fines, así como menudos; achuras; pescados y aves, deberán depositarse en las cámaras en perfecto estado de limpieza y contenidos en recipientes adecuados.

Art. 89. Todos los animales que se depositen en cámaras de frío deberán ser previamente eviscerados, sin excepción.

Art. 90. Todos los útiles de trabajo, recipientes, estanterías, gancheras, rieles y demás destinados a las cámaras de frío se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en todo momento.

Almacenamiento y transporte de alimentos envasados

Artículo 91. Las operaciones de almacenamiento o transporte de alimentos envasados, se registrarán por lo establecido en los artículos 95, 98 al 92 y 92 al 95 inclusive del presente decreto.

El almacenaje se cumplirá en condiciones que eviten la alteración o rotura del envase.

Vehículos de transporte

Artículo 92. Los vehículos destinados al transporte o reparto de alimentos no podrán utilizarse para otras tareas ajenas a las de su función específica, en ningún momento. Se exceptúan los vehículos de transporte general (vehículos de alquiler o interdepartamentales) siempre que los alimentos depositados en los mismos se preserven perfectamente del contacto directo con otros útiles o productos.

Art. 93. Prohíbese el transporte simultáneo de alimentos con productos considerados tóxicos o peligrosos para la salud, aunque se alegue la seguridad del envase separado.

Art. 94. Todo vehículo destinado al reparto o transporte de alimentos deberá realizar las operaciones de carga o descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos.

Art. 95. Los vehículos a que se refieren los artículos precedentes, destinados al reparto o transporte de alimentos, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento y lucirán —en forma perfectamente visible— el nombre o denominación de la firma comercial a que pertenecen.

CAPÍTULO V

COMERCIOS ALIMENTARIOS

Sección I

Normas Generales

Artículo 96. En los locales a que se refiere el presente capítulo se utilizará —exclusivamente— agua potable para cualquier uso, de conformidad con lo dispuesto por los decretos 4.749 de 6 de agosto de 1943, sus modificativos y ampliatorios.

En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se la empleará para todo uso, prohibiéndose la utilización de la proveniente de pozos, aljibes, manantiales o similares, los cuales se clausurarán en forma definitiva.

Art. 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.

Art. 98. Los comercios alimentarios a que se refiere este Capítulo, cuando así lo exigiere la autoridad municipal competente dispondrán de servicios higiénicos para uso del público (como mínimo uno para cada sexo) conformados de acuerdo con lo dispuesto por el decreto departamental 11.750 de 6 de julio de 1960, modificado por decreto 16.205 de 21 de febrero de 1974. Los referidos servicios no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos y —en el caso de salones comedores— estarán separados de éstos, mediante mamparas frontales de maderas u otro material similar.

Art. 99. Estos establecimientos contarán con conexiones reglamentarias a la red cloacal o —en su caso— a sistemas de depuración aprobados por las oficinas técnicas municipales.

Art. 100. Prohíbese el uso de toallas de tela en baños y servicios higiénicos, admitiéndose exclusivamente las "desechables" de papel.

Art. 101. El personal de todos los comercios alimentarios —sin excepción— cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carnet de salud en vigencia, expedido o renovado por el Servicio Médico Municipal. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes, toda vez que les sea solicitado.

Art. 102. Prohíbese desempeñar cualquier actividad en los comercios alimentarios, a personas que padezcan enfermedades transmisibles o infestaciones por ectoparásitos. Asimismo registrá —respecto de la manipulación de todo alimento en los referidos comercios— la prohibición establecida por el artículo 83 del decreto 9.016 de 22 de enero de 1954.

Art. 103. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las autoridades municipales podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de los comercios alimentarios se someta a los exámenes médicos que se estimen necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carnet de salud respectivo.

Sección II

Restaurantes

Artículo 104. Las construcciones, locales e instalaciones destinadas a restaurantes deberán cumplir, en lo pertinente, las condiciones y exigencias establecidas en el presente decreto.

Cocinas de los restaurantes.

Artículo 105. Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o 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 del 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 no podrán ser esmaltados; presentarán superficies lisas

de fácil limpieza y su material será de aluminio, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o En el caso de estos dos últimos metales, deberán estar perfectamente estañados en sus superficies de contacto con alimentos.

Art. 106. Los implementos a que se refiere el ordinal b) del artículo anterior, estarán a la vista y no presentarán roturas o abolladuras que impidan su perfecta higienización.

Los útiles de limpieza y secado (paños, cepillos, esponjas, fregonas y otros) estarán —en todo momento— en perfectas condiciones de higiene, sin olores desagradables y libres de grasa. Se desinfectarán diariamente por inmersión en soluciones de cloro al 10 olo.

Art. 107. Queda prohibido en lugares donde se manipulen alimentos de consumo directo, el funcionamiento de aparatos que impulsen la circulación del aire en forma forzada (ventiladores, ventiladores de heladeras, etc.).

Vestuario

Artículo 108. Los restaurantes donde trabajen cinco o más personas contarán con locales destinados a vestuarios (uno para cada sexo) separados de cocinas, despensas o servicios higiénicos. Tendrán las características constructivas indicadas en los ordinales b), g), h) e i) del artículo 105 con una altura de dos metros con cuarenta centímetros y una superficie equivalente a cincuenta centímetros cuadrados por empleado, no pudiendo —en ningún caso— ser inferior a dos metros cuadrados.

Anexo a los vestuarios se instalarán servicios higiénicos para empleados (uno para cada sexo) debidamente separados por muros —sin aberturas comunicantes— e independientes de los destinados al uso del público, pero con iguales características constructivas, cada uno de los cuales contará —como mínimo— con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

Además dispondrán de lavatorio o pileta externa, colocada inmediatamente de la puerta de salida de estos servicios, y dotada de agua caliente y fría, jabón y toallas desechables, a efectos de controlar debidamente el lavado de manos del personal usuario, antes de reincorporarse a su labor.

Salones Comedores

Artículo 109. La capacidad de los comedores cubiertos (techados) estará de acuerdo con la importancia del negocio y —en ningún caso— será inferior a un tercio de la superficie total que se destine a la colocación de mesas.

Estarán contruidos en mampostería revocada y pintada. Los pisos y techos serán lisos e impermeables de fácil limpieza. La altura mínima será de tres metros pero —en caso de techados inclinados— tendrán esta altura como media y una mínima de dos metros con veinte centímetros.

Recibirán luz y aire directamente del exterior por medio de ventanas, puertas y banderolas, cuya superficie, libre no sea inferior a un décimo del área de sus pisos. Toda abertura estará debidamente protegida contra la entrada de insectos.

Comedores al aire libre

Artículo 110. Los espacios al aire libre destinados al servicio de comedor serán pavimentados con materiales asfálticos lisos, baldosas u hormigón lustrado, prohibiéndose el uso de materiales sueltos (pedregullo, tosca) productores de polvo o de difícil limpieza.

Higiene general

Artículo 111. Todas las dependencias de este tipo de establecimiento, incluidos los depósitos, despensas, sótanos, entresijos y anexos para cualquier destino, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

Art. 112. La vajilla de servicio se lavará en piletas separadas de las destinadas al lavado de materiales utilizados en la elaboración de alimentos.

Para lavar la vajilla se usará abundante agua caliente; jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

Art. 113. Las cámaras de frío y heladeras así como las vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos comestibles en perfecto estado de potabilidad e higiene. Los

envases que los contengan se lavaron perfectamente antes de su depósito en las cámaras.

Art. 114. Las cocinas y antecocinas contarán con recipientes metálicos para los desperdicios provistos de tapas ajustables del mismo material que se lavaron y desinfectarán tantas veces como fuere necesario, para mantenerlos libres de olores y adherencias.

Art. 115. Las aguas servidas que procedan de fregaderos; piletas de lavados u otras se evacuarán inmediatamente.

Art. 116. Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zona de estos comercios.

Art. 117. Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos —aunque éstos se encuentren envasados— deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin, ventilados e iluminados convenientemente.

Art. 118. Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

Art. 119. Los restaurantes con servicio de "viandas" —entendiéndose por tal la venta de comidas frías o calientes para su posterior consumo fuera del establecimiento— contarán con vitrinas de conservación y depósito o exhibición dotados de protección adecuada contra contaminaciones externas.

Art. 120. Las ostras, almejas y otros mariscos, así como pescados en general, se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente para ese uso.

Art. 121. Los empleados de cocina; lavado de vajilla; despensas o servicios de mostradores, usarán ropa lavable de color blanco, de media manga y gorro del mismo color que cubra adecuadamente sus cabellos. Los demás empleados incluso los propietarios vestirán ropa apropiada a la función que desempeñen, en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en camisa o ropa de calle.

Empleados y patronos cuidarán de su higiene y apariencia personal.

Los propietarios del establecimiento serán —en todos los casos— responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

Art. 122. El suministro de sal; aceite; vinagre; así como de otros coadyuvantes, se realizará por medio de recipientes con cierre automático que evite la contaminación del contenido.

Art. 123. La vajilla; cubiertos; cristalería y mantelería, será encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

Asesoramiento a empleados

Art. 124. Todo empleado de este tipo de establecimientos será asesorado por sus patronos sobre las medidas higiénicas que están obligados a adoptar en la preparación y manipulación de alimentos en general, —así como de los peligros que representa para la salud pública—, la posibilidad de contaminaciones microbianas o químicas.

Sección III

Parrilladas; Casas de Comidas; Rotiserías y Flambrieras

Artículo 125. Serán aplicables a "Parrilladas", "Casas de Comidas", "Rotiserías" y "Flambrieras" las disposiciones relativas a restaurantes, establecidas en este capítulo —en lo pertinente—.

Sección IV

Cafés, Bares y Afines

Artículo 126. Los establecimientos destinados a cafés, bares y afines deberán cumplir las normas del presente decreto relativas a elaboración, depósito y expendio de sustancias alimenticias y preparaciones culinarias, además de las disposiciones especiales contenidas en este capítulo.

Art. 127. Contará con piletas para lavado de vajilla que dispongan de suministro de agua en abundancia. Los mencionados piletas deberán cumplir las siguientes condiciones o exigencias:

- Estarán construidas de aluminio; acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio del Servicio de Bromatología.
- Se encontrarán provistas de desagües permanentes que permitirán la renovación constante del agua de lavado prohibiéndose el uso de tapones o cierres. Su profundidad máxima será de 0m15, sin doble fondo.
- Las llaves grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento.
- El desagüe se hará a las vías sanitarias o —en su defecto— a sumideros o cajas especiales aprobadas por las servidumbres municipales respectivas.

Art. 128. Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones aberturas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado. Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo.

Los alimentos fríos exhibidos (masas, sandwiches, panes y otros) se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Art. 129. Los hornos, norias o cocinas contarán:

- Con campanas y extractores eficientes que evacúen olores; humos y vapores hacia el exterior, de tal forma que no perjudiquen o afecten las propiedades linderas ni causen molestias a los vecinos y público en general.
- Con una chimenea que supere —en tres metros— la altura de los edificios linderos.

Art. 130. En todos los casos, el suministro de sal; condimentos a base de mostaza y otros coadyuvantes, saborizantes o condimentos, se realizará por medio de envases y recipientes con cierre automático que evite la contaminación del contenido. Respecto al azúcar, se suministrará —exclusivamente— en paquetes individuales o azucareros de cierre automático.

Art. 131. Las bombillas de paja, papel o plástico se ofrecerán debidamente envueltas —por unidades— en sobres o torres herméticos de papel u otro material conveniente a juicio del Servicio de Bromatología.

Art. 132. Las vajillas y utensillos en general no ofrecerán deterioro alguno que impida su perfecta higienización u ofrezca peligro de contaminación. Prohíbese el uso de vajilla o utensillos de madera para servicio al público.

Art. 133. La preparación de jugos de frutas se realizará —exclusivamente— por medio de implementos autorizados por el Servicio de Bromatología.

Art. 134. Las cocinas de estos establecimientos estarán provistas de agua caliente, en todo momento.

Art. 135. La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.).

Art. 136. Los establecimientos funcionarán en perfectas condiciones de higiene. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales dentro de los mismos. La limpieza de locales, pisos y paredes así como de todas las maquinarias, aparatos, utensillos y demás efectos, se realizará diariamente.

Art. 137. Los paños; esponjas; cepillos y otros enseres de limpieza de vajilla y utensillos de cocina o bar, se lavarán repetidas veces por día previa inmersión en agua clorada al 1% durante veinte minutos por vez.

Art. 138. Los restos de comestibles; basuras y desperdicios, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por este decreto, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán —necesariamente— con tapa. La limpieza de los

pisos será vigilada severamente por el propietario, en cuanto se refiera a arrojar servilletas, cubases, pajillas y demás desechos.

Art. 139. Prohíbese utilizar aserrín de madera o simillar para el serado o protección de pisos, así como su depósito en los locales a que se refiere el presente capítulo.

Art. 140. El personal destinado a la elaboración de alimentos o a preparaciones culinarias usará —en todo momento— ropas de trabajo de color blanco de media manga y gorro del mismo color que cubrirá sus cabellos. El resto del personal afectado a otras tareas, vestirá ropas en perfecto estado de conservación e higiene.

Art. 141. Los empleados deberán cuidar de su aseo e higiene personal y manipular los alimentos en forma idónea.

Art. 142. Las normas relativas a cafés, bares y afines, contenidas en este capítulo, serán aplicables —en lo pertinente— a los siguientes establecimientos:

- a) Confiterías y restaurantes con servicio de bar o salones de té y
- b) Cantinas y bares que funcionen en clubs e instituciones sociales deportivas o de cualquier índole.

Comercios de Pescados y Mariscos

Artículo 143. Los comercios estables destinados al almacenamiento, conservación o venta de pescados y mariscos deberán cumplir las exigencias de carácter general establecidas en este capítulo en lo pertinente.

Art. 144. Los locales con destino a dichos comercios contarán con:

- a) Paredes lisas, revestidas de azulejos hasta una altura mínima de dos metros.
- b) Mostradores con azulejos, mármol o acero inoxidable en todas sus superficies exteriores o en contacto con alimentos, así como en la base de sustentación.
- c) Piletas revestidas de material impermeable, con sistemas de desagüe reglamentarios en perfectas condiciones de conservación, conectados a la red cloacal o a cámaras sépticas y grifos capaces de proveer de agua potable en abundancia.
- d) Cámaras de frío o heladeras en perfectas condiciones de funcionamiento, destinadas exclusivamente a almacenar los productos de la pesca o, —en su defecto— piletas de conservación con hielo picado en la cantidad necesaria.
- e) Aberturas protegidas contra la entrada de insectos.
- f) Iluminación y ventilación adecuadas.
- g) Los pisos serán lisos, perfectamente revestidos de material impermeable, sin roturas o defectos y con caída adecuada hacia las bocas de sumideros para asegurar una rápida eliminación de los líquidos y aguas servidas.
- h) Los productos ofrecidos a la venta se mantendrán en vitrinas refrigeradas, cámaras frías o en piletas, cajas metálicas o plásticas, cubiertas con hielo picado.

Art. 145. Los desperdicios y restos de la limpieza de pescados o mariscos se depositarán —de inmediato— en recipientes metálicos de paredes lisas, inalterables o apropiadamente pintadas. Tendrán tapa de cierre perfecto y se vaciarán y lavarán adecuadamente dos veces al día, por lo menos.

Prohíbese mantener desperdicios o restos por más de seis horas en verano y de ocho horas en invierno.

Art. 146. La ventilación de estos locales o establecimientos se efectuará por medios que eviten ocasionar molestias al público y vecinos en general y no provoquen la contaminación de los alimentos en existencia.

Puestos de venta de pescado en ferias

Artículo 147. Los puestos en ferias destinados a la venta de pescados y mariscos contarán con las siguientes instalaciones:

- a) Techado en forma de carpa, con las características y medidas que se fijarán, para proteger los productos de los efectos directos del sol.
- b) Mostrador de madera lisa sobre caballetes del mismo material, sin molduras ni adornos que dificulten su limpieza;

- c) Cajones de metal estañado, o de otro material adecuado, sin pintar o lustrar, para el depósito de los productos de la pesca. Su construcción y forma será una limpieza fácil y rápida;
- d) Depósito de desperdicios (visceras, escamas, cabezas, etc.) construido en metal o plástico de fácil limpieza.

Art. 148. El personal se mantendrá en perfectas condiciones de higiene, con vestimenta y gorro adecuados a juicio del Servicio de Bromatología.

Art. 149. La instalación de este tipo de puestos se resolverá, en todos los casos, por la Intendencia Municipal, previo asesoramiento de los Servicios de Abastos y Frigoríficos, Pasos Públicos y Bromatología, respecto a ubicación, horario de funcionamiento y demás requisitos pertinentes.

Art. 150. Se otorgarán —en todos los casos— permisos de carácter precario, revocable, personal e intransferible, para instalar y explotar puestos en ferias, destinados a la venta de pescado y mariscos.

CAPITULO VI

CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

Sección I

Alimentos en general

Artículo 151. Los alimentos para consumo humano deberán presentar las características generales a que se refieren los artículos siguientes, además de las que —en cada caso particular— se establezcan en el capítulo respectivo.

Art. 152. Desde el punto de vista organoléptico, sus caracteres responderán a los que son propios del tipo de alimento de que se trata, sin olor, sabor, color, textura o aspecto extraños.

Art. 153. Desde el punto de vista químico y físico, su composición química y sus propiedades físicas se adecuarán a las especificaciones que, en cada caso, establece este decreto o a las que —en su defecto— establezca el Servicio de Bromatología.

Art. 154. Sin perjuicio de las excepciones que se establecen a texto expreso, sólo se admitirá como máximo para los alimentos de consumo humano, el siguiente tenor en elementos químicos contaminantes:

Aluminio	250 p.p.m.
Antimonio	2 p.p.m.
Arsénico (en líquidos)	0.1 p.p.m.
Arsénico (en sólidos)	1 p.p.m.
Bario	500 p.p.m.
Boro	80 p.p.m.
Cadmio	5 p.p.m.
Zinc	100 p.p.m.
Cobre	40 p.p.m.
Estaño	100 p.p.m.
Fluor	1.5 p.p.m.
Mercurio	0.05 p.p.m.
Plata	1 p.p.m.
Plomo (en líquido)	2 p.p.m.
Plomo (en sólido)	20 p.p.m.
Selenio (en líquido)	0.05 p.p.m.
Selenio (en sólido)	0.3 p.p.m.

El máximo tenor que se admitirá en residuos de plaguicidas será el que establezca al respecto el Ministerio de Salud Pública.

Art. 155. 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 y que la tecnología —exigible para su elaboración— debió eliminar;
- d) Gérmenes que por su cantidad o calidad, indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o hagan sospechar la presencia de gérmenes patógenos.

Art. 156. Desde el punto de vista microscópico, deberán satisfacer las siguientes exigencias:

- a) Carecer de elementos o sustancias extrañas;
- b) Su identificación histológica será satisfactoria, cuando se trate de sustancia lizular.

Art. 157. Desde el punto de vista serológico, no deberán dar reacciones que caractericen la presencia de sustancias antígenas extrañas al alimento de que se trate.

Art. 158. Basado en el punto de vista microscópico, estarán libres de insectos vivos y sustancias extrañas.

Sección II

Conservas y alimentos conservados

Conservas

Artículo 159. Además de las características, condiciones y exigencias establecidas en los artículos 151 a 158 inclusive, sus caracteres organolépticos deberán ser intermedios entre los característicos del alimento crudo y los del alimento cocido, a menos que se trate de un producto que se venda con la calificación de comida preparada o precocida. Su valor nutritivo no podrá ser inferior al del respectivo alimento cocido.

Alimentos conservados

Artículo 160. En este caso además de ajustarse a las características, condiciones y exigencias previstas en los artículos 151 a 159 inclusive, sus caracteres organolépticos y sus valores nutritivos, serán los propios del alimento correctamente tratado desde el punto de vista tecnológico e higiénico y sin alteraciones. Su temperatura de conservación no podrá exceder del valor límite autorizado en cada caso por este decreto o —en su defecto— por el Servicio de Bromatología.

CAPITULO VII

ADITIVOS

Sección I

Disposiciones generales sobre aditivos

Artículo 161. Se prohíbe el agregado de aditivos a un alimento, salvo en caso de obtenerse autorización municipal previa, la que se otorgará siempre que se cumplan —en su totalidad— las siguientes condiciones o exigencias:

- 1.o) El aditivo a incorporar a un alimento deberá estar expresamente autorizado por el presente decreto.
- 2.o) En cada caso, el interesado formulará solicitud previa en la que se hará constar:
 - A) Justificación del uso del aditivo gestionado, en función del alimento a elaborar.
 - B) Individualización del o de los aditivos a emplear; tipo de aditivo según la clasificación del artículo 164; su naturaleza (composición) química y su origen.
 - C) Dosis a emplear.

Art. 162. Prohíbese el uso de aditivos en los siguientes casos:

- A) Cuando ello pueda ser evitado o remplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional.
- B) Cuando el aditivo pueda afectar —en forma sensible— el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de sustancias o elementos importantes.
- C) Siempre que el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas, o fallas en la tecnología o en la higiene exigibles en una racional elaboración, conservación, transporte o comercialización del alimento.
- D) Cuando la incorporación del aditivo pueda inducir a engaño, error o confusión al consumidor respecto de la calidad o tipo de alimento, o al Bromatólogo analista, falseando los resultados del análisis.
- E) Siempre que no se disponga de una técnica analítica comprobada, que permita caracterizar y dosificar el aditivo correctamente en el alimento para el cual está destinado.

Art. 163. El Servicio de Bromatología acordará la autorización solicitada cuando, en cada caso concreto, como prueba que se satisfacen todas las exigencias establecidas en los artículos 161 y 162. A tales efectos —y para mayor proveer cuando lo estimare pertinente o necesario— podrá

exigir al solicitante una elaboración experimental, bajo contrato de Químicos municipales. Dicho contratador podrá disponerse también con respecto a cualquier industria alimentaria, cuando se sospeche la adición de sustancias no declaradas aditivos no autorizados o adulterantes de cualquier naturaleza.

Art. 164. A efectos de la aplicación del presente decreto, se reconocen los siguientes tipos de aditivos, clasificados según su acción fundamental:

- 1) **Colorante.** — Es el aditivo que confiere o intensifica el color de los alimentos. Se reconocen los tres subtipos siguientes:
 - a) **Colorante natural.** — Es el pigmento o colorante inocuo extraído de sustancias vegetales o animales. Por extensión se incluyen, en este grupo, el caramelo y el carbón vegetal.
 - b) **Colorante sintético o colorante artificial.** — Es el pigmento o sustancia colorante de composición química definida, obtenido por síntesis química.
 - c) **Colorante mineral.** — Es el pigmento compuesto exclusivamente por sustancias químicas inorgánicas.
- 2) **Saborizante.** — Es el que confiere o intensifica el sabor y —a veces— también el aroma de los alimentos.
- 3) **Aromatizante.** — Es el que confiere o intensifica el aroma de los alimentos.
- 4) **Conservador.** — Es el que impide o retarda la alteración de los alimentos. Dentro de este tipo se reconocen los siguientes sub-tipos:
 - a) Conservador antimicrobiano.
 - b) Conservador antioxidante.
 - c) Conservador antienzimático.
 - d) Conservador antiparasitario.

La acción de cada uno queda definida por el adjetivo respectivo.

- 5) **Estabilizante.** — Es el que facilita o mantiene las características físicas de las emulsiones o suspensiones.
- 6) **Espumante.** — Es el que modifica la tensión superficial de los alimentos líquidos, favoreciendo la formación de espuma.
- 7) **Antiespumante.** — Es el que modifica la tensión superficial de los alimentos, impidiendo la formación de espuma.
- 8) **Espesante.** — Es el que aumenta la consistencia o la viscosidad de los alimentos.
- 9) **Edulcorante.** — Es el aditivo de carácter no glucídico, que confiere gusto dulce a los alimentos.
- 10) **Humectante.** — Es el que evita la pérdida de humedad de los alimentos.
- 11) **Antihumectante.** — Es el que reduce las características higroscópicas de los alimentos.
- 12) **Corrector de la reacción o Corrector.** — Es el aditivo destinado a modificar o a estabilizar la reacción ácida, neutra o alcalina de los alimentos. Dentro de este tipo, se reconocen los siguientes subtipos:
 - Acidificante:** Confiere o aumentan la acidez del alimento.
 - Alcalinizante:** Confiere o aumenta la alcalinidad del alimento.
 - Neutralizante:** Disminuye la acidez o la alcalinidad del alimento.
 - Amortiguador:** Confiere al alimento la capacidad de mantener una reacción dada.
- 13) **Sinergista.** — Es el destinado a reforzar la acción de otro aditivo generalmente la de un antioxidante.
- 14) **Secuestrador.** — Es el que se combina con la acción para dar un compuesto muy poco ionizado.
- 15) **Catalítico.** — Es la sustancia orgánica que actúa como catalizador específico, en reacciones bioquímicas. Este aditivo está constituido por lo que —bioquímicamente— se denomina: Enzima.
- 16) **Emulsificante.** — Es el que facilita la formación de una emulsión.

- 17) **Aglutinante.** — Es el que facilita o aumenta la adherencia de los ingredientes entre sí que se utilizan en la elaboración de un alimento.
- 18) **Antiaglutinante.** — Es el que contribuye a impedir la adherencia de los ingredientes entre sí, que se utilizan en la elaboración de un alimento.
- 19) **Peptizante.** — Es el que confiere o aumenta la tendencia de una sustancia floculada a pasar a la fase coloidal o de muy fina suspensión.
- 20) **Endurecedor.** — Es el que confiere o aumenta la resistencia de un alimento a desintegrarse o a perder su forma original.

Art. 165. Las características físicas y químicas que se exigirán a los aditivos, así como los métodos analíticos a emplear, serán los descritos en "Normas de Identidad y Pureza para los aditivos alimentarios" ediciones de F A O / M S del año 1963 y siguientes. En su defecto, se tomará en consideración lo que determina la Farmacopea Oficial o las exigencias que —en cada caso— establezca el Servicio de Bromatología.

Art. 166. Para la incorporación de nuevos aditivos a la lista detallada en el artículo 163 se exigirá documentación científica que pruebe —sin lugar a dudas— que:

- a) Ha sido ensayado sobre diferentes animales, examinando los efectos durante el periodo completo de la vida de cada animal y en el transcurso de varias generaciones, no sólo aisladamente sino —también— incorporado al alimento al que está destinado.
- b) Las concentraciones, cien veces mayores que las cantidades a usar en el alimento, resulten inofensivas para la salud.

Art. 167. Cuando —a juicio del Servicio de Bromatología— exista evidencia o sospecha de que un determinado aditivo posee toxicidad actual o potencial, se prohibirá su uso y se gestionará la eliminación del mismo de la lista correspondiente.

Art. 168. Sólo se podrán incorporar a los alimentos que se señalan en cada caso, de conformidad a lo que establece este decreto y en la cantidad máxima indicada, los siguientes aditivos:

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %
Acetato de calcio	Antiaglutinante	Productos de panadería	0.20
		Productos de confitería	0.20
Acido adipico	Acidificante	Caramelos y productos similares	1.0
		Polvos para postres	0.20
		Polvos para refrescos artificiales	0.20 (1)
		Polvos para helados	0.20
		Helados	0.20
		Productos de confitería	0.20
Acido algínico	Ver por Alginatos	Retrescos artificiales	0.20
Acido ascórbico (D-glucoascórbico y sus sales, D-galactoascórbico y sus sales) (isoascórbico o Eritórbico)	Antioxidante Mejorador de la panificación	Aceites y grasas	0.03
		Cervezas	0.20
		Conservas de carne	0.20
		Conservas Vegetales	0.20
		Margarinas	0.20
		Pulpas y jugos de frutas	0.03
		Refrescos	0.03
		Sidras y vinos	según dispos. nacionales
		Harinas para panificación	0.003
Acido benzóico	Antimicrobiano	Bebidas gaseosas a base de jugos de frutas	0.025
Acido cítrico	Acidificante Saborizante Secuestrador	Amargo y aperitivos	0.30
		Caramelos y productos similares	1.0
		Bizcochos	0.20
		Bombones	0.20
		Conservas de pescado	0.20
		Conservas de vegetales	0.20
		Dulces	0.20
		Licores artificiales	0.20
		Mayonesas	0.10
		Helados	0.20
		Polvos para postres	0.20
		Polvos para refrescos artificiales	0.20
		Polvos para helados	0.20
		Jarabes	0.20
		Productos de confiterías	0.20
		Productos de frutas	0.20
Refrescos	0.30		
Sidras	según dispos. nacionales		
Vinos y vinos compuestos			
Acido cítrico	Sinergista	Conserva de vegetales	0.20
		Grasas y aceites	0.01
		Margarinas	0.01
Acido esteárico o estearato de magnesio	Aglutinante	Pastillas comprimidas	0.20
Acido fosfórico	Acidificante Secuestrador	Caramelos y productos similares	0.25
		Dulces	0.10
		Refrescos	0.06
		Jarabes	0.03 (1)
Acido fosfórico	Sinergista	Grasas y aceites	0.01
		Margarinas	0.01
Acido succínico	Acidificante	Caramelos y productos similares	1.00
		Polvos para postres	0.02
		Polvos para refrescos	0.02 (1)
		Polvos para helados	0.02
		Helados	0.02

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %		
Acido glucónico	Adulcorante	Caramelos y productos similares	1.00		
		Productos de confitería	0.2		
		Productos de frutas	0.2		
		Refrescos	0.3		
		Helados	0.02		
		Jarabes	0.03 (1)		
Acido glutámico y sus sales de sodio o de potasio	Exaltador de aroma y gusto	Caldos concentrados	cantidad mínima necesaria		
		Mayonesas	cantidad mínima necesaria		
Acido inosínico y sus sales sódicas	Exaltador de aroma y gusto	Caldos concentrados	cantidad mínima necesaria		
Acido láctico	Acidificante	Conservas de vegetales	0.20		
		Leche en polvo modificada			
		Mayonesa	0.20		
		Productos de confitería			
		Refrescos	0.20		
		Helados	0.02		
		Jarabes	0.3 (1)		
Acido málico	Acidificante	Caramelos y productos similares	1.0		
		Polvos para postres instantáneos	0.2 (1)		
		Polvos para helados	0.02 (1)		
		Productos de confitería	0.2		
		Productos de frutas	0.2		
		Refrescos	0.3		
		Helados	0.02		
		Sidras y vinos	según disposiciones nacionales		
		Jarabe	0.3 (1)		
		Acido propiónico y sus sales de calcio o potasio o sodio	Antimicrobiano	Chocolata	0.2
Conservas de vegetales o de carne	0.2				
Concentrados de frutas	0.2				
Envases e envolturas para manteca y quesos	0.2				
Harinas	0.2				
Quesos	0.2				
Productos de panadería	0.2				
Productos de confitería	0.2				
Bebidas gaseosas a base de jugos o pulpas de frutas	0.1				
Mayonesa	0.1				
Extracto de malta	0.40				
Acido Sórbito y sus sales de calcio, potasio o sodio	Antimicrobiano			Chocolates	0.10
				Concentrados de frutas	0.10
		Conservas de carne	0.10		
		Conserva de vegetales	0.10		
		Margarinas	0.05		
		Productos de confiterías	0.20		
		Productos de panadería	0.20		
		Envase y revestimiento de quesos	0.10		
		Quesos	0.10		
		Envase y envoltura para manteca	0.10		
		Dulces	0.20		
		Bebidas analcolólicas	0.05		
		Mayonesas	0.10		
		Vinos	de acuerdo con disposiciones nacionales		
		Sidras	de acuerdo con disposiciones nacionales		
		Papeles para envoltura	0.10		
		Frutas desecadas	0.01		
Pulpas de frutas almacenadas para hacer dulces o mermeladas	0.20				
Acido tartárico	Acidificante secuestrador	Amargos y Aperitivos	0.30		
		Caramelos y productos similares	1.0		
		Bizcochos y similares	1.0		
		Dulces	0.26		
		Bombones	0.20		
		Licores	0.50		
		Polvos para refrescos	0.30 (1)		
		Polvos para helados	0.02 (1)		
		Productos de confitería	0.20		
		Producto de fruta	0.20		
		Refrescos	0.30		
		Helados	0.02		
		Vinos y Sidras	(De acuerdo con disposiciones nacionales)		
		Jarabes	0.30 (1)		
		Agar - Agar y ácido alármic	Espesante	Polvos para postres instantáneos	0.5
Polvos para postres helados y para helados	0.5 (1)				
Rellenos y revestimientos de productos de confitería	0.01				
Polvos para refrescos	0.01 (1)				
Helados	1.0				
Dulce de batata	0.5				

DIARIO OFICIAL

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %
Alginato de Propilenglicol	Espesante	Hielados a base de leche que contengan frutas o cremas	1.0
Anhidrido sulfúrico y sus sales de Ca o de K	Conservador	Legumbres y verduras deshidratadas Pectina líquida Pulpa de frutas almacenadas para hacer dulces y mermeladas Jarabes de glucosa Hidromiel Frutas desecadas Vinos Sidras Jugos de frutas Dulces Mermeladas y jaleas elaboradas con pulpa de frutas almacenadas	0.02 0.02 0.25 0.045 0.01 0.05 De acuerdo a disposiciones nacionales 0.04 0.04 0.004
Amargos	Ver en Sección IV, artículos 162 y 163 "aromatizantes, etc." de este Capítulo		
Bromato de potasio		Harina para panificación	0.005
Bicarbonato de sodio	Neutralizante	Leche deshidratada	0.10
	Estabilizante	Dulce de leche (por L. de leche)	0.10
Butil - hidroxianisol (BHA)	Antioxidante	Harinas Coco rallado Frutas secas peladas Margarina Aceites y grasas Productos de cacao	0.01 0.02 0.02 0.01 0.02 0.01
Butil - hidroxitolueno (BHT)	Antioxidante	Harinas Coco rallado Frutas secas peladas Margarina Aceites y grasas Productos de cacao	0.01 0.02 0.02 0.01 0.02 0.01
Calcio (sales de)	Ver por el anión de la sal		
Calcio óxido de	Endurecedor	Dulce de zapallo en trozos	Solución saturada
Calcio óxido de	Conservador	Nuez moscada Jengibre blanqueado	1.0 2.0
Carbonato de calcio	Antiinflatante	Polvos para refrescos Sal de mesa Polvos para helados	2.5 (1) 2.00 2.50
Carbonato de calcio	Conservador	Jengibre blanqueado	4.00
Carbonato de magnesio	Antiinflatante	Azúcar impalpable Sal de mesa	5.0 2.0
Carrageno o carragelina o carragen	Ver por musgo irlandés		
Citrato de calcio	Estabilizante	Queso fundido	Cantidad a fijar en cada caso
Citrato de potasio o citrato de sodio	Secuestrador o Amortiguador	Dulce de leche Productos cárnicos	0.05 0.10
Citrato de monoisopropilo		Grasas y aceites	0.01
Carboximetilcelulosa sódica y metilcelulosa	Espesante Aglutinante Estabilizante Emulsionante	Polvos para refrescos Polvos para helados Alimentos dietéticos Helados Refrescos Caramelos masticables	0.5 1.0 (1) 0.50 1.0 0.50 A fijar
Cloruro de Calcio	Estabilizante	Leche para quesos	Cantidad a fijar en cada caso
Colorantes	(Ver la sección correspondiente en este capítulo "Aditivos")		
Enzimas	(Ver la sección correspondiente en este capítulo "Aditivos")		

DIARIO OFICIAL

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %
Esencias, soluciones aromatizantes y extractos aromatizantes o saborizantes	Aromatizante Saborizante	Caramelos y productos similares Bebidas alcohólicas de fantasía Preparación (polvos) para mostres instantáneos Polvos para refrescos Polvos para helados de fantasía	En la cantidad necesaria para comunicar el aroma o sabor adecuado
		Productos de cacao Rellenos de chocolate Bombones Rellenos y revestimientos de bizcochos y productos similares Rellenos y revestimientos de productos de confitería Refrescos Helados de fantasía Jarabes	" " " " " " "
Espumígenos	(Ver la sección correspondiente en el capítulo "Aditivos")		
Estearatos de polioxietilén sorbitán	Emulsificante	A fijar en cada caso	Fijar en cada caso
Estearatos de polioxietilén sorbitán	Emulsificante Agente de dispersión Modificador de la cristalización	A fijar en cada caso	Fijar en cada caso
Estearato de ascorbilo	Antioxidante	Aceite y grasas Margarina Productos de cacao Coco rallado Productos cárneos	0.02 0.02 0.02 0.02 0.02
Estearato de magnesio	Antihumectante	Azúcar impalpable	1.50
Extracto vegetal aromático	Aromatizante	Vinos aperitivos Vinos compuestos	De acuerdo con las disposiciones nacionales
Fosfato de calcio (tricalcico)	Antihumectante	Polvo para refrescos Polvos para helados Sal de mesa Azúcar impalpable	2.50 (1) 2.50 (1) 2.00 1.50
Fosfato monosódico o disódico (monofosfatos)	Neutralizante Amortiguador Secuestrador	Queso Leche concentrada Dulce de leche Pescado en conserva Productos cárneos	En la cantidad estrictamente necesaria 0.10 0.05 0.5 0.5
Fosfato trisódico (monofosfato)	Neutralizante Secuestrador	Queso	En la cantidad estrictamente necesaria
Difosfato y tetrafosfato disódico	Amortiguador Estabilizador Peptizante Secuestrador	Queso Productos cárneos	En la cantidad estrictamente necesaria 0.5
Trifosfato pentasódico y Polifosfato de sodio (polifosfato de GRAHAM)	Estabilizante Peptizante Secuestrador	Queso Productos cárneos Pescado en conserva Zumo de frutas	En la cantidad estrictamente necesaria 0.50 0.50 0.20
Fosfato monopotásico o dipotásico	Amortiguador Neutralizante Secuestrador	Queso Productos lácteos Productos cárneos	En la cantidad estrictamente necesaria 0.10 0.50
Fosfolípidos (lecitinas y otros)	Estabilizante Antioxidante	Coco rallado Leche en polvo (spray) Margarina Producto de cacao Helados	0.20 0.20 0.5 0.50 0.10
Gelatos de dodecilo o de octilo o de propilo	Antioxidante	Harinas Coco rallado Aceites y grasas Margarina Productos de cacao	0.01 0.01 0.01 0.01 0.01

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %
Gelatina	Espesante	Conserva de carne	5.0
		Polvos para postres	0.5
		Polvos para helados	0.5 (1)
		Rellenos y revestimientos de productos de confitería	0.05
		Helados	1.0
Dulce de batata	0.5		
Gel de sílice anhidra	Anti-humectante	Azúcar impalpable	1.50
Gelatina	Clarificante	Vinagre, vino, sidra	No deben quedar residuos en el producto tratado
Glicerina (Glicerol)	Humectante	Caramelos y productos similares	5.00
		Chocolates y bombones	5.00
		Alimentos dietéticos	5.00
		Helados	1.0
		Rellenos y revestimientos de productos de confitería	5.00
Glicéridos	Ver por mono y diglicéridos		
Glutamatos	Ver por ácido glutámico		
Goma adragante	Espesante	Gomas de mascar	0.50
		Polvos para helados	0.50 (1)
		Helados	0.50
Goma arábiga	Espesante Estabilizante	Caramelos y similares	0.50
		Goma de mascar y similares	0.50
		Helados	0.50
		Polvos para helados	0.50 (1)
Goma caraya	Espesante	Gomas de mascar	0.50
		Helados	0.50
		Polvos para helados	0.50 (1)
Goma guar	Espesante	Gomas de mascar	0.50
		Helados	0.50
		Polvos para helados	0.50 (1)
Glicocola	Clarificante	Vinos y sidras	No deben quedar residuos en el producto tratado
Incsitato de sodio	Ver por ácido inosínico		
Lectina	Ver por fosfolípidos		
Laurato	Ver por monolaurato		
Mono y diglicéridos	Emulsificante Espesante Estabilizante	Goma de mascar	5.00
		Grasas compuestas	2.00
		Margarinas	0.50
		Productos de cacao	1.00
		Rellenos y revestimientos de productos de confitería	5.00
		Rellenos de bizcochos y productos similares	5.00
Helados	0.10		
Polvos para helados	0.10 (1)		
Shortening	10.0		
Monofosfatos	(Ver por fosfatos)		
Mono laurato y Monooleato de polioxietileno (20) sorbitano	Agente de dispersión de esencias Emulsificante modificador de la cristalización de esencias	A fijar en cada caso	
		A fijar en cada caso	
Monopalmitato monoestearato y triestearato de sorbitano	Emulsificante		
Musgo irlandés (carragena)	Espesante	Polvo para helados	0.5 (1)
		Polvo para postres instantáneos	0.5 (1)
		Polvos para refrescos	0.01
		Helados	0.5
Nitrito de potasio o de sodio	Conservador (Agente de cura)	Conserva de carne:	
		x) En salmuera	0.24
	x) En cura seca	0.02	
Nitrato de potasio o de sodio	Conservador (Agente de cura)	Conservas de carne	0.03
Oxido de calcio	(Ver por Calcio: óxido de)		
Oxido de silicio	(Ver por gel de sílice anhidro)		
Falmitatos	(Ver también por: monopalmitatos)		

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %
Palmitato de ascorbilo	Antioxidante	Aceites y grasas Margarina Productos de cacao Coco rallado Productos cárnicos	0.02 0.02 0.02 0.02 0.02
Pectinás	Ver la sección "Espesantes" en este capítulo "Aditivos"		
Polifosfatos	(Ver por: fosfatos)		
Potasio (sales de)	(Ver por el anión que lo acompaña)		
Propilenglicol	Humectante Solvente de esencias	Relleuo de confituras A fijar en cada caso	1 %
Sacarina o sacarina sódica	Edulcorante	Alimentos dietéticos	0.05
Silico aluminato de sodio	Anti-humectante	Sal de mesa	2.00
Silicato de calcio o Silicato de magnesio	Anti-humectante	Sal de coctua Azúcar impalpable	2.00 1.50
Silico aluminato sodo-cálcico	Anti-humectante	Azúcar impalpable	1.50
Sodio (sales de)	(Ver por el anión que lo acompaña)		
Sorbitol	Edulcorante	Alimentos dietéticos	10.0
Sorbitol	Humectante Secuestrador	Caramelos y productos similares Revestimientos y revestimientos de productos de confitería	5.00 5.00
Sorbato de sodio o de potasio o de calcio	(Ver por Acido sórbico)		
Sulfato de calcio	Conservador	Jengibre blanqueado	Hasta 4.0 expresado en CaCO ₃
Sustancias amargas	Ver la Sección "Aromatizantes, etc." en este Capítulo, Arts. 102 y 103		
Tartrato de sodio o de sodio y potasio	Estabilizante Secuestrador	Queso fundido Productos cárnicos	Cantidad mínima imprescindible 0.1
Tocoferoles	Antioxidantes	Harinas Coco rallado Margarina Aceites y grasas	0.03 0.03 Cantidad mínima necesaria

(1) Esta cantidad límite se refiere al producto, una vez que se preparó para ser consumido según las indicaciones del fabricante.

Sección II

Regulación de los envases conteniendo alimentos adicionados de aditivos

Artículo 169. En el rotulo de los envases de todo alimento que contenga aditivos se expresará, en lugar visible y en letras destacadas, la leyenda establecida en el Capítulo II artículo II que se imprimirá inmediatamente debajo del nombre o marca.

Art. 170. El tamaño de los caracteres tipográficos de las leyendas a que se refiere el artículo anterior, no será inferior a la décima parte del tamaño de los caracteres más grandes de cualquier inscripción que luzca el envase del alimento y las cajas o embalajes exteriores y en ningún caso inferior a 2 mm.

Art. 171. En ningún caso en que el aditivo incorporado a un alimento pueda poseer cualidades nutritivas, queda prohibido el uso de toda referencia a tal condición, en la propaganda general o en etiquetas, envolturas, prospectos o otros impresos, con expresiones que induzcan a creer que la presencia de tal aditivo confiere valor nutritivo especial o que se trata de un alimento enriquecido, fortificado y vitaminizado.

Sección III

Comercialización

Artículo 172. Sólo se permitirá comercializar los aditivos, sustancias y productos mencionados en este capítulo que

se ajusten a lo dispuesto en el presente decreto, previa habilitación del comercio respectivo por parte del Servicio de Bromatología.

Art. 173. Los aditivos podrán circular por el mercado siempre que se encuentren envasados herméticamente y debidamente rotulados, con expresa indicación de:

- a) Nombre del aditivo autorizado.
- b) Alimentos a que puede ser adicionado, así como cantidad máxima a utilizar cuando así lo exija el Servicio de Bromatología.
- c) Nombre y domicilio de la firma envasadora o elaboradora.

Art. 174. Los aditivos colorantes se expendrán puros, sin mezcla. Excepcionalmente, se admitirá la mezcla de hasta dos colorantes sólidos o en solución, previa autorización del Servicio de Bromatología, debiendo dejarse constancia en el rótulo del nombre de los colorantes usados y de la composición cuantitativa de la mezcla.

Sección IV

Disposiciones especiales relativas a los aditivos saborizantes y aromatizantes

Artículo 175. Los aditivos saborizantes y aromatizantes comprenden las siguientes sustancias:

- a) Esencia natural: aceite esencial o esencia. — Es la sustancia aromática, rápida, volátil, de carácter oleoso que contiene los principios olorosos y sápidos de las

- plantas de las cuales se extrae. Deben estar libres de sustancias extrañas y diluyentes.
- E) Esencia artificial.** — Es el producto aromático y sápido de composición química definida, obtenido por síntesis química o extraído de una esencia natural, libre de sustancias extrañas, diluyentes o colorantes agregados.
- F) Extracto vegetal aromático.** — Es el producto sápido y aromático obtenido de vegetales por extracción mediante solvente autorizado, con posterior eliminación o no del solvente. Estará libre de sustancias extrañas.

Art. 176. Con la designación de "aroma para alimentos" o "soluciones aromatizantes" se entiende la solución de esencias en agua, etanol, glicerina o propilenglicol, azúcares o no.

Según contengan esencias naturales o artificiales para la mezcla de ellas— se calificarán como correspondiente. Debe hacerse constar en la rotulación, el nombre y la concentración de la o las esencias y la naturaleza del solvente.

Art. 177. Queda prohibida la venta de soluciones, extractos y concentrados para la preparación casera de licores y bebidas.

Art. 178. Prohíbese la preparación o venta de soluciones aromatizantes que contengan esencias consideradas tóxicas o principios activos de acción medicinal, tales como cloruro y bromuro de etilo; alcohol amílico libre; aldehído salicílico, compuestos de la serie pirídica; ácido estanhídrico; benzaldehído agregado; éteres vitrosos; nitrobenzol; 3,4. benzopireno y otros que a juicio del Servicio de Bromatología— se reputen tóxicos, inconvenientes o no potables.

Art. 179. Prohíbese la elaboración de extractos vegetales aromáticos a partir de plantas o sustancias que contengan:

- Aleatoides, tales como adormidera; belladona; cebadilla; coca; estramonio; habas de San Ignacio; nuez vómica; etc.
- Principios irritantes, drásticos, purgantes o tóxicos, tales como aloe; cantárida; coca de levante; coloquintida; granos de paraíso; ruta; ajonjolí y otras incluidas en estas calificaciones.

Queda también prohibida la utilización directa de las siladas 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.

Art. 180. Se prohíbe agregar a los aditivos saborizantes o aromatizantes cualquier sustancia extraña— inclusive colorantes— con excepción del solvente apto, a juicio del Servicio de Bromatología.

Art. 181. Con las denominaciones genéricas siguientes se entiende:

- Por solución aromatizante de almendras amargas, la solución alcohólica, con no menos de 1 % en volumen, de aceite esencial de almendras amargas. El ácido clorhídrico presente no podrá ser superior a 40 p.p.m.
- Por solución aromatizante de anís, la solución alcohólica con no menos de 3 % en volumen, de aceite esencial de anís. No debe contener menos de 2,4 % de anetol.
- Por solución aromatizante de badiana o de anís estrellado, la solución alcohólica de no menos de 3 % en volumen de aceite esencial de anís estrellado. No debe contener menos de 2,4 % de anetol.
- Por solución aromatizante de apio, la solución alcohólica con no menos de 2 % en volumen, de aceite esencial de apio. Debe contener un mínimo de 1,3 % de aldehído cinámico.
- Por solución aromatizante de clavo de olor, la solución alcohólica con no menos de 3 % en volumen, de aceite esencial de clavo. Debe contener un mínimo de 1,6 % de eugenol.
- Por solución aromatizante de limón, la solución alcohólica con no menos de 5 % de aceite esencial de limón. Debe contener no menos de 0,2 % de citral. También puede ser preparada con cáscaras de limón o con éstas más aceite esencial.

Con la denominación de solución aromatizante especial de limón se entiende la solución acuosa o alcohólica de la esencia de limón, privada total o casi totalmente de sus terpenos.

Debe contener como mínimo 0,3 % de citral proveniente de la esencia.

- Por solución aromatizante de menta piperita, la solución alcohólica con no menos de 3 % en volumen, de aceite esencial de menta piperita. Debe contener un mínimo de 1,5 % de mentol.
- Por solución aromatizante de naranja, la preparada con esencia de naranja, con cáscaras de naranja dulces o amargas o con ambas a la vez. Debe contener, como mínimo, 500 en volumen de esencia y no menos de 1,5 % de limoneno. La solución aromatizante especial de naranja es la solución acuosa o alcohólica del aceite esencial de naranja privado total o casi totalmente de sus terpenos. No debe contener menos de 0,15 % de limoneno.
- Por solución aromatizante de nuez moscada, la solución alcohólica con no menos de 2 % de aceite esencial de nuez moscada.
- Por solución aromatizante de orégano o mejorana, la solución alcohólica con no menos de 1 % de aceite esencial de orégano.
- Por solución aromatizante de tomillo, la solución alcohólica de no menos de 0,25 % —en volumen— de aceite esencial de tomillo.
- Por extracto de vainilla, una tintura de vainilla preparada por lo menos al 10 olo. en el alcohol de 35° a 55°.
- Debe presentar, como mínimo, 0,10 olo de vainilla natural, una acidez no menor de 23 mEq por 100 gramos y 0,5 % de cenizas. No podrá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.
- Por solución aromatizante de vainilla, la solución de, por lo menos 0,10 % de vainilla en etanol de 85° a 95° G. L.

No debe contener cumarina ni acetanilida u otras sustancias extrañas, inclusive colorantes.

- Por extracto de regaliz u orozuz, el producto obtenido por la extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del regaliz.

El extracto de orozuz o regaliz no debe contener más de 15 % de agua, 8 % de cenizas, y no menos de 6 % de glicirricina, calculada —esta última— sobre producto seco. Además, las materias insolubles en agua amoniacal al 10 % no deberán exceder de 7 % y no podrán contener materias extrañas; gomas; dextrinas; almidón; azúcar; gelatina u otras que se consideren ajenas a su composición normal.

La pasta de orozuz deberá responder a las exigencias previstas en el primer párrafo del presente artículo, admitiéndose sin declaración una pequeña cantidad de azúcares; gomas; gelatina; dextrinas y esencias de uso permitido.

Art. 182. Sustancias amargas. — Con esta designación se distinguen diversas sustancias de origen vegetal, tales como de sabor amargo, cuyo empleo directo o como materia prima en la elaboración de extractos vegetales aromáticos tiene por objeto aprovechar su sabor característico.

Art. 183. Queda prohibida la utilización de sustancias amargas cuyo uso no está permitido para la elaboración de extractos vegetales aromáticos.

Sección V

Disposiciones especiales sobre aditivos colorantes

Artículo 184. Prohíbese adicionar a los alimentos colorantes naturales o sintéticos, con excepción de los que se indican a continuación:

Alimento	Colorante permitido
1) Bebidas alcohólicas de fantasía	Colorantes naturales y sintéticos.
2) Bebidas alcohólicas destiladas	Caramelo.
3) Vinos licorosos; vermouth y aperitivos a base de vinos	Caramelo.
4) Bebidas gaseosas con esencias	Colorantes naturales y sintéticos.

Alimento	Colorante permitida
1) Caramelo de natillas; caramelos y bombones de frutas; confites; galletas; pastillas; gomas de mascar y sus revestimientos; rellenos de bombones	Colorantes naturales y sintéticos.
2) Corteza de queso; en los tipos ya consagrados	Pigmento rojo: Litol rubina BK (Color Index 1956, No. 15,850). Pigmento negro: Carbón vegetal.
3) Jarabes con esencia de frutas	Colorantes naturales y sintéticos.
4) Condimentos a base de mostaza	Cúrcuma
5) Preparaciones para postres instantáneos y polvos para postres	Colorantes naturales y sintéticos a excepción de los que deben llevar huevos.
6) Polvos o concentrados para refrescos	Colorantes naturales y sintéticos.
7) Confitado o adornos sólidos de azúcar, en el exterior de tortas; postres; bizcochos o similares, así como bombones	Colorantes naturales y sintéticos.
8) Pastas secas (fideos) envasados herméticamente en fábrica con un mínimo de dos huevos por kilogramo de muestra seca	Beta-caroteno; riboflavina o sustancias naturales que los conjuguen.

Art. 156. Los colorantes naturales o sintéticos que podrán incorporarse a los alimentos señalados en el artículo anterior, serán los siguientes:

A) Colorantes naturales	
Color y nombre	Origen del colorante
Rojos:	
1) Ancusa u Ocaneta o Ancusina o Alcanina	Colorante extraído de la raíz de la Ancusa tintoria L.
2) Betanina o raíz de remolacha	Extraído de la raíz de la remolacha.
3) Cochinilla o ácido carmínico	Extraído de insectos Coccus cacti L.
4) Orchilla o Urechilla	Extraído de líquenes del género Rocella o del género Ochrolechia.
Amarantados:	
5) Achicote o coed o bija	Extraído de los granos de Achicote cretense L.
Amarillos:	
6) Caroteno	Concentrado de bayas; legumbres; hortalizas o aceites de palma (puede ser de síntesis).
7) Azafrán	Extraído de los estilos y estigmas del Crocus sativus L.
8) Riboflavina	Extraída de leche u otras sustancias naturales. Puede ser de síntesis.
9) Cúrcuma	Extraído de los rizomas de la Cúrcuma longa L.
10) Xantofila	Extraído de hojas y otras partes de las plantas.

Color y nombre		Origen del colorante
Verdes:		
11) Clorofila		Extraído de las hojas y partes verdes de las plantas así como también sus complejos cúpricos exentos de cobre ionizable (cobre libre).
Azules:		
12) Indigotina o carmín de indigo		Extraído del añil o de otras plantas del género indigofera (puede ser de síntesis).
Pardos:		
13) Caramelo		Obtenido por calentamiento de azúcar a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización.
Negros:		
14) Carbón vegetal oficial		Preparado partiendo del carbón de madera de gran pureza.
Tonos diversos:		
15) Antocianinas		Extraídas de legumbres; flores o frutas.

B) Colorantes sintéticos	
Color y nombre	Sinónimos
Rojo - Fuzó 4R	Nueva cocina.
Amarantado - Amarillo naranja S	Amarillo ocaso FCF; Amarillo crepuscular FCF; Amarillo sunset.
Amarillo - Tartrazina XX	Tartrazina; Tartrazina O.
Azul - Indigotina	Indigocarmín; Carmín de indigo.

C) Colorantes minerales

Adaptables solamente a material para envase de alimentos

Negro de carbón-Carbomedicinalia.
Óxido de hierro (diversos colores).
Óxido de titanio (Color blanco).
Óxidos (diversos colores).

D) Colorantes minerales

(Para usar en la superficie de alimentos)

Aluminio. Color Index. 1956 No. 77000.
Plata. Color Index. 1956 No. 77820.
Oro. Color Index. 1956 No. 77480.

E) Colores para sellar carnes

Solista de genciana (Debe satisfacer las exigencias de la farmacopea oficial).

Artículo 156. Se establece que la cantidad máxima de colorante sintético permitida en el alimento que se elabora o expone, no será mayor de 0.005 % referido al alimento pronto para ser ingerido. Por ejemplo: una vez que se preparó el postre instantáneo, la cantidad de colorante no deberá ser superior al 0.005 %.

Sección VI

Disposiciones especiales sobre las enzimas

Artículo 157. Solo se permitirá el uso de las siguientes enzimas en los casos que expresamente se citan:

- 1) Carbohidrasas
- 2) Amilases procedentes de hongos (Aspergillus oryzae)

b) **Invertasa y lactasa** procedentes de levaduras. Estas carbohidrasas podrán utilizarse en productos de panadería y otros a base de cereales; en maltería y cervecería, en la elaboración de levaduras y conservas de frutas. Queda prohibido el uso de carbohidrasas de origen bacteriano.

- b) **Pectinasas:** Pectinesterasa y poligalacturonasa que deben proceder de hongos, frutas y diversos vegetales. Se pueden adicionar al vino; sidra; cerveza; café y derivados de frutas.
- c) **Proteasas:** Proteinasas y peptidasas (pancreatina, tripsina, bromelina, plicina, papaína) podrán utilizarse en panadería; cervecería; quesería; embutido y conservas cárneas. Su uso, así como el de los preparados que las contienen (fertilizadores o ablandadores de carne) no se permitirá en los hoteles, restaurantes, casas de comidas y afines.
- d) **Lipasas:** Su uso se autoriza en quesería. Pueden ser de origen fúngico o bacteriano.
- e) **Enzimas no hidrolíticas:** Glucosa-oxidadasa, glucosa-dehidrogenasa y catalasa se pueden usar en quesería y en la elaboración de bebidas carbonatadas y zumos de frutas.

Art. 188. Estas enzimas deben presentarse libres de sustancias extrañas, con excepción de azúcares comestibles o de cloruro de sodio en carácter de diluyentes. Del punto de vista microbiológico, deberán responder a las exigencias establecidas en el capítulo VI de este decreto.

Sección VII

Disposiciones especiales sobre algunos aditivos espesantes, (gelatina, pectinas y agar-agar) y clarificantes (gelatina, leticocla).

Artículo 189. Gelatina comestible. — Se obtiene de pieles, ligamentos y huesos de animales sanos. No deberá contener más de 3.25 % de cenizas a 500-550° ni menos de 15 % de nitrógeno. No tendrá olor ni sabor. Su solución al 1 % debe tener un pH comprendido entre 5 y 7.5. Esta solución —hecha en caliente— al enfriarse tendrá consistencia de jalea.

Art. 190. Pectinas. — Los preparados sólidos o líquidos de pectinas destinadas a la elaboración de confituras; mermeladas; postres; deberán venderse con la indicación de su origen; pectina de cítricos (citropectina); de manzanos (pomosina); de remolacha; de grosella; etc. Estarán exentos de almidón, mucilagos vegetales y sustancias extrañas.

Art. 191. Leticocla (o gelatina de pescado). — Se obtiene de la vejiga natatoria de diversos peces. No deberá acusar más de 1% de cenizas a 500 - 550°C, y fundirá a 50°C. La solución de una parte de leticocla en 24 partes de agua caliente dará —al enfriarse— una jalea transparente, sin olor ni sabor.

Art. 192. Agar - Agar o simplemente Agar. — Es una sustancia coloidal hidrófila, que se extrae de ciertas algas marinas rodficeas.

El agar para uso alimentario debe satisfacer los ensayos descritos en "Normas de identidad y pureza para aditivos alimentarios". Reuniones de FAO sobre Nutrición.

Art. 193. Estos aditivos espesantes se podrán usar en los alimentos que este decreto autoriza en los siguientes porcentajes máximos:

- Conservas de carne, 5.0 %.
 - Dulce de batata, 0.5 %.
 - Rellenos y revestimientos de productos de confitería, 0.05 %.
 - Helados, 1.0 %.
 - Pélvos para postres, polvos para helados, 0.5 %.
 - Caramelos masticables. A fijar.
- En el caso de polvos para postres o para helados, el porcentaje admittido será de 0.5 % respecto del producto —una vez preparado para ser consumido— según las indicaciones del fabricante.
- Por ejemplo: una vez que se preparó el helado, el límite será de 0.8 % del peso del helado.

Sección VIII

Disposiciones especiales relativas al uso de aditivos espumígenos:

Artículo 194. Se consideran espumígenos los aditivos de origen vegetal a base de raíces de regaliz; glicirriela; alfalfa y zarzaparrilla.

Art. 195. Se consideran sustancias espumígenas nocivas, aquellas que contengan principios de aplicación terapéutica; prohibiéndose su utilización en la elaboración de alimentos.

CAPITULO VII

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Sección I

Carne

Disposiciones Generales

Artículo 196. Con la denominación genérica de carne se entiende la parte comestible de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos, declarados higiénica y sanitariamente aptos para la alimentación humana por la Inspección Veterinaria Oficial y tecnológicamente bien sacados en establecimientos habilitados a tal efecto.

Además del tejido muscular, se considera carne los elementos de sostén que rodean al esqueleto ceco y los tejidos no separados en operación de faena, a saber: grasa de cobertura, vasos, nervios, aponeurosis, tendones, ligamentos y cartilagos.

Queda comprendida dentro de la denominación de carne, la proveniente de animales de corral y de caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Art. 197. Se entenderá por productos cárneos, los elaborados a base de carne.

Art. 198. Se considerará carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y creada posteriormente, que no hubiera sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales. Presentará el color, olor y consistencia que les son propios.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras.

Art. 199. Se considerará carne ahumada o manida la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres propios de la carne fresca.

Art. 200. Se denominará carne flaca, aquella en que macroscópicamente no se distingue grasa ni tejido fibroso; magra cuando contiene escasa grasa; gorda o grasa cuando el tejido adiposo es bien manifiesto y fibrosa cuando predomina este tejido.

Art. 201. Denominase despojos o menudencias carnal, (fines a los siguientes órganos: corazón, timo (mollejas), hígado, mondongo, (rumen, librito y redocilla), cuajar de los ruminantes, intestino delgado (chinchulines) recto (tripa gorda), riñones, encéfalo (sesos), cráditilas, ubre, lengua privada del aparato hloideo, diafragma, rabo y las extremidades anteriores y posteriores (patitas) de porcinos y ovinos.

Art. 202. Prohibese la tenencia y expendio de carnes que han perdido sus caracteres de frescura o se encuentran en proceso de putrefacción superficial, entendiéndose por tales las carnes manidas.

Queda prohibido, además, la tenencia o expendio de carnes:

- a) Provenientes de animales enfermos, fatigados, letárgicos, con caracteres organolépticos anormales (olor sexual, urinoso, fecaloidez, etc.);
- b) Que presenten reacción alcalina, anfotera o neutra, al tornasol;
- c) Que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración o más de 30 mg. de nitrógeno básico volátil por 100 gramos;
- d) Contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas o suculidad;
- e) Procedentes de fetos, neonatos o bacaraj;
- f) Tratadas con materiales colorantes o conservadores antimicrobianos.

Las carnes que se encuentren en estas condiciones se decomisarán en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar.

Art. 203. Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en diarios, revistas u otros materiales que no estén autorizados para este fin.

Art. 204. Con la designación de carne triturada o picada se entiende la carne —apta para el consumo— dividida en pequeñas partículas por procedimientos adecuados y sin aditivo o coadyuvante alguno. Se preparará en presencia del interesado, salvo en el caso de establecimientos que por su naturaleza y volumen de las operaciones (por ejemplo: frigoríficos) se autoricen expresamente para prepararle con anterioridad a su expendio, una vez fijados los límites de los componentes básicos (tenor y carácter de las proteínas, grasas, etc.).

En los demás establecimientos queda prohibida la tenencia o expendio de carnes picadas con anterioridad, las que se decomisarán en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades correspondientes.

Art. 205. El transporte y distribución de carne fresca para el consumo, se realizará o efectuará en vehículos cerrados destinados exclusivamente a este tipo de transporte.

La caja del vehículo se revestirá interiormente con materiales autorizados por el Servicio de Bromatología, de modo que se asegure perfectas condiciones de higiene y se ajustará —en lo pertinente— a lo dispuesto en este decreto.

Sección II

Carnes de aves

Artículo 206. Se venderán o comercializarán exclusivamente aves sacrificadas y evisceradas bajo contrato veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales fines y despojadas de plumas, cuello, tarsos, y vísceras torácico-abdominales, incluyendo pulmones, riñones y sacos aéreos.

Art. 207. Se considerarán vísceras aviares comestibles y menudos, los siguientes: hígado, corazón, estómago muscular sin mucosas y porción proximal del cuello.

Art. 208. En todos los casos en que se comprobare que las aves han sido neutralizadas sexualmente mediante la administración, por cualquier vía, de estrógenos naturales o sintéticos, se decomisarán sin perjuicio de la aplicación de las penalidades correspondientes.

Art. 209. Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías.

En todos los casos, será obligatoria la inmediata evisceración post mortem. Cualquiera tipo de aves depositado con vísceras, será decomisado o inutilizado sin perjuicio de la aplicación de las sanciones pertinentes.

Sección III

Alimentos conservados y Conservas con materia prima de origen animal

Disposiciones Generales

Artículo 210. Las conservas de origen animal deberán ser preparadas con carnes que cumplan las exigencias establecidas por el presente decreto para la carne fresca.

La tecnología a emplear —en cada caso— estará de acuerdo con las normas modernas de elaboración e higiene, pudiendo el Servicio de Bromatología exigir su modificación cuando lo considere necesario. La elaboración se realizará, en lo posible, por medios mecánicos, restringiéndose al mínimo las manipulaciones.

Art. 211. Se permitirá utilizar los ingredientes que tradicionalmente integran las diversas preparaciones, entre otros: sal, condimentos, especias, aceites y grasas comestibles, vinagre, almidones, azúcares, leche, vegetales y otros productos que se indicarán en cada caso. Todos estos ingredientes deberán estar de acuerdo con las especificaciones que se establezcan en el presente decreto.

Art. 212. Las carnes a emplear serán despojadas aponeurosis, cartilagos, ligamentos, tendones u otros tejidos inferiores, salvo casos especiales en que así lo quiera el alimento a preparar.

Art. 213. Se admitirá, en los líquidos de curación, empleo de: nitrato de sodio o de potasio, de tal manera que los nitratos residuales en el producto terminado no excedan de 300 p.p.m., expresado en nitrato de sodio; nitritos de sodio en forma tal que el nitrito residual no exceda de 200 p.p.m., expresado en nitrito de sodio; monofosfatos de sodio o de potasio, difosfato de sodio y polifosfatos de sodio en la concentración máxima de 50%, siempre que el producto terminado no contenga más de 0.5% de los fosfatos respectivos. El empleo de aditivos a base de polifosfatos no deberá ocasionar aumento del contenido acuoso normal del producto elaborado, que a juicio del Servicio de Bromatología, pudiera considerarse excesivo.

Art. 214. Prohíbese absolutamente la adición a los derivados cárneos (interior o exteriormente) de aditivos conservadores y materiales colorantes, autorizándose exclusivamente la incorporación o agregado de aditivos e presuntamente indicados para productos cárneos en el capítulo respectivo del presente decreto.

Art. 215. Los derivados cárneos no acusarán reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptarán ligeros vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes envasadas (Corned beef, lenguas). Como excepción, se podrá tolerar —en las conservas de crustáceos— un principio de ennegrecimiento.

Art. 216. La sal empleada deberá responder a las exigencias establecidas para la sal común o de cocina en el presente decreto.

Los derivados cárneos no contendrán sustancias que disminuyan su valor alimenticio, tales como: exceso de agua salmuera, salsas o condimentos que sobrepasen la cantidad necesaria o que pudieran disimular defectos en la materia prima. No podrán contener sustancias extrañas y deberán ajustarse a las exigencias microbiológica y al límite o porcentaje de contaminantes establecido en el capítulo correspondiente de este decreto.

Art. 217. La preparación y comercialización de conservas de origen animal se efectuará —exclusivamente— por establecimientos inspeccionados y habilitados por el Servicio de Bromatología, debiendo llenar las condiciones generales establecidas por este decreto y otras reglamentaciones municipales, en lo que les fuere pertinente.

Art. 218. Prohíbese llenar envases por inmersión, así como la utilización de sobrantes de salmuera, jugos, jarabes, salsas, aceites, etc., obtenidos en el envasado de las conservas, cuando no reúnan las condiciones higiénicas y alimenticias adecuadas.

Art. 219. Prohíbese a las casas de comidas, rotiserías, hoteles, restaurantes, cantinas y similares, elaborar alimentos conservados para el consumo de sus comensales o para su venta, que no se ajusten a las exigencias del presente decreto. Los productos elaborados se mantendrán refrigerados a una temperatura inferior a 5°C.

Art. 220. La rotulación de las conservas de origen animal, además de ajustarse a las disposiciones generales sobre rotulación de productos alimenticios establecidas en este decreto, indicarán el tipo de que se trate.

En los casos de conservas mixtas, preparadas con productos de origen animal y vegetal, se declararán sus componentes de modo que no origine confusión, en orden decreciente de acuerdo a su proporción en el producto elaborado.

Art. 221. La rotulación de los productos de chacinería indicará el número de habilitación ante la Dirección de Sanidad e Industria Animal del Ministerio de Agricultura y Pesca y —excepto las carnes frescas y salazones— expresará también las clases de carne de que están compuestos, declarándose los porcentajes de las mismas empleadas en su elaboración.

Art. 222. La rotulación de productos frescos o de unidades pequeñas, se efectuará colocando una etiqueta o descripción en las envolturas de cada conjunto de hándiles (gancho).

Artículo 223. Bajo esta denominación se entienden las carnes conservadas por la acción del cloruro de sodio (sal de cocina o sal común). Este tratamiento puede ser asociado a una deshidratación en condiciones naturales o artificiales o con ahumado.

El salado o sazón se puede efectuar en seco, sometiendo las superficies externas de los trozos de carne al contacto de la sal común o por inmersión en salmueras en condiciones de concentración y tiempo variables permitiendo agregarse a éstas los aditivos autorizados por el presente decreto.

Art. 224. El desecado o deshidratación de las carnes se obtendrá por exposición de las mismas en ambientes naturales higiénicamente adecuados o por acción del calor proveniente de estufas o equipos especiales pero sin sobrepasar la temperatura de 80°C.

Se entiende por ahumado el tratamiento de trozos de carne por el humo procedente de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas inofensivas.

Se controlará la combustión —evitando la formación de compuestos carcinogénicos— y la temperatura y tiempo de exposición al humo. Se prohíbe el ahumado con maderas resinosas, con maderas que proporcionen sabor y olor desagradables, que puedan depositar hollín sobre las carnes, sustancias extrañas o desprender sustancias tóxicas.

Art. 225. Boudiña. — Es la sazón preparada con maguey y del cuello del cerdo, curada en salmuera, condimentada y que —una vez terminada la maduración— se envuelve en tejido orgánico de vacuno o plástico y se ata fuertemente. Se puede terminar sin envoltura.

Art. 226. Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. — Son salazones preparadas con cada una de las partes anatómicas designadas.

Tasaño. — Es una sazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmueras, sal gruesa y desecada al aire.

Tasaño dulce. — Es una sazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60°C.

Charque. — Es una sazón obtenida a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecada por exposición al aire. Su elaboración es de corta duración.

Art. 227 Jamón crudo. — Es la sazón preparada con pernil de cerdo con o sin hueso, por curación con sal o salmuera, adicionada o no de condimentos autorizados y sometida a un proceso de maduración.

Art. 228. Jamón cocido. — Es la sazón preparada con pernil de cerdo con o sin hueso que —una vez curado— se cuece en agua con o sin el agregado de aditivos autorizados. Según el método de preparación de los jamones se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes a emplear se ajusten a las especificaciones del presente decreto. Ejemplo: Jamón tipo "Bayona", jamón tipo "York", etc.

Art. 229. Paleta de cerdo. — Se denomina paleta de cerdo cruda o cocida a las salazones preparadas con el miembro anterior del cerdo, sometida a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones. Puede elaborarse con o sin hueso.

Art. 230. Panceta salada. — Es una sazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Art. 231. Tocino salado. — Es una sazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometida a la acción de la sal en seco.

Art. 232. Unto salado. — Es una sazón preparada con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometida a la sazón seca.

Art. 233. Lomo "Canadiense". — Es una sazón preparada con el lomo del cerdo curado en salmuera y ahumado.

Artículo 231. Con la denominación de chacinados se entienden los alimentos elaborados a base de carne o mezcla de ambas con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales, vegetales, minerales o de síntesis, autorizados por el presente decreto, debiendo estar exentos de apocurosis, tendones, ligamentos y carilagos, a excepción de los chacinados cocidos, en los que se admite tejidos colágenos a los efectos de su transformación en gelatina.

Art. 235. Embutidos. — Con esta denominación se entienden los chacinados que en el proceso de elaboración son introducidos a presión en segmentos de intestinos preparados a tales fines, o en membranas naturales o artificiales aprobadas por las autoridades competentes.

Art. 236. Las materias primas utilizadas en la preparación de los chacinados, deben reunir las condiciones establecidas en el presente decreto, en lo que les fuere pertinente. Se prohíbe emplear en su elaboración materia prima de calidad inferior o en proporciones distintas a las declaradas o que no correspondieren a las exigencias previstas en estas disposiciones.

Art. 237. Los chacinados tendrán sabor y olor propios característicos.

Se considerarán inaptos para el consumo, cuando su superficie externa fuere húmeda, pegajosa; cuando la palpación se verifique la existencia de zonas blandas o de consistencia anormal; cuando hubiere indicios de fermentación; cuando presentaren colores anormales o estados de rancidez; cuando se verifique la presencia de insectos, parásitos y/o gérmenes patógenos o indicadores de contaminación fecal, rastros de roedores o sustancias extrañas.

Art. 238. El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de humedad que se admitirá en los chacinados frescos es de 75%, calculado sobre el producto desengrasado y —en los chacinados estacionados y cocidos— de 65%.

En los chacinados frescos se admitirá un contenido de sustancias amiláceas máximo del 50% del peso total del producto terminado y en los chacinados secos hasta un 30%, admitiéndose hasta un 10% en los chacinados cocidos.

Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámaras frías a una temperatura no mayor de 4° a 6°C, medida en el interior de la masa.

En las mismas condiciones se conservarán los chacinados frescos y los cocidos.

Art. 239. Tripas y membranas. — A efectos de elaboración de embutidos, se considera como "tripas y membranas naturales" a diversos segmentos de intestino grueso, medio o delgado y otras membranas tales como: peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales porcinos, vacunos y ovinos, piel de aves que, previas operaciones pertinentes, se utilicen con ese fin.

Se obtendrán de animales sanos, sacrificados bajo el control sanitario oficial y se prepararán en establecimientos autorizados y registrados especialmente.

Art. 240. Se considerarán tripas y membranas artificiales, las elaboradas con sustancias autorizadas para este fin por el Servicio de Bromatología.

Art. 241. Para la preparación de las tripas naturales se las recogerá directamente de los animales sacrificados, en recipientes adecuados, evitándose el contacto con el suelo. Las operaciones de "estirado", vaciado del contenido y lavado a presión, se efectuarán lo más rápidamente posible después de obtenidas.

Las operaciones de elaboración subsiguientes se realizarán en estrictas condiciones de higiene, evitándose especialmente la contaminación bacteriana o micótica.

Art. 242. Quedará prohibido:

- Insuflar tripas con aire expirado por personas.
- Utilizar tripas naturales con nódulos parasitarios o que presentaren cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas.

*) Emplear tripa que hayan sido conservadas por medio de antibióticos.

Art. 243. Los embutidos pueden ser frescos, secos o estacionados y curados.

Art. 244. Se considerará embutidos frescos, aquellos que son comestibles hasta seis días desde el momento de su fabricación.

Art. 245. Se considerará embutidos secos aquellos que mediante un proceso de deshidratación parcial, tienen un período de utilización más prolongado.

Art. 246. Se entenderá por embutidos cocidos los que, mediante un proceso de tratamiento por calor seco (estufas) o por cocción en agua, salmuera o vapor, tienen un mayor período de utilización.

Art. 247. Se entenderá por chacinados, sazonas, conservas de carne y productos afines que se estacionan y consumen fríos.

Art. 248. Se permitirá -en los embutidos secos- un tratamiento exterior en forma de baño de parafina pura y desodorizada, de ceras u otros productos autorizados por el Servicio de Precomestibles.

Art. 249. Los embutidos en aceite o grasa deberán ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72°C por un tiempo mínimo de 30 minutos.

Art. 250. Chacinados no embutidos: con esta denominación se entenderá aquellos productos no comprendidos en la definición de embutidos.

Embutidos frescos

Artículo 251. **Mortadela.** - Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias, cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

Art. 252. **Codoguita.** - Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, salitre, especias y vino blanco.

Art. 253. **Chorizos frescos.** - Son embutidos elaborados a base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, a mezcla de ollas y tocino.

La pasta -condimentada con sal y especias- es introducida en tripas finas.

Art. 254. **Longaniza parrillera.** - Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tomate, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.

Art. 255. **Salchicha.** - Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y embutido en tripas finas sin ataduras.

Embutidos secos

Artículo 256. **Chorizos a la Española - Tipo Español.** - Son los embutidos secos elaborados con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentados con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.

Art. 257. **Longaniza.** - Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias. Se introduce en tripas de lometa y es secado al aire.

Art. 258. **Longaniza a la Española.** - Es el embutido seco con la misma preparación que la anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Art. 259. **Longaniza a la Napolitana.** - Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Art. 260. **Salama.** - Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda o de cerdo y vacuno, adicionados de tocino,

condimentos y aromáticos posteriormente. Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado de la carne, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.

Art. 261. **Sopresatta a la Italiana.** - Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano. El tocino y carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

Embutidos cocidos

Artículo 262. **Morcillas.** - Con el nombre genérico de morcillas se entienden los embutidos cocidos preparados a base de sangre de animales de consumo recogida durante el sacrificio efectuado en buenas condiciones higiénicas en recipientes adecuados desfibrada y colada con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, sesos, piñones y otras sustancias autorizadas que permitan tipificarlas. (Morcilla a la Vasca). (A la Genovesa o Berrodos). (A la Criolla). (Dulces). Se cuecen en agua.

Art. 263. **Mortadela.** - Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno, triturada y cocida, con o sin el agregado de tocino, azúcar, salitre, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripa, secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para tal fin.

Art. 264. **Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena.** - Frankfurter es el embutido preparado con mezcla de carnes de cerdo y vacuno triturada, con o sin el agregado de tocino, leche en polvo, sal, condimentos, escaldadas y ahumadas.

Art. 265. **Salchichón.** - Es elaborado con carne de cerdo y vacuno, tocino, condimentos y embutido en intestino grueso de vacuno sin ataduras, cocido y ligeramente ahumado o no.

Art. 266. **Sobresada o Sobresada Mallorquina.** - Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

Chacinados no embutidos

Artículo 267. **Lechón arrollado.** - Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

Art. 268. **Matambre arrollado.** - Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.

Art. 269. **Queso de cerdo.** - Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimentón, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.

Art. 270. **Cima.** - Con el nombre de "cima" (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc.), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.

Art. 271. **Galanfina.** - Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino.

La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina.

Se distinguen variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

Art. 272. **Florentina.** - Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina.

Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

Art. 273. **Hamburguesas.** — Es el producto elaborado con carne de cerdo o de vacuno picada, con el agregado o no de sal y aditivos permitidos y al cual se le da la forma de bife. Su contenido en grasa no excederá del 20 o/o.

CONSERVAS DE CARNES

Sección IV

Artículo 274: Se denomina "conservas de carnes" a los productos preparados a base de carne generalmente desosada, parcialmente dividida o en pasta, cocida total o parcialmente, curada o no, con o sin agregado de aditivos permitidos, acondicionada en envases apropiados a 37°C, a efectos de efectuar el control de esterilización y envasado antes de proceder a su distribución. El producto terminado deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el presente decreto.

Las conservas de carnes envasadas, después de terminada su elaboración, deberán mantenerse en observación durante seis días como mínimo, en estufas apropiadas a 37°C, a efectos de efectuar el control de esterilización y envasado antes de proceder a su distribución. El producto terminado deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el presente decreto.

Art. 275. **Carne vacuna curada y cocida. — Corned Beef:** Es una conserva preparada con carne vacuna desosada, trozada, curada y cocida. El contenido de humedad a 100-105°C del producto terminado, libre de grasa, no será mayor de 60% y las cenizas inferiores al 4% a 500-550°C.

Art. 276. **Carne ovina, curada y cocida: Corned Mutton.**

Carne de cerdo, curada y cocida: **Corned Pork.** Son conservas elaboradas con carne ovina y porcina, respectivamente en las mismas condiciones que el **Corned Beef.**

Tendrán la misma composición centesimal media que la del **Corned Beef**, pudiendo llegar —en la preparada con carne porcina— a una cantidad de líquido del 22%.

Art. 277. **Carne vacuna sin curar y cocida. — (Bollod Beef).** Es la conserva preparada como el "**Corned Beef**" pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Art. 278. **Carne ovina sin curar y cocida. — (Bollod Mutton).** Es la conserva elaborada como el **Corned Mutton**, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Carne porcina sin curar y cocida. — (Bollod Pork). Es la conserva elaborada como el **Corned Pork**, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Rabo o cola de vacuno. — Ox Tail: Es la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígenas de los vacunos con sus músculos adheridos, curadas o no y cocidas.

Art. 279. **Lengua de vacuno: (Ox Tongue). Lengua de ternero. — (Veal Tongue).** Es la conserva elaborada con lenguas de vacunos adultos o de terneros, despojadas de sus mucosas, huesos y cartilagos, curadas y cocidas.

El contenido total del envase podrá completarse con trozos de lengua. Tendrá la siguiente composición centesimal media:

Agua 55% —Prótidos 10%— Lípidos 22% y cenizas 4% a 500°-550°C.

Art. 280. **Lengua de ovino. — (Lamb's Tongue).** Es la conserva elaborada con lenguas de ovinos despojadas de su mucosa, huesos y cartilagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

Tendrá la siguiente composición centesimal media:

Agua 50% —Prótidos 20%— Lípidos 26% y cenizas 4% a 500°-550°C.

Art. 281. **Estofado con salsa. — (Stewbeef Beef).** Es la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tucó.

Art. 282. **Cassoulet:** Es la conserva elaborada con carne de cerdo adobada, guisada con el agregado de porotos blancos.

Art. 283. **Ragout.** — Es la conserva elaborada con trozos de carne y hortalizas.

Art. 284. **Chilli con carne.** — Es la conserva preparada a base de carne vacuna o porcina, cortada fina, curada o no, guisada y con el agregado de porotos y ají picante. El producto terminado tendrá un mínimo de carne del 40%.

Art. 285. **Albóndigas. — (Meat Rissole).** Es la conserva elaborada con carne picada con el agregado o no de harina y huevo, y cuya masa se divide en pequeñas esferas.

Se cuece y se adiciona salsa en cantidad que no exceda del 40% del peso total del producto terminado.

Art. 286. **Buseca. — (Ox Tripe).** Es la conserva preparada con mondongo blanqueado, cortado en tiras o en trozos cocido y guisado.

Art. 287. **Pasta de Carne. Paté de carne. — (Poté Meat).** Es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.

Art. 288. **Pasta de Hígado. — (Paté de Foie).** Es la conserva elaborada a base de pasta de hígado, grasa, con el agregado o no de leche, huevos, almidones y condimentos.

Art. 289. **Pasta de Hígado graso. — Paté de Foie Gras:** Es la conserva preparada con pasta de hígado de ganso o pato, sometidos a una alimentación especial a tal efecto. Podrá ser adicionada de carne y grasa de cerdo.

Art. 290. **Pasta de Lengua. — Paté de Lengua — Poté Tongue:** Es la conserva elaborada con pasta de lengua privada de mucosa, huesos y cartilagos.

Art. 291. **Jamón del Diablo. — Devillet Jam:** Es la conserva elaborada con pasta de pernil de cerdo, condimentada con especias y cocida.

Podrá reemplazarse la carne de cerdo —hasta en un 45%— por carne de vacuno, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta.

Jugo Concentrado de Carne, caldos y extractos de carne

Artículo 292. **Jugo de Carne concentrado. — (Concentrate Meat Juice).** Es el producto obtenido por concentración del líquido plasmático del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles. No podrá contener sustancias no autorizadas. Su extracto seco no contendrá más de un 15% de cenizas con presencia de no más de 2.5% de cloruros, expresado en cloruro de sodio. La cantidad de anhídrido fosfórico estará comprendida entre dos y cuatro por ciento y la de nitrógeno total no será inferior al doce por ciento, ambos expresados sobre sustancia seca. La fracción nitrogenada contendrá no menos de 35% de proteínas coagulables y no más de 40% de bases creatínicas. No podrá expendirse o rotularse como "Extracto de Carne".

Art. 293. **Caldo. —** Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción en agua, de carnes, huesos o vísceras con o sin el agregado de vegetales.

Art. 294. **Caldo de carne concentrado o Extracto Líquido de Carne. —** Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción de carne en agua que ha sufrido una deshidratación parcial. Su consistencia será fluida y el contenido de sólidos totales estará comprendido entre 50 y 75%.

Responderá a las exigencias establecidas para el Extracto de Carne, salvo en lo que se refiere a su concentración.

Art. 295. **Extracto de carne de 1ra. calidad. —** Es el producto obtenido por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Presentará los siguientes caracteres: el contenido en agua no será superior al 16% —el contenido en cloruro de sodio no excederá del 5%— la creatina y la creatinina valoradas en conjunto no será inferior al 7%, el nitrógeno amoniacal no será mayor de 0.5% y el nitrógeno total no será inferior del 7%.

La solubilidad en agua fría será total, tolerándose sólo vestigios de materias insolubles.

No deberá contener: dextrinas, albúminas coagulables, caseína, extractos de levaduras. Se tolerará vestigios de gelatina.

Art. 296. Extractos de carne de 2.ª calidad. — Los extractos de carne que tuvieren un valor conjunto de creatinina y creatinina inferior al 7 ojo, pero superior a 5 ojo, un contenido de agua no mayor de 22 ojo y de cloruro de sodio no mayor de 10 ojo y conservaren los demás componentes dentro de los valores establecidos en el artículo anterior, serán considerados de segunda calidad.

Art. 297. Sopa. — Es la conserva elaborada con la base de caldo y el agregado de alimentos sólidos de origen animal o vegetal.

Caldos y sopas deshidratados

Artículo 298. Se entiende por caldos deshidratados los preparados sólidos obtenidos por deshidratación de caldos de composición diversa que contienen algunos de los siguientes ingredientes: carnes, extractos de carnes, sal de cocina, grasas alimenticias, vegetales y extractos de vegetales, acidulizados de proteínas, condimentos, especias, aditivos aromatizantes y exaltadores del sabor autorizados, que se destinan al consumo humano previa adición de agua. Deben cumplir las siguientes exigencias:

Humedad, máx. 8 ojo.

Materia grasa, máx. 10 ojo.

Sal de cocina expresado en Cloruro de Sodio, máx. 60 ojo, y no menos de 1,3 ojo de nitrógeno Kjeldhal de 0,4 ojo de creatinina. Todos ellos determinados sobre sustancia seca.

Art. 299. Caldo deshidratado de carne. — Es el producto obtenido por la deshidratación, hasta consistencia sólida de caldo de carne adicionado o no de condimentos y aditivos autorizados. El producto terminado podrá presentarse compacto o en forma de polvo grueso y deberá responder a la siguiente composición:

Prótidos totales, 16 ojo.

Lípidos de 10 a 18 ojo como máximo.

Almidones, 8 ojo como máximo.

Cloruro de sodio, 36 ojo como mínimo y agua 8 ojo como máximo.

Deberán ser envasados en forma que se mantengan protegidos de la humedad.

Los caldos deshidratados que se identifiquen con el nombre de la carne de una especie determinada (ejemplo: Caldo deshidratado de gallina) deberán contener una cantidad apreciable de la misma, que confiera al producto los caracteres organolépticos correspondientes, pudiendo contener pequeños trozos de esa carne.

Art. 300. Los caldos que se designen con el nombre de una carne determinada, por ejemplo: caldo de gallina, deben contener una proporción apreciable de la misma, suficiente para dar al producto los caracteres organolépticos correspondientes, con un mínimo de 2,6 ojo de nitrógeno Kjeldhal.

Art. 301. Prohíbese la adición de colorantes de cualquier naturaleza (vegetales, animales, sintéticos, carotenos en emulsión) a caldos, excepto el cúrcuma.

Art. 302. Se entiende por sopas deshidratadas los preparados constituidos por caldos deshidratados adicionados de productos animales o vegetales, pudiendo contener pastas alimenticias, harinas de leguminosas y otros.

Art. 303. Las sopas deshidratadas se ajustarán a las siguientes exigencias:

Humedad, máximo 16 ojo.

Nitrógeno total en sustancia seca no menos de 2 ojo; y en las sopas con caldo de carne el mínimo, 3,5 ojo.

Cloruro de sodio, máximo 50 ojo.

Materia grasa sobre sustancia seca, máximo 15 ojo.

Art. 304. Cuando estos preparados posean una denominación determinada, cumplirán las exigencias establecidas en los artículos anteriores y —además— las que corresponden a sus componentes, de acuerdo al presente decreto.

Art. 305. Prohíbese el agregado de colorantes a las sopas deshidratadas, así como de cualesquiera sustancias extrañas a la composición declarada en el envase.

Art. 306. La rotulación de caldos y sopas deshidratadas responderá a su verdadera naturaleza y composición.

Sopas — Cremas de vegetales:

Artículo 307. Las denominadas "sopas - cremas de vegetales" contendrán la proporción o porcentaje del vegetal respectivo que se declare en su rotulación y no más de 2.5 por ciento de grasa, una vez diluidas en el agua indicada en el envase que las contenga.

Sección V

Comercialización de productos procedentes de la fauna indígena o silvestre

Artículo 308. Entiéndese por "productos de caza" o "productos de la fauna indígena" los ejemplares inanimados o aves procedentes de la caza no deportiva, sacrificados por métodos aceptados para la captura de piezas, pertenecientes a la fauna indígena nacional considerada comestible, tales como: liebres; mulitas; carpinchos; jabalíes; venados; ciervos; peludos; lobos de río; cabras silvestres; perdices; patos y gansos silvestres; palomas de monte; torcazas; faisanes; becasinas; pavitas de monte y otros ejemplares comercializables tradicionalmente para la alimentación.

Art. 309. Las reses y aves silvestres o indígenas se ofrecerán al consumo en piezas enteras, sin cuerear o pelar —excepto las especies pilíferas o de cueros comercializables— debiendo procederse a la evisceración inmediatamente a su captura.

Art. 310. Prohíbese la circulación, comercialización, industrialización o depósito de las piezas que ofrezcan dudas sobre su estado sanitario, tales como las que presenten olores anormales o las afectadas por parasitosis; hemorragias; tumores; abscesos peritoneales; infiltraciones anormales en vísceras cavitarias; nódulos linfáticos anormales u otras características propias de enfermedades; infecciones o infestaciones.

Art. 311. Se decomisará de inmediato toda pieza o parte de ella:

- Que responda afirmativamente a la reacción de Eber;
- Que no ofrezca caracteres organolépticos buenos — sea— carnes de color característico, olor agradable, consistencia firme y elástica a la presión de los dedos, los que no deberán humedecerse al oprimir la carne;
- Que presente carnes de color alpíco, tal como el purpura oscuro (característico de muerte natural, no producida por sacrificio para el consumo); olor extraño, anormal o sulfúrico; larvas; consistencia fofo o ictericia.

Art. 312. Todo mamífero o ave —procedente de la caza o parte de ellos— se ofrecerá al consumo en estado fresco, sin somerle a ningún tratamiento destinado a su conservación de destinarse a ocultar o desfigurar estados de abombamiento o putrefacción, tales como baños de agua; solución de ácido acético u otros.

Sección VI

Pescados y Mariscos

Artículo 313. Las características de las diversas variedades de pescados comestibles, en cualquier lugar donde se encuentren, serán:

- Escamas brillantes de desprendimiento dificultoso;
- Branquias de color rojo vivo y brillante;
- Ojos salientes; córnea convexa, clara y transparente;
- Carne blanca, firme y elástica, recuperándose inmediatamente a la presión de los dedos;
- Porción abdominal rosada, no abultada en los no castrados y abertura anal bien cerrada;
- Olor característico, no desagradable ni fuerte.

Art. 314. Prohíbese la existencia de filetes preparados para su venta, así como de trozos de pescados crudos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabezas, ojos y branquias.

La subdivisión o fraccionamiento en trozos o filetes se efectuará exclusivamente a pedido y en presencia del comprador para su entrega inmediata, salvo cuando se trate de establecimientos que por su naturaleza instalaciones, controles higiénicos-sanitarios y volumen de sus operaciones, se autoricen expresamente a ello; o de grandes piezas, tales como el atún, que podrán expendirse trozados.

Art. 315. Los mejillones se expendirán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas; contendrán agua en abundancia y presentarán movimiento de las mantas al excitarse.

Los mejillones que presenten valvas abiertas se decomisarán en el acto, aplicándose a sus expendedores o tenedores las sanciones correspondientes.

Art. 316. Prohíbese la venta, exposición o transporte de crustáceos muertos por cualquier causa, excepto por su cocción en agua salada hirviendo.

Art. 317. Los moluscos cefalópodos (calamares) presentarán la piel suave y húmeda; ojos brillantes y carne clásica y consistente.

Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se venderán vivos; llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.

Art. 318. Se decomisará de inmediato, todo producto de pesca que se encuentre:

- En mal estado de conservación o higiene, así como en lugares sucios e impropios;
- Procedentes de capturas realizadas en zonas contaminadas;
- Que presenten signos de enfermedad microbiana, parasitaria o de intoxicación;
- Que se expendan mutilados (en trozos o bifos);
- Ineptos, por cualquier otro motivo, para la alimentación.

Sección VII

Huevos

Artículo 319. Con la designación de Huevos, se entienden los huevos frescos de gallina. Cuando provengan de otras aves se indicará la especie a la que pertenecen.

Art. 320. Se entiende por huevo fresco aquel que no ha sido sometido a procedimientos de conservación, salvo refrigeración entre 0° y 2°C y humedad relativa comprendida entre 80 y 90 por ciento, durante un máximo de tiempo de 90 días.

Art. 321. Deberán satisfacer las siguientes exigencias y condiciones:

- Observados al ovoscopio deben ser totalmente claros, sin sombra; la yema será apenas perceptible y la cámara de aire no excederá de 10 milímetros de altura.
- La cáscara será fuerte, limpia y la clara firme, transparente y homogénea.
- La yema será de color uniforme del amarillo claro al rojizo, sin presentar adherencias con la cáscara. Cuando se vierta en un plato, deberá aplomarse poco.
- El contenido de nitrógeno amoniacal total (yema y clara) estará comprendido entre 2 y 30 p.p.m.
- El pH de la clara será de 7.6 y el de la yema de 6.4.

Art. 322. Podrá venderse con la denominación de huevo fresco, sin la inscripción en su cáscara, el que hubiere estado sometido hasta 30 días al frío a temperatura próxima a 0°C.

Art. 323. Se entiende por huevo conservado aquel que ha sufrido un proceso físico o químico no comprendido en los procedimientos a que se refiere el artículo 320 con el fin de prolongar su aptitud de alimentación.

Art. 324. Se entiende por huevo refrigerado al que ha sido sometido a la acción del frío durante más de 30 días, a una temperatura entre 0°C y 2°C y una humedad relativa entre 80 y 90 por ciento.

Art. 325. Se entiende por huevo congelado el que ha sido sometido al frío a una temperatura entre menos 12°C y menos 18°C (congelación lenta) o a menos 25°C (congelación rápida) y se rotulará "congelado".

Art. 326. Se admitirá —exclusivamente— la conservación de huevos refrigerados en "atmósfera controlada", cuando el Servicio de Bromatología acepte o apruebe la composición del gas utilizado.

Art. 327. Cuando la conservación se efectúe por inmersión en soluciones especiales, éstas serán previamente autorizadas por el Servicio de Bromatología.

Art. 328. Se considerarán huevos ineptos para alimentación a los que posean alguna de las siguientes características:

- Cuando observados al ovoscopio, presenten una zona oscura.
- 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.
- Cuando el nitrógeno amoniacal total (clara y yema) exceda de 31 p.p.m.
- En estado de putrefacción, hemorrágico, con movos o embrión en franco desarrollo.
- Cuando el contenido estuviere parcialmente deshidratado o presentase manchas de origen microbiano o parasitario.
- Cuando contengan cuerpos extraños.

Art. 329. Los huevos declarados ineptos se inutilizarán inmediatamente, en presencia del personal del Servicio de Bromatología. En la misma forma se procederá respecto de aquellos que se encuentren en depósito y se hallen en malas condiciones.

Se decomisará —asimismo— toda partida de huevos de consumo en que la proporción de ineptos supere el 25 por ciento del total. Cuando se trate de partidas de huevos depositados en Cámaras Frigoríficas o en pilletas de conservación, se procederá al decomiso cuando los ineptos excedan del 10 por ciento del total.

Art. 330. Se entenderá:

- Por huevo entero desecado o en polvo, el obtenido por desecación adecuada de huevos;
 - Por yema desecada o en polvo, el producto resultante de la correcta desecación de la yema;
 - Por clara de huevo desecada, el producto que se obtiene de la desecación apropiada de la clara de huevo.
- Se cumplirán —en estos casos— las exigencias y condiciones previstas en el presente decreto.

Art. 331. Se permitirá agregar anti-humedecantes a los productos desecados a que se refieren los artículos anteriores, previa autorización del Servicio de Bromatología, debiendo declararse en la rotulación de los envases en que se expendan o transporten.

CAPITULO IX

ALIMENTOS GRASOS

Sección I

Grasas

Artículo 332. Se entiende por grasas a los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20°C, son sólidos.

Art. 333. Las grasas pueden o no modificarse en estructura natural por procedimientos tecnológicos y serán autorizadas y aceptadas por el Servicio de Bromatología.

Se clasifican en:

- Las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas).
- Las modificadas (aceites y grasas hidrogenadas).
- Las mezclas de las anteriores (A y B) sin fase acuosa (Shortenings).
- Las mezclas de las indicadas en los ordinales A) y B), con fase acuosa (Margarina).

Art. 334. Se entenderá por grasa comestible desde el punto de vista higiénico:

- Las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y partes adiposas inalteradas y limpias de animales bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves, sacrificadas en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial. Una vez elaboradas las grasas deberán cumplir las demás exigencias que se establecen en este decreto.
- Las grasas de origen vegetal que una vez elaboradas, cumplan las exigencias de este decreto.
- Las mezclas de ambas.

Art. 335. Se considera grasa virgen a la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimientos físicos (mecánicos o térmicos) —excluida la fusión a fuego directo— y purificación por operaciones tales como lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

Se permitirá la neutralización o refinación alcalina de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre excesivos, siempre que su índice de peróxidos no supere la cifra de 20 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo.

Art. 336. Se considera grasa refinada a la grasa virgen que ha sido sometida al proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.

Art. 337. Las grasas comestibles elaboradas deberán cumplir las siguientes especificaciones generales:

Acidez libre expresada en ácido oleico: grasas vírgenes máximo 1.0%; grasas refinadas 0.5%.
Índice de peróxido en miliequivalentes de oxígeno por kilogramo: grasas vírgenes máximo 20.0; grasas refinadas 10.0.

Materias volátiles a 105°C: grasas vírgenes máximo 0.3%; impurezas insolubles en éter de petróleo: grasas vírgenes máximo 0.05%; grasas refinadas 0.05%.

Contenido en jabones, máximo	50 p.p.m.	50 p.p.m.
Contenido en hierro, máximo	50 p.p.m.	15 p.p.m.
Contenido en cobre, máximo	0.4 p.p.m.	0.1 p.p.m.
Contenido en plomo, máximo	0.1 p.p.m.	0.1 p.p.m.
Contenido en arsénico, máximo	0.1 p.p.m.	0.1 p.p.m.

Art. 338. Se entiende por grasa de cerdo comestible, la grasa separada de los tejidos y huesos del cerdo (*Sus scrofa*) en las condiciones higiénicas indicadas anteriormente sobre grasas comestibles.

La grasa comestible elaborada deberá cumplir las especificaciones que se establecen en el artículo anterior y presentará además, las siguientes características:

Índice de refracción a 45°C, 1.4550 - 1.4600.
Índice de yodo (Wijs), 45 - 70.
Índice de saponificación, 192 - 203.
Temperatura de solidificación de los ácidos grasos (Título), máximo 45°C.

Art. 339. Se entiende por primera extracción (primer jugo) el producto que se obtiene por fusión de la grasa de corazón, de riñones y de mesenterio de animales bovinos. No contendrá grasa de recortes ni de huesos. Deberá responder a las siguientes características:

Índice de refracción a 40°C, 1.440 - 1.460.
Título, 42.5 - 47°C.
Índice de saponificación, 190 - 200.
Índice de yodo (Wijs), 32 - 47.

Art. 340. Se entiende por sebo o grasa de vacuno o de ovino el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos, recortes, músculos y huesos de bovinos (*Bos taurus*) y ovinos (*Ovis aries*) respectivamente. Deberán responder a las siguientes características:

Índice de refracción a 40°C, 1.448 - 1.460.
Índice de saponificación, 190 - 202.
Índice de Yodo (Wijs), 32 - 50.
Título, máximo 46°C.

Art. 341. La grasa de primera extracción (primer jugo) así como los sebos o grasas de vacunos u ovinos, para ser considerados de calidad comestibles, deberán cumplir con las exigencias establecidas anteriormente.

Art. 342. Se entiende por óleo-margarina comestible el producto resultante de la separación de oleo-estearina de las grasas de calidad comestible de vacuno u ovino (primer jugo o sebo o grasa de vacuno u ovino). Presentará las siguientes características de tipificación:

Punto de fusión (Wiley), máximo 38°C.
Título, máximo 42°C.
Índice de yodo, máximo 48.

El producto elaborado deberá ajustarse, además, a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Art. 343. Se entiende por grasa o aceite hidrogenados o endurecidos comestibles al producto resultante de la hidrogenación de aceites y/o grasas de calidad comestibles.

Los productos elaborados deberán haber sido sometidos a la refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

El punto de fusión Wiley no será superior a 45°C y el contenido en catalizadores residuales podrá ser, como máximo, de 4.p.p.m.

Art. 344. Se entiende por "Shortening" los aceites vegetales hidrogenados y las mezclas de aceite, aceites hidrogenados y grasas animales o vegetales comestibles que al ser utilizadas en la elaboración de tortas, galletitas etc. le confieren una textura especial característica.

Podrán contener hasta un máximo de 10 o/o de mono y diglicéridos u otro emulsionante comestible autorizado y deberán tener autorización previa del Servicio de Bromatología.

Responderán además a las siguientes exigencias:

Acidez libre, en ácido oleico, máximo 0.5 o/o.
Humedad, máximo 1.0 o/o.
Impurezas, máximo 0.05 o/o.
Jabones, máximo 0.005 o/o.
Níquel, máximo 4.p.p.m.
Índice de peróxidos, 10 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo.

Art. 345. Se entiende por Margarina el alimento en forma de emulsión (tipo agua-aceite) sólida, más o menos plástica, constituida principalmente por grasas y aceites comestibles que pueden provenir o no, parcialmente de la leche, fermentada por bacterias lácticas seleccionadas. Deberán cumplir las siguientes exigencias:

- Materia grasa, mínimo 80 o/o.
- Agua, máximo 16 o/o.
- A la temperatura de 20°C deberá ser sólida.
- Contener como sustancia testigo entre 0.1 y 0.3 o/o de almidón.
- Emulsionantes tales como lecitinas de huevo o soja, mono y diestearatos, en la cantidad máxima de 0.5 o/o.
- Podrá añadirse cloruro de sodio, azúcares y vitaminas A y D, quedando prohibido mencionar estas dos últimas en el rótulo.
- Características microbiológicas en la prueba de recuento:

Contendrá como máximo: 50,000 gérmenes comunes por gramo; 10 gérmenes del grupo coliforme por gramo, sin la presencia de *E. coli*; 20 hongos y levaduras por gramo y ausencia de gérmenes patógenos.

Deberá revelar la presencia de microorganismos de la fermentación láctica.

Contaminantes	Dosis máxima
Hierro (Fe)	1.5 mg/kg.
Cobre (Cu)	0.1 mg/kg.
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg.
Arsénico (As)	0.1 mg/kg.

Art. 346. La Margarina destinada a la venta al por menor se trasladará fuera de la fábrica contenida en envases originales de papel o cartón impermeable, autorizados por el Servicio de Bromatología, con la inscripción de la palabra Margarina en caracteres no menores de 1 centímetro de altura y 2 milímetros de grueso. Las denominaciones de marcas de fantasía, estarán separadas de la palabra Margarina y su tamaño será —como máximo— la mitad de aquella.

No podrá figurar en el envase, rótulo o propaganda —bajo ningún concepto— la palabra manteca.

Art. 347. Podrá adicionarse a las grasas comestibles naturales y sus mezclas, a los aceites y grasas hidrogenados y a los shortenings y margarinas, los siguientes antioxidantes y sinérgicos en cantidad máxima:

- Galatos de propilo y dodecilo aislados o combinados, 100 mg/kg.
- Hidroxibutilanisol (B.H.A.), 200 mg/kg. aislado o combinado.
- Hidroxibutil-Tolueno (B.H.T.), 200 mg/kg. aislado o combinado.
- Cualquier combinación de galatos con B.H.A. o con B.H.T. o con ambos, 200 mg/kg., pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg.
- Palmitato o estearato de ascórbilo, 200 mg/kg. aislados o combinados.

- *) Tocoferoles naturales y sintéticos, sin limitación.
- g) Acido cítrico y citrato de sodio, sin limitación.
- h) Citrato de isopropilo y citrato de monoglicérido 100 mg/kg. aislados o combinados.

Art. 348. En los alimentos grasos a que se refiere el presente capítulo, prohibese expresamente el agregado de colorantes, aromatizantes o saborizantes de cualquier tipo, origen o naturaleza.

Sección II

Aceites

Definición

Artículo 349. Se entenderá por aceite a 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 limpios 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.

Art. 350. Se clasifican de la siguiente manera:

- a) Aceite crudo o bruto. — El que no sufrió tratamiento físico o químico capaz de modificar sus características naturales.
- b) Aceite virgen. — Es el que ha sido obtenido por presión mecánica, o por solventes autorizados seguidamente de lavado, filtración y sedimentación.
- c) Aceite refinado. — El que ha sido sometido a procesos de refinación, (neutralización, blanqueo, desodorización) y filtración en frío.
- d) Aceite genuino de (nombre de la materia prima) será el proveniente de una sola especie vegetal y que responda a las especificaciones de este decreto.
- e) Aceite mezcla de (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos utilizados) es el que proviene del corte binario de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquiera de ellos no será inferior al 25 o/o.

Exceptuándose los cortes con aceite de oliva, admitiéndose —para este último— una proporción mínima no inferior al 15 o/o.

Prohibese la elaboración y la comercialización de cualquiera aceites no expresamente comprendidos en la clasificación precedente o que no se ajusten a las especificaciones y exigencias previstas en este capítulo.

Art. 351. Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma (Incluso el frutado artificial —o sea— la maceración de frutos) o color o a modificar sus caracteres físicos o químicos.

Art. 352. Se consideran inaptes para el consumo:

- a) Los que presenten olor, color o sabor extraños o rancios o que contengan aceites de origen mineral.
- b) Los aceites refinados que tengan una acidez superior a 0,3 o/o expresada en ácido oleico, a excepción del aceite de oliva que tiene especificaciones especiales.
- c) Los que tengan un índice de peróxido superior a 10 mEq (miliequivalentes) de oxígeno por kilogramo (20 mEq para el aceite de oliva), o un umbral de rancidez para la reacción de Krelis en que su coloración exceda a la que tiene una solución de permanganato de potasio de 0.0012 o/o.
- d) Los que contengan más de: 0.003 o/o de jabón, 1.5 p.p.m. de hierro y 0.1 p.p.m. de cobre, plomo y arsénico independientemente.
- e) Los que contengan 0.05 o/o de sedimento o impurezas insolubles.
- f) Los extraídos por solventes no autorizados, o que presenten restos de ellos.
- g) Los que contengan más de 0.2 o/o de sustancias volátiles a 105°C.
- h) Los aceites de recuperación a partir de materias primas en mal estado.

Art. 353. Los disolventes que se utilizan para la extracción de aceites comestibles serán previamente autorizados por el Servicio de Bromatología y procederán de la redacción de nafta de "topping", con exclusión absoluta de nafta de "cracking".

Serán incoloros y limpios, no dejarán depósito, no contendrán agua ni materias extrañas, darán reacción negativa del "ensayo Doctor" y en las pruebas de destilación, su punto de sequedad no será mayor de 92°C.

Art. 354. Se admite como aceite de: algodón, colza (maíz), girasol, uva, maíz, maní y soja, a los extraídos de las semillas o frutos correspondientes y cuyas características físicas y químicas correspondan a las de la tabla siguiente:

Aceite	Materia prima	Índice Saponificación	Índice Refracción	Índice Yodo-Wijs	Insaponificable	Bellier (mod.)	Densidad 20°/20°
Algodón	Gossypium Diversos	180-186	1.458-1.460	98-119	Eter Petróleo máx. 16 g/kg.	17°-21°	0.918-0.926
Soja	Glicine-soja	189-195	1.460-1.470	120-143	idem	17°-21°	0.919-0.925
Maíz	Zea - maíz	187-193	1.465-1.466	123-128	máx. 28 g/kg.	16°-22°	0.917-0.923
Girasol	Helianthus Annus L.	183-194	1.467-1.469	110-143	máx. 15 g/kg.	22°-27°	0.913-0.923
Maní	Arachis hipogea	187-196	1.460-1.465	80-106	máx. 10 g/kg.	38°-42°	0.914-0.917
Uva	Vitis vinifera	185-196	1.4645-1.4650	120-140	20 g/kg. máx.	11°-16°	0.908-0.919
Colza o nabo	Brassica napus o campestris	185-186	1.465-1.466	94-120	idem	22°-26°	0.910-0.920

COMPILACIÓN
ASESORIA JURÍDICA
BIBLIOTECA
I.N.M.

Art. 355. Las características físicas y químicas que se exigiran a los aceites de oliva serán las siguientes:

Características físicas y químicas	Aceite Virgen	Aceite Comestible
Densidad 25°/25°	0.910	0.916
Índice de acidez	3.4	3.4
Índice de refracción a 40°C	1.4693	1.4623
Índice de saponificación	198	197
Índice de Yodo	76	92
Índice de Bellier (mod.)	11°	10°
Escualeno mg/100g.	120	150

Art. 356. Los aceites comestibles se rotularán y expenderán de acuerdo a la materia prima utilizada en su elaboración, de acuerdo a la clasificación establecida en el artículo 350.

Ejemplo: aceite genuino de girasol, de maní, etc.

Art. 357. Se admitirá el agregado —indicándose en el rótulo— de los siguientes antioxidantes y sinérgicos:

- Galatos de propilo y dodecilo, o sus mezclas, máxima 100 p.p.m. total, ya se usen aislados o total de la mezcla.
- (B.H.A.) Butil - Hidroxil - Anisol máx. 200 p.p.m.
- (B.H.T.) Butil - Hidroxil - Tolueno máx. 200 p.p.m.
- Mezcla de Galatos, B.H.A. y B.H.T. total máx. 200 p.p.m., no debiendo contener de galatos más de 100 p.p.m.
- Tocoferoles naturales o sintéticos, sin límite hasta usar la cantidad necesaria.
- Palmitato y Estearato de ascorbilo, aislado o mezclado, máxima 200 p.p.m.
- Acido cítrico, ácido fosfórico, citrato de monoisopropilo, máximo 100 p.p.m. aislados o mezclados.

CAPITULO X

ALIMENTOS FARINACEOS

Sección I

Cereales

Definición

Artículo 358. Se entiende por cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas siguientes: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo y cuando así lo establezca el Poder Ejecutivo, el sorgo.

Los cereales destinados a la alimentación humana, deben presentarse sanos, secos, limpios y satisfacer las exigencias del Análisis de Calidad que determine el Poder Ejecutivo.

La humedad será la adecuada para permitir su almacenamiento sin alteraciones.

Queda permitido el pulimento y abrillantado de cereales descortezados (arroz, cebada y otros) mediante glucosa, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0.5%. Se admitirá también el blanqueamiento con anhídrido sulfuroso (máximo 400 p.p.m. en el cereal) así como el uso del ozono.

Art. 359. Los cereales podrán presentarse también como: cereales inflados, laminados o en copos obtenidos por procedimientos industriales autorizados por el Servicio de Bromatología.

Arroz

Artículo 360. Se entiende por arroz el fruto o grano de Oriza sativa L. Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, blancos o ligeramente amarillentos. Libres de sustancias extrañas y parásitos, en buen estado de conservación y presentarán las siguientes características:

Humedad, máxima 13%.
Cenizas totales, máximas 0.8%.

Art. 361. De acuerdo a sus características se clasifican comercialmente en los siguientes tipos:

- Doble carolina, constituido por la variedad Fortuna y otras de granos similares, de forma cilíndrica muy alargada, de mayor tamaño que los otros tipos.
- Carolina, constituido por la variedad Bluerose y otras de granos similares, de forma cilíndrica, alargada y de tamaño algo inferior a la anterior.

- Japonés, constituido por las variedades: japonés común, japonés precoz, yamaní, y otras de grano similar más corto y convexo que el tipo anterior.

Art. 362. Se reconocen como defectos los siguientes:

- Grano rojo, (arroz capín o estriado), cuando presenta una coloración rojiza (estrias).
- Enyesado, el que presenta un aspecto blanco y opaco.
- Manchados, los que se caracterizan por tener puntos negros u oscuros.
- Quebrados, los que se presentan partidos, con un tamaño menor del 50% de su tamaño original.

Art. 363. El arroz tipo carolina que circule o se expenda con las designaciones de extra y de común, presentará como máximo los siguientes porcentajes de defectos:

Defectos	Extra	Común
Granos rojos estriados	5%	10%
Enyesados	2%	4%
Manchados	1%	4%
Quebrados	15%	25%

Art. 364. Se reconocen los siguientes productos y sub-productos derivados del arroz:

- Arroz entero, o sea, el grano descascarado (sin glumas ni glumelas).
- Arroz pulido, abrillantado o no; es el grano descascarado al que se le ha quitado el pericarpio (afrechillo) y la aleurona y pulido por fricción. Se puede abrillantar por fricción con agregado de glucosa o jarabe de glucosa en proporción no mayor de 3 por mil.
- Arroz quebrado, es el grano partido en cualquier sitio.
- Puntas de arroz, son las puntas del grano de arroz.
- Arrocín, está constituido por los fragmentos y harina del albumen que se separa cuando se abrillanta el arroz.

Art. 365. Queda prohibido la utilización o venta —en alimentos humanos— del arrocín y del afrechillo o cáscara de arroz, así como su tenencia en las fábricas de alimentos para uso humano, a excepción de los molinos productores.

Cebada

Artículo 366. Con el nombre de Cebada Mondada, se entiende los granos sanos, limpios y en buen estado de conservación del Hordeum Vulgare L. en sus variedades de consumo humano, privados de sus tegumentos exteriores.

No contendrán más de 3.5% de cenizas.

Con el nombre de Cebada perlada, se entiende los granos de cebada mondada a los que se les ha dado la forma esférica por procedimientos adecuados.

No debe contener más de 3% de cenizas.

Art. 367. Con el nombre de Malta o cebada maltada se entiende el grano de cebada sometido al proceso de maltación (germinación y ulterior secado).

Las mallas de otros cereales se denominarán de acuerdo a su procedencia por ejemplo: malta de trigo y otras.

Avena

Artículo 368. Con el nombre de Avena laminada, se denomina el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentados o ligeramente tostados, de las variedades propias de la Avena sativa L. con glumas y glumelas no fibrosas.

No contendrá más de: 13% de humedad, 2.7% de fibra, ni más de 2.5% de cenizas.

Maíz

Artículo 369. Con el nombre de maíz se designa los granos limpios sanos y en buen estado de conservación del Zea mays L.

No contendrá más del 5% de cenizas.

Art. 370. Se reconocen como productos derivados del maíz, los siguientes:

Pororó. — Se entiende por tal el maíz blanco, de espero vítreo, reventón, de grano chico (psingallo), tostado en forma adecuada con o sin azúcar.
Sémola (lea de maíz (generalmente llamada harina de maíz). — Debe cumplir las siguientes exigencias y condiciones: humedad máxima 15,5%; acidez (expresada en S03) máximo 0,2%; nitrógeno, mínimo 1,12%; cenizas 1,5% como máximo y pasar totalmente a través de un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado.

Golfo. — Es el producto obtenido por la torrefacción del polvo fino de la mollienda del maíz (farinazo) de las variedades Catete o similares.

Copos de maíz. — Se preparan con maíz blanco, dentado, limpio, pulido, y tostado, adicionado de extracto de maíz.

Maíz pelado o descascarado. — Se entiende por tal el grano entero, desprovisto de la cáscara mediante tratamiento adecuado, lavado y cocido hasta el grado necesario para obtener su ablandamiento por secado ulterior.

Maíz molido. — Es el proveniente de la mollienda gruesa que se utiliza para preparar mazamorra, locro y otras.
 No contendrá más del 15 o/o de humedad y 5 o/o de cenizas.

Trigo

Artículo 371. Con el nombre de trigo se entiende la semilla sana, limpia, y bien conservada de diversas variedades del *Triticum vulgare* L. que se caracteriza por su grano de forma elíptica más o menos redondeado de color variable entre el amarillo rojizo y el grisáceo según las variedades, opaco, de fractura almidonosa, no quebradizo y de elasticidad elástica y extensible.

Art. 372. Con las denominaciones siguientes se designa los productos obtenidos del trigo.

1) **Trigo molido o partido,** es el producto resultante de la trituración del grano mondado, sin envoltura celulósica, almidón ni germen.

2) El germen de trigo, deberá reunir las siguientes características:

Humedad, 6 a 15 o/o.
 Proteínas, mínimo, 23 o/o.
 Lípidos, mínimo, 7 o/o.
 Glúcidos asimilables de 30 a 48 o/o.
 Fibra) libra bruta, máximo, 4 o/o.
 Cenizas, máximo, 6 o/o.

Sección IV

Harinas

Artículo 373. Se entiende por harina sin otra especificación el producto obtenido de la mollienda del grano de trigo, que se ajustó a las exigencias establecidas para el mismo.

Las demás harinas se denominarán de acuerdo a la materia prima empleada en su elaboración.

Por ejemplo: harina de maíz, harina de arroz, y otras.

Art. 374. El grado de extracción de la harina de trigo será el que fije el Poder Ejecutivo al respecto.

Art. 375. Las características de las harinas serán las que corresponden al grado de extracción fijado.

El tenor en proteínas de las mismas oscilará entre 10 y 15 o/o y su humedad máxima no excederá del 15 o/o.

Podrá excederse hasta en un 3 o/o como máximo, los valores de las cenizas (calculados sobre sustancia seca) correspondientes al grado de extracción.

Art. 376. Harina integral o de graham, es el producto total obtenido de la mollienda del grano de trigo. Las harinas integrales de otros cereales o leguminosas se designarán de acuerdo con su origen, y se ajustarán a las exigencias previstas en el artículo anterior.

Art. 377. Se prohíbe en la elaboración de los productos de la mollienda del grano de trigo, el empleo de las llamadas "mejoradoras químicas" especialmente las usadas

usados a blanquear la harina a excepción de ácido ascórbico y bromato de potasio.

Art. 378. La cantidad máxima de ácido ascórbico a adicionar a la harina será de 20mg. por kg.

El tenor máximo de bromato de potasio será de 50 miligramos por kilogramo de harina y se incorporará a ésta exclusivamente en el molino elaborador, quedando prohibido su uso o tenencia en cualquier otra fábrica de alimento.

Art. 379. Otros productos de la mollienda del trigo son los siguientes:

A) **Sémola,** es el almidón (endospermo y perispermo) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de mollienda.

Su color debe ser blanco, muy ligeramente amarillento (marfil). Cuando este producto es de mollienda más fina e intermedia, entre la sémola y la harina, se denominará semolina.

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 alimenticias o fideos.

B) **Afrecho o salvado,** es el residuo de la mollienda integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclado con una parte superficial del almidón (endosperma).

C) **Afrechillo,** es el producto más fino, obtenido por la mollienda de las capas menos superficiales del pericarpio, mezclado con parte del almidón (endospermo) y perispermo.

Sección III

Almidones y féculas

Artículo 380. Se entenderá por almidón seguido del nombre del vegetal de procedencia, la materia amilácea comestible extraída de los granos (semillas) de las plantas. Por ejemplo: almidón de maíz, almidón de trigo.

Art. 381. Fécula, seguido del nombre del vegetal de procedencia designará la materia amilácea extraída de las partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos y rizomas) por ejemplo: fécula de papa, fécula de mandioca.

Art. 382. En los almidones y féculas el tenor máximo de cenizas, calculado sobre sustancias secas será, 0,3 o/o; el tenor máximo en proteínas 0,5 o/o y la humedad máxima 15 o/o.

Art. 383. Con el nombre de fariña se entiende la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot*) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción. Presentará color blanco, o ligeramente amarillento, y no dejará residuos al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado.

No podrá presentar más del 15 o/o de humedad, ni más del 2 o/o de cenizas, ni acidez superior a 0,2 o/o expresada en S0₃; ni menos del 60 o/o de almidón y estará libre de cianuro.

Art. 384. Con el nombre de tapioca, se entiende el producto obtenido por calentamiento de la fécula de mandioca humedecida y granulada.

Se ajustará a las siguientes condiciones o exigencias:

Humedad máxima, 15 o/o.
 Materia grasa máxima, 0,2 o/o.
 Fibra bruta máxima, 0,2 o/o.
 Cenizas como máximo, 0,2 o/o.

Los que se obtengan de féculas de papa u otras se denominarán "tapioca de..." seguida del nombre del vegetal respectivo.

Art. 385. Con el nombre de harina de soja o de seso se entiende el producto de la mollienda de las semillas desecadas, sanas y limpias de la *Glycine soja* y sus variedades.

Presentará un máximo de 8 o/o de humedad y su contenido en grasa será aproximadamente del 31 o/o.

Art. 386. Con la denominación de harina de papa (papa deshidratada y molido) se entiende el producto obtenido de la mollienda fina de los tubérculos pelados y des-

secados del *Solanum tuberosum* L. y tendrá como máximo 12 o/o de humedad.

Art. 387. Se entiende por harina integral de centeno el producto obtenido de la mollienda del grano limpio y sano del centeno con sus envolturas celulósicas (salvado) que tendrá como máximo 11 o/o de humedad, 2.5 o/o de fibra bruta y las cenizas no excederán del 2.5 o/o.

Art. 388. Con el nombre de harina de centeno, se entiende el producto obtenido de la mollienda del grano limpio y sano de centeno sin sus envolturas celulósicas. Tendrá como máximo 11 o/o de humedad; 1.8 o/o de cenizas y la fibra bruta no excederá del 1.5 o/o.

Art. 389. Las harinas de hortalizas (legumbres y otras) se venderán indicándose —en sus rótulos o envases— el nombre de las mismas y los componentes en caso de mezclas.

Porcentajes medios de sus componentes:

	Cereales			
	Arvejas	Garbanzos	Lentejas	Porotos
Agua	11	12	11	12
Proteidos	23	19	22	25
Lípidos	1.5	3.5	1.2	1.4
Glúcidos asimilables ..	60	60	59	53
Fibra bruta	2.1	3.3	3.7	3.8
Cenizas	2.3	3.0	2.7	2.6

Art. 390. Con el nombre de harina de arroz, se entiende el producto de la mollienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas del *Oriza sativa* L. en sus distintas variedades.

Debe cumplir las siguientes exigencias: humedad máxima 14 o/o, proteínas entre 7 y 12 o/o.

Art. 391. Con el nombre de harina de avena se entiende el producto de la mollienda del grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de la *Avena sativa* L. Tendrá como máximo humedad 12 o/o y cenizas 2.2 o/o.

Art. 392. Con la designación de harinas para sopas y purés, se entiende las harinas de cereales, legumbres y tubérculos —solos o mezcladas— adicionadas o no de verduras, condimentos y extractos de carne.

En el envase o rótulo se indicará su composición

Sección IV

Productos de Híderia

Artículo 393. Se entiende por productos de híderia los fideos o pastas albuénticas secas o frescas obtenidos por amasado y amasado mecánico con agua potable, de semola, semolina o harina que no han sufrido fermentación adicionadas o no de huevos y hortalizas (papas, verduras y otros).

Art. 394. Los fideos o pastas alimenticias frescas sin huevo, tendrán una humedad máxima del 30 o/o y su acidez no excederá de 0.45 o/o expresada en ácido lático. Se venderán dentro de las 24 horas siguientes a su elaboración.

Art. 395. Se consideran fideos o pastas alimenticias secas sin huevo, a los productos citados en el artículo anterior, sometidos a la operación de desecación. Tendrán como máximo 14 o/o de humedad y 0.45 o/o de acidez.

Art. 396. Los fideos o pastas secas y frescas con huevo, se ajustarán a lo establecido en los artículos precedentes y deberán contener —como mínimo— 2 huevos por kilogramo de muestra seca.

Además de los porcentajes de los componentes normales del huevo, contendrán, por cada 100 gramos de producto seco, un mínimo de 60 miligramos de esterol expresados en colesterol, por encima de la cifra de esterol que normalmente contiene la harina o sus mezclas, según los índices de extracción.

Podrán adicionarse ingredientes tales como: verduras, papahortias, remolachas y otros, declarándolos en la rotulación del envase.

Sección V

Productos de Panadería

Artículo 397. Con el nombre de pan blanco o simplemente pan se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina de trigo, agua potable y sal fermentada con "masa agria" o levaduras (de cerveza, cereales, artificiales o químicas). El amasado se efectuará mecánicamente.

Contendrá como máximo 35 o/o de humedad, 3.25 o/o de cenizas totales sobre muestra seca. Además deberá presentar las siguientes características: poroso y liviano; miga elástica y homogénea; sabor y olor agradable.

Art. 398. Cuando el pan se elabora con otras harinas o mezclas de ellas adicionadas de otras sustancias alimenticias tales como: azúcar, leche, grasa y otras, deberá designarse con el nombre respectivo. Ejemplo: pan de leche.

Art. 399. Con el nombre de pan francés o común se entiende el pan que reúne las condiciones del pan blanco, de aspecto lustroso, al que se le ha practicado cortes longitudinales antes de hornear.

Se elabora en diferentes formas y tamaños que se denominan con los siguientes nombres: pan flauta, pan marsellés; pan rondón y otros.

Art. 400. Con el nombre de pan eriollo se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada, de modo que el gluten ha perdido elasticidad y la miga presenta ojos o vacuolas más pequeñas.

Cuando se agrega grasa comestible, no inferior a 4 o/o se denomina pan con grasa.

Art. 401. Con el nombre de pan alemán se entiende el elaborado con levaduras de cerveza o cereales, de superficie lustrosa en cuyo amasado se reemplaza una parte del agua por cerveza.

Art. 402. Con el nombre de pan de Viena se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o cereales, leche y grasa comestible.

Antes de su cocción la superficie del mismo se recubrirá con una suspensión acuosa de fécula o almidón.

Art. 403. Con la denominación de pan de sandwich se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasa comestible en cantidad no mayor de 1 o/o y levaduras de cerveza o cereales.

Antes de su fermentación, la masa resultante se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, obteniéndose un pan con abundante miga y poca corteza.

Art. 404. Con el nombre de pan negro o pan integral se entiende el producto obtenido por cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levaduras y/o "masa agria", que contiene harina blanca y harina integral en partes iguales, agua, sal, a la que a veces se le adiciona, para mejorar su sabor, extracto de malta y grasa comestible.

Art. 405. Con el nombre de pan de Graham se entiende el elaborado por cocción de una masa fermentada esponjosamente, elaborada —en forma mecánica— por la mezcla de harina integral de mollienda gruesa y agua potable, a la que podrá agregarse hasta el 3 o/o de grasa comestible. Contendrá un máximo de 2 o/o de cenizas totales.

Art. 406. Prohíbese la tenencia de pan tostado en el establecimiento elaborador de pan negro y pan de Graham así como también su incorporación en la elaboración de los mismos.

Art. 407. Con la denominación de grisen se entiende el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, amasada mecánicamente y elaborada con harina, manteca y otras grasas comestibles, sal y agua potable. Se presenta a la venta en forma de cilindros delgados con poca miga. Su contenido en agua no será superior al 10 o/o.

Art. 408. Con la denominación de galleta se entienden los diversos productos obtenidos por cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal.

Pueden distinguirse los siguientes tipos:

- A) Galleta marinera o bucrina, es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de "globos". La humedad no será superior al 12 o/o.
- B) Galleta común o de campo, se presenta en forma de bollos (puños) de diversos tamaños, ligeramente marrón en la parte externa y blanca en la interna. Humedad máxima 30 o/o y cenizas 2.3 o/o sobre el producto entero.
- C) Galleta maltada, es una galleta de molde, adicionada de extracto de malta. Se pueden elaborar diversos tipos de galletas por incorporación de otros ingredientes (lípidos) que se denominarán de acuerdo a sus componentes. Por ejemplo: galleta de aceite.

Art. 109. Con el nombre genérico de facturas de panadería y pastelería, se entiende los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina, agua potable, levaduras, con o sin grasas comestibles, azúcar, leche, huevos, clara de huevos, almendras, plátanos con o sin agregado de sustancias aromatizantes de uso permitido. Estas facturas se venden con diversos nombres, por ejemplo: media luna, ensalado, scones, rosas, palmitas, amarettis y otros.

En los productos elaborados con almendras, el contenido máximo de ácido cianhídrico será de 40 p.p.m. y no se podrá adicionar esencias artificiales.

Art. 110. Con la designación de galletitas, se entienden diversos productos intermedios entre las facturas de panadería y las de pastelería, elaborados a base de harina de trigo y otros, con o sin adición de levadura, manteca u otras grasas comestibles, leche, miel, queso, azúcar, condimentos y sustancias aromatizantes de uso permitido.

Art. 111. El pan rallado o molido se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto, debiendo emplearse únicamente en la elaboración panes o galletas enteras en buen estado de conservación.

Se exhibirá en envase cerrado de celofán u otra materia impermeable, debidamente rotulado.

Art. 112. Prohíbese la circulación, tenencia o expendio de pan, galleta u otros productos de panadería, mal elaborados, imperfectamente cocidos o conteniendo sustancias extrañas, colorantes (inclusive caroteno), atacados por hongos, microbios o parásitos, averiados o alterados, así como los elaborados en locales no expresamente habilitados por el Municipio.

Art. 113. Queda asimismo prohibido el expendio de pan bajo la denominación de "pan de centeno".

CAPITULO XI

ALIMENTOS AZUCARADOS

Sección I

Artículo 114. Con la denominación genérica de azúcares se entiende, a los efectos del presente decreto: sacarosa, glucosa, levulosa, lactosa y maltosa.

Art. 115. Con la designación de Azúcar, se entiende la sacarosa natural extraída de diversos vegetales: caña de azúcar (género saccharum y sus variedades), remolacha azucarera (Beta vulgaris L. variedad rapa).

Art. 116. Se entiende por Azúcar blanca común (Norma Unit. 331 calidad 2 y 3) el azúcar crudo, purificado y cristalizado que responde a las siguientes exigencias:

- Polarización (según Norma Unit 311), mínimo 99.8 o/o;
- Cenizas (método conductimétrico, según Norma Unit 337), máximo 0.05 o/o.
- Humedad (según Norma Unit 313), máxima 0.07 o/o.
- Color de los cristales (Norma Unit 329), entre 4 y 8.
- Color en Solución (Norma Unit 320), máximo 200.
- Anhidrido sulfuroso total, máximo 70 p.p.m.
- No contendrá más de 1 p.p.m. de arsénico y de plomo o cobre más de 2 p.p.m. de cada uno.
- Deberá ser totalmente soluble en agua.
- Puntaje total (según Norma Unit), máximo 60 puntos.

Art. 117. Se entiende por Azúcar blanco especial (Norma Unit 331 - calidad 0 y 1), el producto obtenido a partir del azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco, brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.

Responderá a las siguientes exigencias:

- Polarización, mín. 99.005.
- Cenizas (método conductimétrico), máx. 0.025 o/o.
- Color (de los cristales), máx. 1.
- Color (en solución), máx. 100.
- Puntaje total (según Norma Unit 331), máx. 30 puntos.

Art. 118. Con el nombre de Azúcar crudo (rubia, morena o negra) (Norma Unit 332) se entiende el producto cristalizado obtenido de la caña de azúcar o de remolacha azucarera, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa recubiertos por una película de "miel de azúcar", apto para ser sometido al proceso de refinación de color amarillento o pardo pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, resultando una solución amarillenta y turbia.

Art. 119. El azúcar crudo debe responder a las siguientes exigencias:

- Polarización entre 94.0° y 99°S.
- Factor de seguridad, según Norma Unit 332 no deberá pasar los valores indicados en la tabla N.º 1 de la citada Norma.
- Humedad deberá ser tal que el factor de seguridad sea el indicado en la citada Norma.

Art. 120. Se entiende por azúcar impalpable o en polvo el azúcar blanco finamente pulverizado, con adición de uno de los siguientes antihumectantes permitidos:

- a) Almidón, máximo 5 o/o, siempre que no se agregue otro antihumectante; y,
- b) Carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, estearato de magnesio dióxido de silicio, (gel de sílice deshidratado), silicato de calcio, trisilicato de magnesio, sílico aluminato de sodio cálcico, dosis máxima 1.5 o/o.

Art. 121. Se entiende por azúcar cande la obtenida por cristalización lenta. Se presenta en cristales voluminosos formados por gruesos prismas transparentes y duros.

Debe presentar una polarización mínima de 99.99% y, además, las siguientes características determinadas según Norma Unit 331.

- Color (en solución), 50.
- Color (de los cristales), 0.
- Ceniza máxima, 0.009.
- Humedad máxima, 0.00.
- Puntaje total máximo, 15 puntos.

Art. 122. Se denominan miezales los jarabes densos, obtenidos como subproductos finales de la cristalización del azúcar.

De acuerdo a su origen se clasificarán en:

- 1) Mielaza de caña: que es un líquido denso de color oscuro y olor agradable que puede ser destinado a la alimentación humana. Debe responder a las siguientes exigencias: Sólidos totales, mín. 75 o/o. Azúcares reductores expresados en glucosa, máx. 35 o/o. Azúcares totales (glucosa + sacarosa), mínim. 50 o/o.
- 2) Mielaza de remolacha: que es un líquido denso, de color oscuro, de reacción alcalina, de olor y sabor desagradables, que se destina para usos industriales que no sean para la alimentación humana.

Art. 123. Con el nombre de jarabe de glucosa se entiende el producto incoloro o ligeramente amarillento obtenido por hidrólisis ácida de almidones comestibles.

- Debe responder a las siguientes condiciones: Sólidos totales, mín. 70 o/o. Azúcares reductores en glucosa sobre sustancia seca, mín. 20 o/o. Cenizas sulfatadas, máx. 1 o/o. Acidez en ácido sulfúrico, máx. 0.1 o/o. Anhidrido sulfuroso, máx. 40 p.p.m. (a excepción del destinado a repostería que podrá contener hasta 400 p.p.m.).

Contaminantes químicos:

- Arsénico máx. 1 p.p.m.
- Plomo, máx. 2 p.p.m.
- Cobre, máx. 3 p.p.m.

Art. 424. Con el nombre de jarabe de glucosa concentrado se entiende el obtenido del jarabe de glucosa, por eliminación de agua y responderá a las siguientes exigencias:

Sólido: totales, mín. 93 o/o.

Además los restantes datos analíticos deben responder a lo establecido en el artículo precedente.

Art. 425. Con el nombre de glucosa anhidra o glucosa en polvo (dextrosa anhidra) se entiende el producto obtenido de los almidones comestibles, sometido a procesos de refinación y cristalización.

Responderá a las siguientes exigencias:

Polvo blanco cristalino, de reacción neutra. La solución al 50 o/o será transparente e incolora.

Sólidos totales mín. 98 o/o.

Cenizas sulfatadas (sobre sustancia seca), máx. 0.25 o/o.

Glucosa (sobre sustancia seca), mín. 99.5 o/o.

Anhidrido Sulfuroso, máx. 20 p.p.m.

Art. 426. Con la designación de glucosa hidratada se entiende el producto citado precedentemente que deberá responder a las exigencias del artículo anterior a excepción del contenido en sólidos totales que no será inferior al 80 o/o.

Tanto la glucosa anhidra como la hidratada deben ajustarse a los límites de contaminantes químicos fijados en el artículo 423 respecto del jarabe de glucosa.

Art. 427. Con el nombre de dextrinas se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón, en la cantidad máxima de 13 o/o de azúcares reductores expresados como glucosa, determinados sobre sustancia seca.

Las cenizas no excederán del 1 o/o.

Art. 428. Se entiende por lactosa o azúcar de leche el glucido obtenido normalmente del suero de leche.

Puede presentarse en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización, o una mezcla de ambas formas.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Contenido de lactosa anhidra (sobre sustancia seca) mín. 99 o/o.

Cenizas sulfatadas (sobre sustancia seca), máx. 0.3 o/o.

Pérdida por desecación (10 horas a la temperatura 120°C), máx. 8 o/o.

pH de la solución al 10 o/o mín entre 4.5 y 7.

Contaminantes químicos:

Arsénico, máx. 1 p.p.m.

Cobre y plomo, máx. 2 p.p.m. independientemente.

Sección II

Miel

Artículo 429. Se entiende por miel de abejas o simplemente miel, el producto natural elaborado por las abejas melíficas; ligística y otras, a partir del néctar de las flores o de exudaciones de las plantas que recojen, transforman y almacenan en los panales.

La miel podrá ser denominada de acuerdo a la flor que proporciona la parte principal del néctar, siempre que los caracteres organolépticos (sabor y aroma) sean las características de la flor de origen, por ejemplo miel de azahar, de troya y otros.

Art. 430. La miel es una solución concentrada de azúcares, con predominio de glucosa y fructosa. Contiene además—sacarosa, maltosa, dextrinas, ácidos orgánicos (fórmico, málico, cítrico), materias minerales, polen, materias nitrogenadas y enzimas.

Art. 431. La miel debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad (método refractométrico), máximo 20 o/o.

Cenizas totales mínimo 0.1 o/o y máximo 0.6 o/o.

Sustancias insolubles en agua, máximo 0.3 o/o.

Azúcares reductores expresados en azúcar:

Invertido, mínimo 65 o/o.

Sacarosa, máximo 4 o/o.

Dextrina, máximo 8 o/o.

Acidez (miliequivalentes por 1,000g.), máximo 40.

Reacción de Lund, precipitado, mínimo 1.5 ml.

Reacción de Fiehe - negativo (dentro de los primeros 60 minutos).

No presentará signos de fermentación, ni contendrá restos de insectos, mohos, huevos o larvas ni sustancias extrañas a su composición normal.

Sección III

Confituras

Artículo 432. Se comprende en la denominación genérica de confituras a todo producto cuyos ingredientes básicos son azúcares (sacarosa y glucosa); de consistencia blanda, semiblanda o dura, recubierto o no de ingredientes autorizados por el presente decreto. Los productos que integran este grupo son: fundente (fondant), caramelos, bombones, pastillas, confites, turrónes, gomas de mascar y coberturas.

Art. 433. Se entenderá por fundente (fondant) el producto semielaborado por mezcla de azúcar, glucosa y agua, cocido hasta un punto de ebullición 114°C a 117°C. La relación de sacarosa/glucosa puede variar 2/1 a 8/1.

Art. 434. Para lograr un fundente suave y liviano se podrán incorporar batidos de albúmina (clara de huevo, albúmina de leche) o carboximetil—celulosa o metil—celulosa— siempre que no supere—individual o en conjunto— el 5 o/o del peso de fundente.

En la fabricación del fundente se puede utilizar ácidos, aromas y otros productos autorizados.

Se podrá colorear, excepto en anaranjado o amarillo, cuando se use para adornar productos de confitería.

Art. 435. Se incluye en la denominación genérica de caramelos a los productos obtenidos en base a una pasta de azúcar, glucosa y agua hasta alcanzar una consistencia adecuada y adicionada de aromas y ácidos autorizados por este decreto.

Se distinguen de acuerdo a sus ingredientes los siguientes tipos de caramelos: de agua, de leche, masticables, refrescantes, crocantes y mixtos.

Art. 436. Por caramelos de agua o simplemente caramelos, se entiende los obtenidos por cocción de una mezcla de azúcar, glucosa y agua, a temperaturas superiores a 120°C. Su consistencia es dura. Se incluye—en este tipo— los caramelos rellenos con los ingredientes autorizados (licor, frutas, mani y otros).

Art. 437. Caramelos masticables son los elaborados con una pasta de azúcar, glucosa y agua, adicionada de los ingredientes que le confieren la plasticidad necesaria para su masticación. A tal efecto, se autoriza el uso de agar, gelatina, dextrina, goma arábiga, pectinas, grasas de origen vegetal y la emulsión de aire mediante el batido y la adición de albúmina (leche, huevos), carboximetilcelulosa, metilcelulosa y almidón modificado por hidrólisis o empleando métodos físicos, tales como el estirado.

Art. 438. Caramelos refrescantes son aquellos en los que se sustituye la glucosa en pasta por glucosa sólida, con el fin de conferirle un sabor de frescura.

Art. 439. Caramelos crocantes son los elaborados con la pasta básica a la cual se le adiciona: almendras, avellanas, maníes u otros frutos secos que le confieren tal característica.

Art. 440. Caramelos de leche son los que se obtienen por cocción de leche fresca o concentrados de leche adicionados de azúcar, glucosa, materia grasa derivada de la leche de origen vegetal, así como aromatizantes y aditivos estabilizadores autorizados.

Se clasifican en los siguientes tipos, según el contenido de grasa de leche:

- a) Caramelos de leche semi-descremados: el contenido en grasa de leche oscilará entre 2 o/o y 4 o/o.
- b) Caramelos de leche: grasa de leche entre 4 o/o y 5.5 o/o.
- c) Caramelos super-crema: grasa de leche superior al 5.5 o/o.

Cualesquiera de los tipos mencionados podrán ser adicionados de grasas de origen vegetal, quedando prohibida el agregado de otras grasas de origen animal que no sean las específicas de la leche.

La leche utilizada en la elaboración de éstos deberá ser higiénicamente apta, con una acidez máxima de 18° Dornic.

Art. 141. Con la designación de bombón se entiende las confituras que pueden estar recubiertas o no, por ingredientes autorizados y se clasificarán en los siguientes grupos:

- a) Bombones de frutas;
- b) Bombones de chocolate, y
- c) Bombones mixtos.

Art. 142. Además de los ingredientes mencionados en las confituras se podrá adicionar pulpas de frutas y es permitido el agregado de aditivos espesantes, acidificantes y aromatizantes autorizados por este decreto.

Se admite el recubrimiento con azúcar cristalizado o con soluciones de azúcar de concentraciones crecientes (glaseado).

Art. 143. Por bombón de chocolate se entiende la confitura compuesta o recubierta por chocolate y rellenos diversos.

Art. 144. Con el nombre de maníes, almendras, avellanas y castañas de café con chocolate se entiende las semillas citadas recubiertas con chocolate.

Art. 145. Con el nombre de confites o gageas se entiende las confituras de diversos tamaños y formas constituidas por un núcleo (almendras, avellanas, maníes, frutas o licor; mezclados con azúcar) y recubiertos con una capa dura de azúcar (confitado) con adición o no de aditivos autorizados. Se admite el agregado de hasta el 5% de dextrinas, almidón y/o gomas comestibles.

Art. 146. Con el nombre de castañas empuñadas (marcón glacé) se entiende las castañas grandes, precocidas, recubiertas con azúcar de manera que se forme una capa semiblanda.

Art. 147. Con el nombre de confituras de dulce de leche, se entiende las tabletas de diversas formas elaboradas a base de dulce de leche y azúcar, concentrando hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior al 85% y; sólidos no grasos de la leche mínimo 18% y materia grasa de leche mínimo 4.5%. Se admite el agregado del 1% de aditivos humectantes autorizados.

Art. 148. Con el nombre de Nougat se entiende la confitura constituida por azúcares con clara de huevo y/o albúmina comestible, adicionada de almendras, avellanas o maníes aromatizados o no, con aditivos permitidos.

Art. 149. Con la designación de Nougatines se entiende una pasta de azúcares, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.

Art. 150. Con el nombre de yema acaramelada se entiende la confitura preparada a base de yema de huevo, adicionada o no de nueces, almendras y otras frutas secas, recubiertas con una capa de azúcar caramelizada.

Se prohíbe la coloración artificial.

Art. 151. Se entiende por Pastillas los productos de pequeño tamaño y forma variada, obtenidos por mezclas de azúcar con ingredientes autorizados.

Se clasifican de acuerdo a su fabricación en: a) Pastillas comprimidas y b) Pastillas coladas.

Art. 152. Las pastillas comprimidas están constituidas por azúcar impalpable mezclada con ingrediente aglutinante (goma arábiga, agar, gelatina, almidones modificados, ácido esteárico o estearato de magnesio), esencias o aromatizantes artificiales y colorantes autorizados.

Art. 153. Por pastillas de goma (colados) se entienden los productos obtenidos por cocción de azúcar, glucosa y agua adicionados de goma arábiga; pectina; agar; gelatina y almidón modificado, presentando una consistencia elástica adicionado de ácido, aromas y colorantes autorizados.

Las pastillas de oreux o regaliz son las pastillas de goma adicionadas con un mínimo de 4% de zumo o extracto de regaliz.

Por pastillas de altea se entiende las pastillas de goma adicionadas de extracto de altea o malva viscosa y de albúmina (huevo, leche) carboximetil celulosa o meli celulosa.

Art. 154. Con el nombre de goma de mascar se entiende el producto constituido a base de gomas naturales (látex vegetal) y de gomas sintéticas (polímeros y copolímeros) autorizadas por el Servicio de Bromatología.

Se podrá adicionar los ingredientes autorizados, a no recubrir el preparado con una capa de azúcar (confitado) que podrá colorearse de acuerdo al presente decreto.

Art. 155. Se entiende por almendras, maníes y otras semillas garapinadas a las semillas sanas, peladas, tostadas o no, recubiertas por una capa gruesa de azúcar caramelizado.

Art. 156. Con el nombre de peladitas o almendras confitadas se entiende las almendras sanas y peladas, recubiertas de una capa dura de azúcar (confitado).

Art. 157. Se designa con el nombre de adornos figurados para tortas o los preparados a base de azúcar y colorantes de uso permitido, que se moldean con formas características.

Art. 158. Con el nombre de mazapán se entiende el producto obtenido por la cocción de una mezcla de almendras dulces con azúcar, pudiendo adicionarse de coque y esencia de limón o vainilla.

No podrá contener más del 30% de humedad, más de 88% de azúcares expresados en glucosa, ni más de 60 p.p.m. de ácido cianhídrico.

Cuando se agrega al mazapán trozos de frutas confitadas, se denominará mazapán de fruta.

Art. 159. Con el nombre de turrón se entiende el preparado cuya masa contiene agua, azúcares, miel, clara de huevo o gelatina comestible, pudiendo agregarse avellanas, piñones, maníes, almendras y otros.

Deberá denominarse de acuerdo a la materia predominante, por ejemplo: turrón de almendras, turrón de maní, etc.

Queda prohibido agregar colorantes, féculas y almidones.

Art. 160. Prohíbese, denominar Turrón de Alicante o Jijona, a los turrónes que no sean genuinos de esas localidades de España.

Art. 161. Se denominará con el nombre de Turrón tipo Alicante al elaborado con almendras tostadas, azúcar, miel, clara de huevo y que se distingue por su dureza.

Art. 162. Se denominará con el nombre de Turrón tipo Jijona al de composición análoga al anterior, pero que se diferencia por su consistencia blanda y --además-- porque las almendras son molidas.

Art. 163. Con la denominación de Pastas de Almendras se entiende el producto obtenido por la cocción de almendras dulces y amargas, peladas y trituradas adicionadas de azúcar y agua.

No podrá contener más de 14% de humedad, 80% de azúcar expresado en azúcar invertido, ni más de 40 p.p.m. de ácido cianhídrico.

Art. 164. En los productos de confitería queda así:

1.º) Recubrirlos con hojas de estafío, bronce u otras que contengan zinc, plomo, níquel o antimonio, con el fin de platear y dorar confites, pastillas y otros productos de confitería.

Sólo se permite metalizar con hojas de oro, y aluminio.

2.º) Recubrir los chocolates, caramelos y otras confituras con resinas, así como utilizar otro alcohol que no sea el etílico potable, a excepción de los llamados "Huevos de Pascua" y "Figuras de chocolate" que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.

Sección IV

Dulces

Artículo 165. Se entiende por dulces los productos azucarados que se citan a continuación, elaborados con frutas u hortalizas.

Se utilizarán las partes comestibles previamente peladas y deberán ser frescas, sanas, maduras y limpias. Los ingredientes utilizados además de las frutas u hortalizas, son: azúcares, ácidos orgánicos y espesantes autorizados en cada caso, quedando expresamente prohibido la adición de colorantes, cualquiera sea su origen.

Art. 466. Se entiende por compota el preparado por cocción de frutas u hortalizas en soluciones azucaradas. La parte líquida del producto terminado deberá presentar una graduación no mayor de 14 grados Brix.

Art. 467. Con el nombre de Frutas en almíbar se entiende la preparación obtenida por cocción de trozos más o menos grandes o de frutas enteras, cuando son de tamaño pequeño, en una solución acuosa de azúcar de modo tal que la parte sólida puede separarse fácilmente del líquido. Este será limpio y tendrá una graduación mínima de 40° o 22° Brix. Se envasarán en recipientes herméticos y esterilizados. Cuando posean un mínimo de graduación de 40° Brix se considerarán frutas en almíbar común y cuando este mínimo sea de 22° Brix se reputarán frutas en almíbar concentrado. Se les denominará de acuerdo a la fruta utilizada: por ejemplo "duraznos en almíbar común" o en su caso "duraznos en almíbar concentrado" o con denominaciones equivalentes similares previa autorización del Servicio de Bromatología.

Art. 468. Tanto en frutas en almíbar como en compota, mermelada y dulce, los recipientes deberán llenarse bien, y el producto, —incluido el almíbar, si hubiere—, ocupará no menos del 80 o/o de la capacidad del recipiente.

Art. 469. El peso de la fruta escurredda (peso escurredda mínimo) deberá declararse en el envase en gramos por envase y no será inferior al 54 o/o en fruta sin carozo en las frutas en almíbar y al 56 o/o en las compotas. No se permite la presencia de cristales de azúcar.

Art. 470. Con el nombre de mermelada se entiende el producto obtenido por la cocción y concentración de la fruta de frutas u hortalizas maduras, sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otro edulcorante autorizado, en la proporción de no menos de 45 partes en peso de pulpa por cada 55 partes de edulcorante con o sin agua hasta consistencia pastosa, contenido —en peso— no menos del 65 o/o de sólidos solubles.

Art. 471. Con la denominación de dulce de o pasta de (indicar el nombre de la fruta u hortaliza) se entiende el producto de la cocción con azúcar de la pulpa de la fruta u hortaliza industrialmente madura, sana y limpia, obtenida pasando por cribas no mayor de 2 milímetros la materia prima utilizada, hasta obtener una consistencia firme.

Deberá contener, en sólidos solubles, una cantidad no inferior al 65 o/o.

En el dulce de batata esta cantidad no será menor del 80 o/o y se permitirá la adición de espesantes: gelatina, agar o pectina en la proporción de 0.5 o/o.

Cuando los dulces se expendan a granel o al detalle, el comerciante deberá mantener el producto en su envase original, debidamente rotulado, a efectos de identificar su procedencia.

Art. 472. La pulpa de las frutas que se almacena para posterior fabricación de dulces y mermeladas, podrá conservarse por adición de anhídrido sulfuroso y sus sales alcalinas, en la proporción de 2 gramos por kilogramo como máximo, expresado en anhídrido sulfuroso total o de ácido sórbico o sus sales, en la cantidad de 1.5 gramos por kilogramo.

El producto terminado sólo podrá contener vestigios de anhídrido sulfuroso y —de ácido sórbico— la cantidad residual correspondiente.

Art. 473. Con la denominación de Jaleas se entiende el producto elaborado por concentración de zumos de frutas u hortalizas o extractos acuosos filtrados de los mismos, con azúcar, hasta obtener consistencia semisólida.

El producto terminado deberá ser transparente y tendrá un mínimo de 65 o/o en peso de sólidos solubles.

Art. 474. Con el nombre de Frutas u hortalizas brillantes o glaseadas, se entiende los productos obtenidos por cocción en jarabes de concentración creciente hasta quedar completamente impregnados de azúcar.

Art. 475. Con la denominación de polvos para postres de fantasía, se entienden los productos elaborados por mezclas de harina, almidones, agar, gelatina, alginatos, aromas naturales y artificiales, cacao, extractos de frutas, sacarosa, glucosa y otros productos adicionados o no de los ácidos cítrico, tartárico o fumárico, que —por dilución con leche o agua— permiten la preparación rápida de postres.

Deberán rotularse con la siguiente leyenda: Polvos para postres con esencia de (aquí el nombre de la esencia).

Cuando el preparado contiene cacao, canela u otros ingredientes, lucirá en la leyenda que corresponda, por ejemplo, polvo para postre con cacao o polvo para postre de chocolate.

Sección V

Helados

Definición

Artículo 476. Se entiende por helados, los productos resultantes de la congelación de mezclas cuyos ingredientes principales, además de los azúcares autorizados, son algunos de los siguientes: leche (pasteurizada común, condensada, evaporada o en polvo) crema pasteurizada, zumos e jarabes de frutas; huevos frescos o conservados; frutas naturales o confitadas, miel, agua potable, aditivos u otros expresamente autorizados.

Clasificación y rotulación

Artículo 477. De acuerdo con su composición y con los instrumentos básicos que la integran, los helados se clasifican en:

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. No contendrán esencias artificiales a excepción de las cremas heladas (ice cream) y helados de crema, que pueden ser adicionados de esencia de vainilla.

Se denominarán y rotularán: "Helados de..." (indicándose el producto que los caracteriza y diferencia de los otros) a excepción de la crema helada, que tendrá una denominación y rotulación especial.

Helados a base de agua y esencias. — Son aquellos en los que el agua, los azúcares y las esencias, son los ingredientes fundamentales.

Se rotularán: "Helados de esencia de..." (indicándose la esencia que los caracteriza y diferencia de los otros)

Rotulación

Artículo 478. La referida rotulación se imprimirá en caracteres fácilmente legibles, de un tamaño no inferior a la mitad de los de cualesquiera otras inscripciones que luzca el envase y con una altura mínima, por letra, de 0.5 cm.

Características de los diversos tipos de helados

Características microbiológicas

Artículo 479. Todos los helados en circulación, depósito y venta deberán responder, en general, a las exigencias establecidas en el Capítulo VI y —en particular— además de la ausencia total de E. Coli, no podrán contener más de 30.000 gérmenes determinados por recuento estándar en placa, ni más de 10 gérmenes del grupo coliforma por mililitro.

Características respecto a sus componentes

Artículo 480. Los helados a base de leche contendrán —como mínimo— 4 o/o de grasa de leche y 25 o/o de sólidos totales.

Art. 481. Cuando las frutas o jugos de frutas constituyan el ingrediente fundamental que los caracteriza, o sea que su nombre en la rotulación o denominación, el helado deberá contener la cantidad adecuada de pulpa o zumo de fruta o picadura de fruta brillantada o seca o rallada, para dar el sabor correspondiente.

A estos helados no se les podrá incorporar aditivos ni otros ingredientes que puedan conferirles —artificialmente— sabor, olor o color de los componentes normales, según su denominación y rotulación.

Art. 482. Dentro de los helados denominados "a base de leche" se reconocen, entre otros, los siguientes:

* Crema helada (Ice Cream). — Su ingrediente característico es la crema de leche. Se obtiene por enfriamiento

miento y congelación de la mezcla de crema de leche pasteurizada y azúcares adicionados de leche, fruta picada, pulpa de fruta, zumo de fruta.

Se admitirá la adición de esencia de vainilla y contendrá —como mínimo— 12 olo (doce por ciento) de grasa de leche y 25 olo (veinticinco por ciento) de materia sólida total. No podrá contener grasa distinta a la propia de la leche. Se denominarán y rotularán: "Crema helada".

Helado de crema. — Es el obtenido por enriquecimiento y congelación de una mezcla de leche azucarada y —como mínimo— seis (6) onzas de huevo por kilo de helado, al cual podrá adicionarse frutas frescas o secas, crema de leche y esencia de vainilla.

Debe contener —como mínimo— 5 olo (cinco por ciento) de materias grasas excepto cuando contenga frutas frescas o jugos de frutas frescas, en cuyo caso el contenido graso mínimo será de 3 olo (tres por ciento).

Sólo podrá contener grasa proveniente de la leche o del huevo.

Art. 183. Los helados a base de agua con esencia, podrán contener frutas o jugos de frutas en sustitución total o parcial de la esencia. En este caso no se modificará su rotulación ni se podrá señalar tal hecho en las inscripciones de sus envases.

Art. 184. Las materias primas por ejemplo: huevo, fruta, susuphino de contener —por su origen— tierra, polvo u otra suciedad que no diere mérito a su rechazo, se lavará en forma adecuada previamente a su uso o utilización.

Art. 185. Además de los ingredientes citados en el artículo 176 se autoriza únicamente el uso de los siguientes aditivos:

Aditivos	Cantidad
1) Acido algínico y alginatos alcalinos o alcalinos terrios	1 % (*)
2) Alginato de propilenglicol (para helados a base de leche que contengan crema o frutas)	1 % (*)
3) Carboxigenina	1 % (*)
4) Lecitina	1 % (*)
5) Pectina	1 % (*)
6) Agar	1 % (*)
7) Carboxicelulosa (C M C)	1 % (*)
b) Glicerina	1 % (*)
c) Mono y diestearato de glicerilo, lecitina	0,10 % (*)
d) Almidón y derivados hidrolizados de almidón	2 % (*)

Art. 186 Se admitirán —además— como ingredientes los ácidos cítrico, tartárico, ascórbico, láctico y málico.

Prohibiciones

Artículo 187. Queda prohibida la elaboración de helados en condiciones no autorizadas o al margen de lo dispuesto en este decreto. 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 el decreto 2.019 de la Junta Departamental de Montevideo.
- c) Materia prima e ingredientes ineptos para uso alimentario.
- d) Utiles alimentarios ensillados o cuyo estafado sea imperfecto o haya desaparecido total o parcialmente. En este caso, la prohibición regirá también respecto de la conservación, envasado y fraccionamiento de helados.

Elaboración de helados

Definición de fábricas de helados

Artículo 188. Se entiende por fábrica de helados, el establecimiento destinado exclusivamente a su elaboración.

(*) Este porcentaje indica la cantidad máxima utilizable de uno de los productos o de la mezcla de varios productos de cada grupo. Puede emplearse —conjuntamente— aditivos de cada uno de los otros grupos.

Por extensión, podrá admitirse o considerarse como tal, el sector afectado exclusivamente a la elaboración de helados adecuadamente separado de los demás, que constituya un sector independiente dentro de establecimientos destinados a elaborar productos lácteos, o de confiterías, reposterías, restaurantes o casas de comidas.

Clasificación de las fábricas de helados

Artículo 189. Se reconocen los siguientes tipos de fábricas de helados.

- a) **Elaboradoras al por mayor.** — Se entenderá por "Establecimiento elaborador y envasador de helados al por mayor" aquel que elabore helados para su expendio fuera del mismo, por medio de distribuidores ambulantes o expendedores minoristas, los que deberán inscribirse y obtener la habilitación correspondiente ante el Servicio de Bromatología.
- b) **Elaboradores con expendio directo al público.** — Integran este grupo los establecimientos que elaboran, fraccionan y expenden —dentro de los mismos— helados envasados en continentes unitarios no herméticos (vasos, barquillos, curuchos) para consumo en el lugar o en continentes de tamaño familiar para consumo a domicilio. En todos los casos, el local de elaboración estará perfectamente separado del lugar de venta al público. Integrarán este grupo únicamente aquellos que elaboren helados a base de leche artículo 177, apartado 1.
- c) **Elaboradores de helados a base de agua con esencia.** — Forman parte de este grupo los establecimientos elaboradores y envasadores de helados fabricados según lo dispuesto en el artículo 177, apartado 2. Este tipo de helados no podrá expenderse ni transportarse fuera del lugar de elaboración sin haber sido previamente envasado por unidad, en envase hermético debidamente rotulado. Su venta al detalle sólo podrá realizarse por vendedores minoristas ambulantes o por comercios o en locales separados del establecimiento de elaboración, inscriptos en el registro respectivo y habilitados por el Servicio de Bromatología.

Exigencias respecto de las fábricas de helados

Características de los locales

Artículo 190. Los locales destinados a la elaboración o conservación de helados deberán cumplir —además de las exigencias de carácter general prescriptas para fábricas de alimentos— los siguientes requisitos:

- 1) Estarán dotados de elementos constructivos o instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración.
- 2) Los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación.
- 3) Para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos y piletas afectadas exclusivamente a ese fin.
- 4) El lugar destinado a cocimiento contará con campana y extractor adecuado.

Queda especialmente prohibido:

- a) Utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento, y
- b) Almacenar en una misma cámara de frío o recinto —materia prima o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados o materias primas destinadas al consumo directo.

Máquinas y útiles alimentarios

Artículo 191. Las batidoras y conservadoras —sea por su construcción como por la ubicación en que se dispongan— deberán:

- a) Asegurar una máxima higiene en la elaboración;
- b) Estar a cubierto de contaminaciones;
- c) No constituir —ellas mismas— focos de multiplicación y contaminación microbiana.

En las conservadoras, el helado se mantendrá a una temperatura máxima de menos 8°C.

Art. 492. Los ventiladores del aparato refrigerador se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar o sitio destinado a la elaboración de helados.

Art. 493. Los útiles de trabajo, además de limpiarse inmediatamente después de su uso y mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene, serán de material adecuado para el fin a que se destinen, tanto desde el punto de vista técnico como higiénico.

Art. 494. Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado, por medio de mamparas transparentes y vitas desde el suelo al techo.

Fracionamiento y comercialización de helados

Heladería - Definición /

Artículo 495. Se consideran heladerías a los comercios destinados —exclusivamente— a la venta de helados al detalle.

Por extensión, se considerará heladería la sección de una fábrica elaboradora con expendio directo al público, destinada —exclusivamente— a la venta de helados al detalle.

Art. 496. Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración o de la heladería.

Como excepción, se permitirá su fraccionamiento en restaurantes y confiterías o en locales o salones con servicio de lunch o similares habilitados a tal efecto por el Servicio de Bromatología siempre que —en todos los casos— se cumplan las exigencias de orden higiénico, previstas en este decreto, en lo referente a conservación y fraccionamiento de helados.

Esta excepción sólo regirá cuando el helado se expendia para su consumo "en la mesa", dentro del establecimiento respectivo.

Art. 497. Las heladerías o expendios de helados al público, estarán convenientemente separados de los locales de elaboración.

Art. 498. Las conservadoras cumplirán las siguientes condiciones:

- a) En cuanto a su construcción y ubicación, se regirán por lo dispuesto en este capítulo 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.

Del personal y manipulación de helados y utensilios

Art. 499. Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse —al expendirlos— por contacto con agentes externos tales como polvo, aire viciado, zonas de circulación de público u otros que —a juicio del Servicio de Bromatología— representen un peligro o riesgo para la salubridad.

Prohíbese —también— manipular los envases comestibles (barquillos) sin aislar los mismos de las manos del expendedor, por medio de servilletas de papel.

Art. 500. Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aisladas de toda contaminación. Asimismo las cucharitas —que serán descartables y de primer uso— estarán envueltas por unidad, en forros o sobres adecuados.

Art. 501. El personal será debidamente instruido a fin de proceder en forma idónea al fraccionamiento de los helados, de modo de asegurar una perfecta higiene en esa tarea.

Art. 502. Las cucharas y moldes destinados al fraccionamiento de helados se mantendrán en el recipiente conservador o sumergidos en agua en circulación.

Envases

Artículo 503. La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expendia en heladería, será hermético y

de material apropiado previamente autorizado por el Servicio de Bromatología.

Transporte de helados

Artículo 504. El transporte de helados, desde la fábrica hasta las heladerías, se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados —para ese fin— por el Servicio de Bromatología.

El helado, será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a menos 0°C.

Venta de helados en la vía pública

Artículo 505. Los vendedores ambulantes que transporten helados en recipientes manuales o en carritos aislados térmicamente, así como los quioscos o camiones instalados en la vía pública, sólo podrán expendirlos cuando se hayan elaborado y envasado herméticamente por unidades, en fábricas habilitadas por el Servicio de Bromatología.

Queda expresamente prohibido el fraccionamiento de helados en la vía pública.

Art. 506. El personal afectado a la venta de helados en la vía pública según alguna de las modalidades previstas en el artículo anterior, deberá cumplir las mismas exigencias de orden sanitario e higiénico establecidas precedentemente para el personal que manipule alimentos.

Además, deberá inscribirse en el Servicio de Bromatología y portar consigo el certificado correspondiente así como el "Carné de Salud" en vigencia.

Art. 507. El helado que se expendia en la vía pública se mantendrá en recipientes aislados térmicamente, con rotulación bien legible que indique: la marca y tipo de helado que contiene, nombre y dirección del establecimiento elaborador.

CAPÍTULO XII

ALIMENTOS VEGETALES

Sección I

Frutas

Artículo 508. Con el nombre de fruta se entiende los frutos comestibles, en perfecto estado de madurez, procedentes de determinadas plantas y libres de plagas.

Por fruta fresca se entiende aquella de cosecha reciente y de consumo más o menos inmediato. Por extensión, se considera como frescas las frutas y hortalizas conservadas adecuadamente por el frío y que presentan —esencialmente— las mismas características que las frescas. Deben ser sanas, maduras y limpias y, en cuanto a tolerancia de residuos de plaguicidas, regirán los límites fijados por la autoridad nacional competente.

Por fruta seca se entiende aquella que, por naturaleza, posee poca humedad, presentando el pericarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible (almendras, nueces, castañas y otras). Cuando se expendia sin cáscara, se permitirá el agregado de los antioxidantes butilhidroxianisol (BHA) y butilhidroxitolueno (BHT) o sus mezclas, siempre que la concentración total no exceda de 200 p.p.m.

Art. 509. Por fruta desecada o deshidratada se entiende la fruta fresca, sana y limpia y en perfecto estado de madurez, que por la acción de agentes físicos naturales o artificiales ha sufrido pérdida de agua. La humedad no será superior al 35 %.

Se permite el agregado de anhídrido sulfuroso —como conservador— hasta la cantidad de 500 p.p.m. y de ácido sórbico o sus sales hasta 100 p.p.m.

Sección II

Frutas secas

Artículo 510. Dentro de las frutas comprendidas en esta denominación se reconocen nombres genéticos que

corresponden a frutas de las especies botánicas que se indican a continuación:

Nombre genérico	Especie botánica
Almendras	Prunus amygdalus
Avellanos	Corylus avellana Corylus máxima Corylus colurna
Castañas	Castanea vesca - Guertn
Castañas de Cajú o castañas de Cavú	Anacardium occidentale L. Juglans regia L.
Nueces	Pinus pinea L.
Piñones	Pinus araucanus - Mol.
Pistacho	Pistacia vera L.

Art. 511. Prohibese el uso de los nombres genéricos mencionados en el artículo anterior —en el rótulo o en la propaganda general— para designar o referirse a otra fruta que no sea la indicada a texto expreso.

Art. 512. Las frutas secas sólo se podrán comercializar cuando se presenten sanas, limpias, libres de sustancias extrañas y designándolas con el nombre genérico que les corresponda.

Sección III

Hortalizas

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 y c) Raíces, tubérculos y rizomas, cuando son utilizadas las partes subterráneas correspondientes.

Art. 514. Serán aptas para el consumo cuando cumplan las siguientes exigencias:

- a) Ser sanas y frescas, de cosecha reciente y para consumo o utilización más o menos inmediatos.
- b) Estar limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libres de enfermedades, insectos, parásitos, hongos y de la mayor cantidad posible de tierra.
- c) Hallarse en estado de madurez apropiada para el consumo humano y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias.
- d) No estarán dañadas por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- e) La cantidad residual de plaguicidas y fertilizantes no excederá del límite máximo fijado por la autoridad nacional competente.

Art. 515. Por hortalizas desecadas o deshidratadas se entiende aquellas que han sufrido un proceso de deshidratación por agentes físicos. La humedad no será superior al 12 o/o.

Art. 516. Con el nombre de Juliama se entiende la mezcla de hortalizas cortadas y desecadas destinadas a la preparación de sopas, debiendo indicarse —en el rótulo del envase— los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

Sección IV

Conservas Vegetales

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 prolongado.

Para poder ser liberadas al consumo deberán mantenerse inalterados después de un período de observación no menor de seis días de estacionamiento a una temperatura entre 30 y 37°C.

Art. 518. Las materias primas utilizadas en la elaboración de las conservas vegetales deberán cosecharse en todo de sazón, con una madurez adecuada a los fines que se destina y responderán a las exigencias anteriormente citadas.

Art. 519. Prohibese:

- 1) El reverdecimiento de las conservas vegetales con sales de níquel, cobre o materias colorantes extrañas.
- 2) La utilización en la elaboración de conservas vegetales de sustancias conservadoras, edulcorantes artificiales o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de los ingredientes autorizados en este decreto;
- 3) El fraccionamiento de dichas conservas fuera de la fábricas de alimentos, exceptuándose a restaurantes, casas de comidas cuando se destinen para consumo en el mismo lugar.

Conservas de Tomates

Artículo 520. Con la denominación genérica de conservas de tomates se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles, (piel, pedúnculo, cáñiz, semillas, parte dura central) del *Lycopersicon esculentum* y variedades, envasados herméticamente y esterilizados.

Estas conservas, además de responder a las exigencias que —en cada caso— se indican, no acusarán un porcentaje mayor de 50, campos microscópicos que presenten elementos de mohos, según el método de Hov —D.P.— phenson.

No podrán contener más de 0,50 o/o de cenizas insolubles en agua, ni dar reacción positiva franca de almidón.

En el rótulo del envase deberá indicarse el porcentaje de sólidos totales secos del preparado (extracto seco reducido).

Se entenderá por extracto seco reducido, la cantidad de sólidos del tomate por 100 gramos de muestra analizada llevada a sequedad en la estufa (100° - 105°C), debiendo deducirse el agregado de sustancias extrañas al mismo (cloruro de sodio, azúcares y otras).

Art. 521. Con la denominación de tomates enteros a natural se entiende los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez, lavados y pelados, adicionados o no de sal y azúcar, envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo.

El contenido en tomates escurridos de cada envase no será menor del 65 o/o del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel hasta 7 centímetros cuadrados por kilogramo de producto.

Art. 522. Con el nombre de tomates al natural en trozo se entiende el preparado a que se refiere el artículo anterior, cuando los frutos han sido cortados en trozos no mayores de 3 centímetros.

Deben contener un mínimo de 50 o/o de tomate sólido y escasos restos de piel, de acuerdo a lo indicado en el artículo precedente.

Art. 523. Con el nombre de tomate triturado, se entiende el producto elaborado por trituración mecánica de tomates, con eliminación parcial de semillas, piel y fibra, no debiendo quedar una cantidad superior al 5 o/o en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 milímetro.

El extracto seco reducido no será inferior al 5 o/o.

Concentrados de Tomates

Artículo 524. Con la designación de concentrados de tomates, se entiende el producto elaborado por concentración del jugo y pulpa de tomates que —previamente— han sido pasados por una criba de 1 milímetro, de luz como máximo, a fin de eliminar total o parcialmente las partes no comestibles (semillas, piel y otros). Los tomates utilizados deberán responder a las exigencias establecidas en este decreto, pudiendo adicionarse o no sal y azúcar.

Art. 525. Con la denominación de pulpa de tomate concentrada, se entiende el preparado elaborado en las condiciones indicadas en el artículo anterior; el que además deberá responder a las siguientes exigencias:

- Cloro de Sodio, máximo 5 o/o.
- Extracto seco reducido entre 6 y 8 o/o.

Art. 526. Con las denominaciones de conserva simple, puré o salsa de tomates se entiende los concentrados que cumplan las exigencias previstas en el artículo relativo a "concentrados de tomate".
No contendrán más del 5 o/o de cloruro de sodio y el extracto seco reducido no será inferior al 10 o/o.

Art. 527. Con la denominación de extracto simple de tomates, se entiende el concentrado que cumple las exigencias del artículo precedente, a excepción del extracto seco reducido, que no podrá ser inferior al 10 o/o.

Art. 528. Con las denominaciones de extracto doble y extracto triple de tomates, se entienden los concentrados que cumplan las exigencias a que se refieren los artículos anteriores —a excepción del extracto seco reducido— que no será inferior al 20 o/o y 30 o/o respectivamente.

Art. 529. Con la denominación de jugo de tomates, se entiende el zumo extraído de tomates maduros de variedades rojas, libres de semillas, piel y otras partes no comestibles, adicionado o no de sal (hasta el 2 o/o) y azúcar. El extracto seco reducido no será inferior a 3.5 o/o. Además, deberá cumplir con el siguiente ensayo o exigencia: colado por tamiz de malla de 0.0 milímetros de luz, por gravitación natural, debe escurrir totalmente en un máximo de 30 minutos a la temperatura de 15-20°C.

Art. 530. Todos estos productos no podrán fraccionarse fuera del establecimiento elaborador debiendo expendirse —exclusivamente— en sus envases herméticos originales.

Sección V

Encurtidos

Artículo 531. Con la denominación de pickles, se entiende los frutos y hortalizas que —después de haber sido "curados" en salmuera— son conservados en vinagre y sal, con o sin adición de condimentos y azúcar, y han experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales.

Art. 532. Los productos elaborados sin proceso de fermentación láctica deberán denominarse con el nombre del fruto u hortaliza conservado, por ejemplo: ajíes en vinagre y otros.

Art. 533. Todos los ingredientes utilizados en la preparación de los pickles y frutos u hortalizas en vinagre, deberán responder a las exigencias de este decreto.

Art. 534. Los preparados a que se refiere esta sección deberán cumplir —además— las siguientes exigencias:

- 1) Estar exentos de conservadores, a excepción del ácido sórbico, en cantidad no mayor de 600 p.p.m. o el equivalente de sus sales;
- 2) La acidez del líquido de cobertura no será inferior al 2 o/o expresada en ácido y el pH no mayor de 3.6;
- 3) No deberá contener cobre en cantidad mayor de 30 p.p.m.

Art. 535. Se entiende por chucrut o repollo ácido, el producto obtenido por fermentación láctica natural, de las hojas finamente picadas de las diversas variedades de repollo blanco y duro, Brassica oleracea, limpias y sanas, con o sin condimento.

El contenido en mohos determinado por el método de Howard Stephenson, no será superior a 50 o/o de campos positivos.

CAPITULO XIII

BEBIDAS ANALCOHOLICAS

- I) Agua.
- II) Hielo.
- III) Aguas Minerales.
- IV) Bebidas analcohólicas gasificadas.
- V) Jarabe para refrescos.
- VI) Zumos Vegetales.

Sección I

Agua potable

Artículo 536. Se denomina agua potable la que cumple con las especificaciones que se establecen en el artículo siguiente:

A) Parámetros físicos y químicos

Límites determinantes. — Son aquellos que deberán cumplirse estrictamente para que las aguas puedan ser consideradas aptas para el consumo.

Color: (definido según lo que establecen los "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater" 14 th Ed. 1960 - A.P.H.A. A.W.W.A. W.P.C.F.),

30 unidades

Turbiedad: (definida según lo que establecen los "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater" 14 th. E. 1960 - A.P.H.A. A.W.W.A. W.P.C.F.),

10 unidades

Olor Inobjetable
Sabor Inobjetable

	Expresado en	Miligramos por litro
Plomo	Pb	0.1
Selenio	Se	0.01
Arsénico	As	0.05
Bario	Ba	1.0
Cromo hexavalente	Cr-6	0.05
Cianuros	CN	0.2
Plata	Ag	0.05
Fluor	F	(según los valores admitidos por Obras Sanitarias del Estado - O.S.E.).

Límites no determinantes. — Son aquellos que es conveniente que cumplan las aguas de los servicios públicos, pero que podrán ser sobrepasados en casos de existir razones técnicas o económicas que, a juicio de autoridades técnicas responsables, impidan cesarse estrictamente a las mismas:

	Expresado en	Miligramos por litro
Alcalinidad a la heliantina	CaCO3	Dureza total 35
Alcalinidad a la fenoftaleína	CaCO3	15 ± 0.4 alc. total
Alcalinidad de carbonatos	CaCO3	120
Dureza total	CaCO3	200
Alquilarsulfonatos (ABS)	ABS	0.8
Sulfatos	SO4	250
Cloruros	CL	250
Nitratos	NO3	100
Hierro	Fe	0.3
Manganeso	Mn	0.1
Zinc	Zn	5.0
Cobre	Cu	1.0
Extracto cloroformico de sustancias absorbidas por el carbón activado	CCE	0.8

Elementos radioactivos

Bicocurias por litro

Estroncio-90	30
Radio-226	10
Concentración beta bruta (en ausencia de estroncio 90 y de emisores alfa)	1000

B) Parámetros bacteriológicos

Las condiciones bacteriológicas de las aguas liberadas al consumo público deberán responder estrictamente a las siguientes especificaciones:

Las aguas se clasifican como ACEPTABLE o NO ACEPTABLE.

La denominación de ACEPTABLE corresponderá a las aguas que puedan ser ingeridas o utilizadas con la máxima seguridad de no producir enfermedades de origen hídrico.

Dentro de la calificación de ACEPTABLE se establecen los siguientes grados:

Grado I (muy satisfactorio): para las aguas cuyas muestras presenten un número más probable de coliformes (tipo I.A.C.) no mayor de 1.0 por 100 ml.

Grado II (satisfactorio): para las aguas cuyas muestras presenten un número más probable de coliformes (tipo I.A.C.) comprendido entre 1.0 y 2.2 por 100 ml.

Grado III (observada): cuyas muestras presenten un número más probable de coliformes (tipo I.A.C.) comprendido entre 3.2 y 10.0 por 100 ml.

La denominación NO ACEPTABLE corresponderá a las aguas cuyas muestras presenten un número más

probable de coliformes (tipo I.A.C.) mayor de 10.0 por 100 ml., o que acusé la presencia de:

Escherichia coli.

Bacterias del género *Pseudomonas* o gérmenes patógenos de cualquier clase, por considerarse que esas aguas no son convenientes para ser ingeridas o absorbidas.

La calidad bacteriológica de cualquier tipo de suministro de agua deberá ser la que corresponde a la calificación de ACEPTABLE, preferentemente GRADOS I y II, admitiéndose en forma ocasional la calificación ACEPTABLE (GRADO III) siempre que esto no ocurra en muestras consecutivas, extraídas del mismo punto o en más de 10.0% del total mensual de las muestras analizadas.

Art. 537. Los edificios destinados a fabricar, depositar o comercializar alimentos así como los destinados a vivienda (apartamentos, casas) o a servir de alojamiento temporario o 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, locales o fincas particulares o colectivas citadas están obligados a tomar las conexiones correspondientes para la utilización de ese servicio público.

Los pozos o manantiales, aljibes o análogos existentes en dichas zonas serán clausurados y rellenados por sus propietarios, a menos que —a pedido de parte interesada— el Servicio de Bromatología compruebe que el agua es bacteriológicamente potable y sólo sea utilizada para riego, limpieza en general y otros usos que no sean alimentarios, en razón de ser insuficiente el caudal obtenido de la red de agua corriente.

Cuando —por razones técnicas en la preparación de bebidas— se prefiera la utilización de aguas de pozos surgentes u otro origen que no sea la suministrada por OSE, se solicitará autorización al Servicio de Bromatología, que la otorgará siempre que el examen de las mismas compruebe su potabilidad, debiéndose practicar exámenes trimestrales para controlarla.

Art. 538. En las zonas del Departamento donde no existan instalaciones de agua suministrada por OSE, los establecimientos, locales o fincas anteriormente citados, solamente podrán utilizar agua bacteriológicamente potable para cualquier uso.

El Servicio de Bromatología controlará la misma con la frecuencia que estime necesaria.

Art. 539. Queda prohibida la utilización de aguas contaminadas para el riego de verduras, hortalizas, etc., en chacras o quintas.

Art. 540. Los pozos o manantiales, aljibes, depósitos u otras fuentes de agua —cualquiera sea el lugar del Departamento donde se encuentren ubicados— serán clausurados de inmediato cuando se compruebe que el agua está contaminada. Sus propietarios están obligados a someterla a un proceso que la transforme en potable, a juicio del Servicio de Bromatología, o bien a proveerse de otra agua potable.

Art. 541. Por razones de salubridad el Servicio de Bromatología podrá impedir el funcionamiento de cualquier establecimiento donde se compruebe el uso de agua contaminada.

Sección II

Hielo

Artículo 542. Con la denominación de hielo se entiendo el producto obtenido por la congelación de agua potable.

Sección III

Aguas Minerales

Artículo 543. La denominación de agua mineral o agua mineral de mesa, se reservará para distinguir las aguas de origen profundo, que surjan sin contaminación y sean captadas y embotelladas convenientemente en el lugar donde surgen.

Las mismas no podrán sobrepasar los límites determinantes establecidos para el agua potable, así como no pre-

sentar un residuo seco superior a 1 gramo por litro a 100°C, admitiéndose 1.3 gramos por litro cuando la riqueza en bicarbonato de sodio sea de 0.5 gramo por litro como máxima.

Se admite la gasificación del agua mineral con anhídrido carbónico lo cual debe indicarse en el rótulo con la leyenda: "Agua mineral gasificada".

Art. 544. Queda autorizada la mineralización y adición de anhídrido carbónico a las aguas potables, que se rotularán con la denominación de: Agua gasificada.

Art. 545. Los establecimientos que capten y expendan aguas minerales deben:

- 1) Proteger de contaminación la fuente.
- 2) Realizar el fraccionamiento y demás operaciones en la fuente salvo que lleven el agua —por canalización adecuada— desde la fuente al lugar de fraccionamiento y envasado.
- 3) Asegurarse, en todo momento, que el producto a expendirse cumpla estrictamente con las exigencias determinadas en este decreto.

Sección IV

Bebidas analcohólicas gasificadas

Artículo 546. Bajo la denominación de bebidas analcohólicas gasificadas se entiende las bebidas sin alcohol (a excepción de la malta líquida, que puede tener hasta 0.5%) adicionadas de anhídrido carbónico.

En su elaboración se utilizará:

- 1) Agua química y bacteriológicamente potable.
- 2) Infusiones acuosas de plantas, zumos vegetales, extractos naturales o esencias naturales o artificiales adicionados o no de azúcares; miel; melaza de caña, ácidos cítricos; tartárico, glucónico, ascórbico; fosfórico, sulfato de quinina y colorantes de uso permitido.

En el caso de que se utilicen aditivos en la elaboración de la bebida la rotulación se hará de acuerdo a lo dispuesto en el capítulo respectivo.

Art. 547. Estas bebidas cuando se fabriquen, se tengan en depósito, se exhiban o expendan, deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Presentar aspecto limpio, sin sedimento, sustancias en suspensión o cuerpos extraños. El color, olor y sabor deberán ser los característicos de la bebida genuina. Respecto a la limpidez y sedimentación, se exceptúan las bebidas a base de zumos de frutas, que pueden ser opalescentes y tener partículas procedentes de las mismas. Queda prohibido el agregado de zumos de frutas a las bebidas elaboradas a base de esencias.
- b) El gas carbónico adicionado tendrá —en el envase— una presión no menor de 3 atmósferas.
- c) No deben contener alcohol, a excepción de la malta líquida, cuya concentración no excederá del 0.5% en volumen.

Art. 548. Los jarabes o extractos vegetales aromáticos que se utilicen en la fabricación de bebidas analcohólicas deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- a) Haber sido preparados con azúcares permitidos por el presente decreto.
- b) No contener esencias naturales o artificiales nocivas, ácidos minerales, a excepción del ácido fosfórico cuyo uso, en la cantidad máxima de 0.60 g/l, sólo se autoriza en las bebidas que se elaboren en base de extractos vegetales (colas).
- c) No podrán contener saponinas ni otras sustancias espumígenas ni edulcorantes artificiales.
- d) No estar alterados ni contaminados.

Art. 549. Las bebidas analcohólicas se denominarán de la siguiente manera:

- a) "Soda o agua gasificada" la elaborada únicamente con agua potable saturada de anhídrido carbónico.
- b) "Gaseosa aromatizada artificialmente" o gaseosa con esencia de ... (aquí el nombre de la esencia) es la elaborada únicamente con diluciones de jarabe simple, adicionada de esencias artificiales o naturales, de ácido cítrico o tartárico y saturada de anhídrido carbónico.
- c) Bebida analcohólica de ... (aquí el nombre de la fruta) o simplemente el nombre de la fruta (por ejemplo: "naranja"), es la elaborada con un mínimo del 30% del zumo acompañado o no de la pulpa de la fruta respectiva y saturada de anhídrido carbónico. No podrá contener colorantes sintéticos ni esencias artificiales.

"Gaseosa con extracto vegetal" es la preparada a base de extractos vegetales y saturada de anhídrido carbónico.

- 2) "Agua Tónica" es la preparada con agua potable, esencia de limón, pomelo u otros citrus con o sin azúcar y adicionada de sulfato de quinina (entre 30 y 150 mg/l) expresado en quinina anhidra y saturada de anhídrido carbónico.
- 3) "Gloger Ale" es la bebida preparada con agua potable; jarabe simple; extracto de jengibre; ácido cítrico o tartárico y saturada de anhídrido carbónico.
- 4) "Malta líquida gasificada" o "Malta gasificada" es la bebida fabricada —exclusivamente— con malta de cebada, aromatizada o no con lúpulo y cuya concentración alcohólica no será superior a 0.5 % en volumen.

Art. 550. En las fábricas de bebidas analcohólicas, las tuberías deben ser de material autorizado (plástico, hierro estafiado interiormente, acero inoxidable) sin codo fijo.

Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad. Los útiles y transportes alimentarios se limpiarán con la frecuencia necesaria para su correcta higienización, estarán —en todo momento— en perfecto estado de conservación.

Art. 551. Es obligatorio el uso de máquinas automáticas lavadoras enjuagadoras y tapadoras de envases.

Rotulación

Artículo 552. Las leyendas del rótulo deberán ajustarse a las disposiciones generales que —al respecto— se establecen en este decreto.

Sección V

Jarabes

Jarabes para refrescos

Artículo 553. Se entiende por Jarabe para refrescos los preparados con jarabe simple, adicionado de ácidos orgánicos permitidos y algunos de los siguientes ingredientes: zumos de frutas, esencias naturales o artificiales y colorantes permitidos.

Jarabe simple o Jarabe

Artículo 554. Es el producto obtenido por la disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable, en la concentración necesaria para que acusen una densidad mínima de 15°C. de 1.30.

Jarabe natural de fruta

Artículo 555. Con la denominación de Jarabe natural de fruta (frambuesa, frutilla, etc.) se entiende el elaborado mediante adición al jarabe simple de no menos de 20 % de zumo de la fruta.

Jarabe con esencia

Artículo 556. Es el obtenido por la adición de una esencia natural o sintética al jarabe simple. Queda permitida la adición de ácido cítrico; tartárico, láctico o gluconico, así como de colorantes autorizados.

Art. 557. Con las denominaciones que siguen se entienden los siguientes productos:

- 1) Jarabe de Goma: es el jarabe simple adicionado con una goma comestible, en la proporción mínima de 20 gramos por litro.
- 2) Jarabe de horchata: es el obtenido con jarabe simple y leche de almendras. La cantidad de ácido cianhídrico será inferior a 40 mg. por kilogramo.

Art. 558. Queda prohibida la elaboración, circulación o venta de jarabes que contengan:

- 1) Sustancias extrañas.
- 2) Esencias no autorizadas; ácidos minerales no autorizados, resinas, colorantes no permitidos, conservadores o edulcorantes sintéticos y sustancias o microorganismos que le confieran el carácter de alimento contaminado.

Sección VI

Zumos Vegetales

Artículo 559. Con la denominación de zumos vegetales se entiende el producto natural obtenido de la primera

presión —en frío o en caliente— de frutos y hortalizas frescos y sanos. Se admite la práctica de someter algunos zumos a una fermentación alcohólica incipiente para mejorar sus caracteres organolépticos (zumos de limón, naranja, uvas etc.), no presentando —en general— más de 0.5 grados alcohólicos, a excepción del zumo de uva que podrá ser de hasta 1 grado alcohólico.

Art. 560. Sólo se permitirá la elaboración, circulación, tenencia o venta de zumo vegetal natural, entendiéndose por tal aquel que no ha sufrido adición ni sustracción de ingredientes que modifiquen su composición natural.

Art. 561. Quedan permitidos los siguientes métodos para estabilizar o conservar los zumos vegetales:

Frijo; filtración esterilizante; pasteurización; tyndallización; esterilización en autoclave y la adición —como conservador— de hasta 1 gramo por litro de ácido sórbico o propiónico y sus sales.

Sección VII

Anhídrido Carbónico

Artículo 562. El anhídrido carbónico o gas carbónico de uso alimentario, deberá satisfacer las siguientes exigencias:

- 1) Tener —como mínimo— el 99 % de ácido carbónico y no más de 0.1 % de aire.
- 2) No podrá contener más de 0.2 % de monóxido de carbono, ni otras sustancias extrañas, (empíreumáticas, compuestos nitrogenados y azufrados).
- 3) El olor del gas; su sabor; así como el agua destilada saturada con él, será agradable; de reacción ácida débil y característica.
- 4) Los cilindros de acero que lo contengan llevarán en el rótulo donde figura la leyenda: "Anhídrido Carbónico - Uso Alimentario", además de las otras indicaciones reglamentarias.

CAPITULO XIV

BEBIDAS QUE CONTIENEN ALCOHOL

Sección I

Bebidas Fermentadas

A) Cerveza

Artículo 563. Con la denominación de cerveza se entiende únicamente la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto de malta de cebada genuino (cebada germinada) lúpulo, levadura y agua potable. Las cervezas en general, deberán cumplir las siguientes condiciones y exigencias.

- 1) Ser limpias o débilmente opalinas, sin sedimento.
- 2) Relación alcohol/extracto: la cantidad de materias extractivas será superior a la del alcohol.
- 3) La acidez total no excederá de 0.3 % expresada en ácido láctico. Tratándose de cervezas especiales se estará a lo que resuelva —en cada caso— el Servicio de Bromatología.
- 4) La acidez volátil no será superior a 0.05 % expresada en ácido acético.
- 5) Glicerina: como máximo 0.3 %.
- 6) Anhídrido carbónico: 0.2 % como mínimo.
- 7) Anhídrido fosfórico (P₂O₅) y nitrógeno total referido al extracto del mosto original: mínimo 0.4 % para cada uno.
- 8) La densidad no será menor de 2 grados Balling.
- 9) Su pH será de 4 a 6.
- 10) Extracto primitivo o extracto del mosto original calculado según la fórmula E+2A, donde E son los gramos de extracto seco en 100 ml de cerveza fermentada y A son los gramos de alcohol contenidos también en 100 ml. El mínimo será 12 ojo y tratándose de cervezas blancas se admitirá hasta 11 %.
- 11) El grado de fermentación calculado según la fórmula 200A en la que A son los gramos de alcohol de 100 ml.

Ep

de cerveza fermentada y Ep el extracto primitivo, no podrá ser inferior a 55 en las cervezas blancas y a 50 en las cervezas negras.

Art. 564. Autorízase la corrección del agua de bruceado siempre que conserve su potabilidad desde los puntos de vista químico y bacteriológico, como así también la adición

—a los mostos— de extractos naturales de húpulo y diastas proteolíticas autorizadas: papayetina (papaina), papaína, collupulina, etc. Igualmente se admite agregar a la cerveza ácido ascórbico o isoascórbico y sus sales de sodio, como agente antioxidante y estabilizante en la proporción máxima de 4g por hectolitro (calculado como ácido ascórbico) y caramelo.

Art. 565. Prohibese el empleo en la fabricación de productos de cervecería— de saponinas o sustancias espumígenas edulcorantes artificiales, principios amargos extraños, materias colorantes, sustancias conservadoras, agentes de neutralización y cualquier otro ingrediente no autorizado especialmente.

Los productos de cervecería alterados o afectados por enfermedad o por defectos de sus materias primas, métodos de elaboración o impropia conservación, serán inutilizados.

Art. 566. Los productos de cervecería serán envasados en recipiente adecuados de barro cocido, loza, porcelana, hojalata vitriolada o en barriles de madera inodora, revestidos de compuestos resinosos o plásticos, libres de sustancias nocivas y que no cedan olor, sabor ni coloración a las bebidas que se servan.

Se permitirá también el empleo de barriles de metal que no alteren la cerveza (aluminio y acero inoxidable).

Los envases a utilizar deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza.

La resina o pez empleada para el revestimiento interno de los barriles, debe responder a los siguientes caracteres: ser insípida, fundirse en un vaso, cubierta con una solución alcohólica al 8 % y dejado —el todo— en reposo 48 horas, no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida. Además, no podrá contener materias tóxicas.

Prohibese fabricar, expender o utilizar recipientes empleados para contener, servir o envasar cerveza.

B) Sidra

Artículo 567. Se considera sidra a la bebida obtenida por fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas y sanas, con o sin adición de zumo de peras, en una proporción máxima del 10 %. Prohibese emplear la palabra champagne en la rotulación de los envases de este producto.

Art. 568. La sidra deberá cumplir las exigencias o condiciones que establezcan las leyes y decretos nacionales en la materia.

C) Vinos

Artículo 569. Las características físicas y químicas de los vinos se adecuarán a lo que al respecto establezcan las leyes y decretos nacionales en la materia.

Sección II

Bebidas destiladas y de fantasía

Artículo 710. Las características físicas y químicas de los alcoholes y de las bebidas destiladas y de fantasía, se ajustarán a las exigencias que establezcan las leyes y decretos nacionales en la materia o los organismos competentes nacionales o municipales.

CAPITULO XV

ALIMENTOS ESTIMULANTES NERVIOSOS

Sección I

Artículo 371. Por café verde o café crudo, se entiende las semillas sanas y limpias del fruto maduro de Coffea Arabica L. y de otras especies del mismo género, lavados, desecados, y despojados de tegumentos externos excepte la película (espermoderma) livaginada.

Art. 372. Cuando el café se expenda con indicación de su procedencia, deberá responder a las características específicas respectivas.

Si se vende en grano, estos serán de color y tamaño uniforme y del tipo que se declare: redondo (Borbón o Moka); ovales cortos (Brasil, Colombia, América Central); alargados (Antillas) puntiudos (Borbón Puntiudo) y otros.

Art. 373. El café verde o crudo que circule, se tenga en depósito o se venda en el comercio, debe responder a las siguientes exigencias:

- Humedad, máximo 13 %.
 - Cenizas totales máximo 5 %.
 - Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % máximo 1 %.
 - Cafeína mínimo 1 %.
- Se considerará inepto para el consumo cuando contenga más de 10 % en peso de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas, cáscaras, tallos y pedúnculos) 1 o/o de sustancias extrañas (piedra, polvo, terrones, astillas, cáscaras y granos no beneficiados) y otras impurezas).

Art. 374. También se considerará inepto para el consumo, el café verde alterado (húmedo, mohoso, rancio, quemado) y en general mal conservado) o adulterado en cualquier forma incluso por la adición de materias colorantes y aromatizantes artificiales.

Art. 375. Se consideraran igualmente ineptos para el consumo los que no se encuentren comprendidos dentro de los tipos 2 a 8 inclusive de la "Tabla Oficial Brasileña para la clasificación del café" Oficializada por el Ministerio de Hacienda de la República Federativa del Brasil que se transcribe en el artículo 376.

El tipo se determina, de acuerdo a las impurezas y defectos encontrados tales como: piedras, terrones, astillas, cáscaras, granos quebrados o quemados, negros, perforados, verdes, no descascarados mal granulados, secos y con forma de concha, contados en una muestra de 300 gramos.

Las impurezas y los defectos corresponden a los valores determinados en el cuadro siguiente:

Cuadro de equivalencia de defectos

1 grano negro	1	defect
2 conchas	1	7
3 verdes	1	7
4 quebrados	1	7
5 quemados	1	7
6 secos	1	7
7 piedra grande	2 a 3	7
8 piedra regular	1	7
9 piedras pequeñas	1	7
10 astilla grande	2 a 3	7
11 astilla regular	1	7
12 astillas pequeñas	1	7
13 cáscara grande	1	7
14 cáscaras pequeñas	1	7
15 coco	1	7
16 granos no beneficiados	1	7

Art. 376. Cuadro de clasificación (Brasil).

(TABLA OFICIAL PARA CLASIFICACION)

Latas de 300 gramos

Defectos	Tipos	Puntos
4	2	100
4	2-5	95
6	2-10	90
6	2-15	85
7	2-20	80
8	2-25	75
9	2-30	70
10	2-35	65
11	2-40	60
11	2-45	55
12	3	50
13	3-5	45
15	3-10	40
17	3-15	35
18	3-20	30
19	3-25	25
20	3-30	20
22	3-35	15
23	3-40	10
25	3-45	5
26	4	Base
28	4-5	6
30	4-10	10
32	4-15	15
34	4-20	20
36	4-25	25
38	4-30	30
40	4-35	35
42	4-40	40
44	4-45	45
46	5	50
48	5-5	55

Defectos	Tipos	Puntos
53	5-10	— 60
57	5-15	— 65
61	5-20	— 70
64	5-25	— 75
68	5-30	— 80
71	5-35	— 85
75	5-40	— 90
79	5-45	— 95
86	6	— 100
93	6-5	— 105
100	6-10	— 110
108	6-15	— 115
115	6-20	— 120
123	6-25	— 125
130	6-30	— 130
138	6-35	— 135
145	6-40	— 140
153	6-45	— 145
160	7	— 150
168	7-5	— 155
200	7-10	— 160
220	7-15	— 165
240	7-20	— 170
260	7-25	— 175
280	7-30	— 180
300	7-35	— 185
320	7-40	— 190
340	7-45	— 195
360	8	— 200

Ejemplo para la utilización de la Tabla para clasificación

Si en el examen de una muestra de 300 granos se encuentran 17 defectos y al recorrer el cuadro de clasificación, se comprueba que esta cantidad de defectos corresponde al tipo 3-15, o sea 35 puntos, esto significa que la muestra es 15 puntos peor que el tipo 3, o 38 puntos mejor que el tipo 4 tomado como base de referencia.

Art. 577. Se consideran aptos para el consumo, los cafés del tipo 2 (dos) al 8 (ocho) inclusive, siempre que, en su composición, no entre más del 1 o/o de sustancias extrañas (astillas, piedras, terrones, cáscaras y granos no beneficiados) y cumpla las demás exigencias enunciadas en los artículos anteriores.

Art. 578. Se denominará café 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), adicionada hasta el 2 o/o de azúcar.

Responderá a las siguientes características:

Humedad, máximo 5 o/o.

Cenizas totales (500°C - 550°C), expresado sobre producto seco, máximo 5 o/o.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o máximo 1 o/o.

Extracto total acuoso, 20 o/o a 25 o/o.

Extracto etéreo, mínimo 3 o/o.

Extracto alcohólico, mínimo 12 o/o.

Cloruros y sulfatos en las cenizas expresados en Cl y SO₃, máximo 0,7 o/o (Cl) y máximo 4 o/o (SO₃).

Cafeína, mínimo 0,3 o/o.

Granos carbonizados, máximo 3 o/o.

Art. 579. Se denominará café abrillantado o glaseado, el café tostado —en grano o molido— al cual se le ha adicionado azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor de veinticinco kilos por cada cien kilos de café puro. No podrá contener más del 8 o/o de agua y su extracto acuoso no excederá del 28 o/o. Los demás componentes serán los normales en el grano de café tostado.

Art. 580. Se denominará café torrado al café tostado en grano o molido adicionado de azúcar hasta el 12 o/o y calentado convenientemente. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad, máxima 8 o/o.

Extracto acuoso, máxima 28 o/o.

Cafeína, mínima 0,6 o/o.

Los demás componentes serán los normales al grano de café tostado.

Art. 581. Con la designación de café descafeinado entiendo el café privado parcialmente de su cafeína, la cual contendrá —como máximo— 0,10 o/o. Además deberá cumplir las exigencias establecidas para el café torrado.

Art. 582. Con la denominación de café soluble o instantáneo se entiende el café en polvo obtenido mediante la deshidratación del extracto acuoso del café tostado.

Deberá cumplir las siguientes exigencias:

Humedad, máxima 3,5 o/o.

Cafeína, mínima 2,5 o/o.

pH de la solución al 2 o/o, entre 4 y 6.

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

Art. 583. Prohíbese la venta de café mezclado con cereales, u otras sustancias extrañas al mismo.

Art. 584. Se autoriza exclusivamente el empleo de la palabra "café", en la rotulación de envases y propagandas en general, de los productos a que se refieren los artículos anteriores.

Art. 585. 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 o/o.

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

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

Sección II

Cacao y productos derivados

Artículo 586. Por cacao en grano, se entiende las semillas sanas y limpias del Theobroma cacao L. fermentadas, desecadas y desprovistas de sus cubiertas (cascarilla).

Art. 587. Con la designación de "Cascarilla de Cacao" o simplemente cascara, se entiende las cáscaras de cacao limpias y en perfecto estado de conservación.

Art. 588. Según el tratamiento aplicado y la forma en que se presentan para su comercialización, los productos de cacao se clasificarán y denominarán en la siguiente forma:

A) Cacao tostado descascarillado: es el cacao en grano tostado, quebrado, desprovisto de cáscara, legumento, embriones y demás impurezas.

B) Masa o pasta de cacao: es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad, máximo 3 o/o.

Almidón natural, máximo 9 o/o.

Fibra cruda, máximo 6,5 o/o.

Cenizas totales, máximo 5 o/o.

Cenizas insolubles en agua, máximo 3 o/o.

Teobromina más cafeína, entre 1 o/o a 4 o/o.

Lípidos del cacao, mínimo 45 o/o.

Podrá contener los siguientes antioxidantes: galat de propilo y dodecilo, butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT), cada uno cantidad máxima 100 p.p.m.

C) Torta de Cacao: es la que se obtiene por presión de cacao en pasta con extracción parcial de la materia grasa.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Lípidos del cacao, mínimo 8 o/o.

Cascarilla y germen máximo 6 o/o.

D) Cacao desgrasado: se entiende por tal la torta de cacao a la que se le ha extraído la materia grasa por medio de solventes de uso permitido, cuyo máximo (gras residual) será de 8 o/o.

E) Cacao en polvo: es el producto de la molienda de la torta de cacao, al estado de polvo.
Deberá contener:

- Lípidos del cacao mínimo 3 o/o.
- Humedad máxima 9 o/o.
- Alcalinidad de las cenizas máximo 3.75 o/o (calculada como carbonato de potasio sobre producto seco y desgrasado).

F) Cacao soluble o solubilizado: es el cacao en polvo alcalinizado (Método Holandés y análogo) empleando una cantidad suficiente de álcali para neutralizar la acidez natural del cacao.

Los álcalis pueden ser: amoníaco carbonato de amoníaco, hidróxido de potasio, carbonato de magnesio, carbonato de sodio o potasio, hidróxido de calcio o magnesio.

El producto resultante debe quedar ligeramente ácido. Los cacaos así tratados cumplirán las siguientes condiciones:

- Cenizas totales, máximo 15.5 o/o.
- Alcalinidad de las cenizas, máximo 6.5 o/o, calculada en carbonato de potasio sobre producto seco y desgrasado.

Art. 589. Por cacao en polvo adicionado de azúcar (Cocoa) se entiende el producto de la molienda de la torta de cacao o cacao solubilizado, adicionado de azúcares (sacarosa o glucosa) en una proporción no mayor de 60 o/o. Será obligatorio declarar los porcentajes de cacao y azúcar, en todos los envases de estos productos en caracteres claramente legibles. Podrá aromatizarse con esencia u otras sustancias aromáticas de uso permitido.

Art. 590. Manteca de cacao o grasa de cacao: es el producto obtenido por prensado en caliente o por extracción con solventes autorizados, de la pasta o de las semillas mondadas del cacao (*THEOBROMA CACAO*) descortizadas y libres de gérmenes, semillas y limpias.

Será: soluble en éter, cloroformo, éter de petróleo y alcohol hirviendo; y dura y quebradiza a una temperatura inferior a 25°C.

Deberá presentar las siguientes características:

Caracteres organolépticos: masa sólida untuosa al tacto, color blanco o blanco amarillento, sabor y olor propios.

- Punto de fusión 30° - 35°C.
- Índice de refracción a 40°C, 1.453 a 1.456.
- Índice de yodo (Wijs), 33 - 40.
- Índice de saponificación, 190 a 197.

(Se permitirá adicionar antioxidantes de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 160)

Art. 591. La pasta de cacao no podrá presentar un índice de peróxidos superior a 10 miliequivalentes de oxígeno o un umbral de rancidez para la reacción de Krelss que exceda a la coloración de una solución de permanganato de potasio de 0.0012 g. o/o.

Art. 592. El cacao estará exento de mohos, parásitos u otras sustancias extrañas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

Art. 593. Con el nombre de Chocolate se entiende la mezcla homogénea de pasta de cacao y azúcar preparada por el procedimiento habitual aromatizada o no, que puede contener otras sustancias alimenticias.

Deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

- Pasta de cacao, mínimo 32 o/o.
- Humedad, máximo 3 o/o.
- Cenizas totales, máximo 2.5 o/o.
- Azúcares, máximo 68 o/o.
- Lípidos (grasa o manteca de cacao), mínimo 10 o/o.

Art. 594. Cuando se adicione al chocolate otras sustancias, se clasificarán de acuerdo a su composición y a las exigencias establecidas en el artículo siguiente en:

- a) **Chocolate con leche:** es el producto obtenido con pasta de cacao, azúcar, leche, leche en polvo, evaporada o condensada.
- b) **Chocolate con** (nombre del ingrediente adicionado): es el que se prepara mediante la mezcla, en proporciones variables, de pasta de cacao con azúcar y otros ingredientes tales como: almendras, avellanas, miel, frutas, maníes, nueces y otros, en proporción no menor de 3 o/o. Deberá contener como mínimo 60 o/o de chocolate que se ajuste a las especificaciones reguladas.
- c) **Chocolate con leche** (nombre del ingrediente que se adiciona): es el que se elabora con chocolate con leche en sustitución del chocolate común y se ajustará a las especificaciones a que se refiere el inciso anterior.
- d) **Chocolate fundente ("fondant") (tipo suizo):** es el chocolate blando con un mínimo de 30 o/o de manteca de cacao. Su punto de fusión es inferior al del chocolate común.
- e) **Chocolate de cubierta o cobertura:** es el que se destina a recubrir bombones y otros productos de confitería. Se prepara con menor proporción de azúcar y mayor proporción de manteca de cacao que el anterior.
- f) **Chocolate amargo:** es el preparado con cacao y hasta 45 o/o de azúcar como máximo.
- g) **Chocolate blanco:** es el producto elaborado con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo o leche condensada.

Art. 595. Los chocolates a que se refiere el artículo anterior deberán responder a las siguientes características:

Tipos de chocolate	Humedad Máx. o/o	Contenido de grasa de cacao Mín. o/o	Sacarosa Máx. o/o	Grasa de leche Mín. o/o
Chocolate con leche	3	16	75	3.66
Chocolate adicionado de otros ingredientes	3	—	—	—
Chocolate fundente (fondant)	3	30	70	—
Chocolate blanco	3	34	38	6
Chocolate de cubierta o cobertura	3	22.5	50	—

Art. 596. Podrá adicionarse a los cacaos y chocolates hasta 0.5 o/o de lecitina, mono y diestearato de glicerilo.

Art. 597. Prohibese usar la palabra "Chocolate" para designar a los productos que contengan materias extrañas (almidón, féculas, cereales) no autorizados en los artículos anteriores.

Art. 598. Podrá cambiarse su color mediante agregado de almendras, avellanas, maníes y otros ingredientes, o la cristalización del azúcar.

Sección III

Té

Artículo 599. Con la denominación de Té se entiende el producto constituido por hojas jóvenes y ramas sanas

y limpias de varias especies del género *THEA*, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su preparación.

La denominación genérica de Té se utilizará exclusivamente para referirse al producto definido en el párrafo anterior o a las infusiones del mismo.

Según su procedencia se distinguen:

Origen	Longitud de las hojas (cm.)	Anchura de las hojas (cm.)
Té de Ceylan, India, Java, Brasil, Argentina y Ecuador	10 - 14	4 - 5
Té Chino	4.5 - 7	2 - 3
Té de Annam y Siam	hasta 20	hasta 2 - 4

Art. 600. El té verde - según la denominación que a continuación se indica responderá a las siguientes especificaciones:

- 1) Té hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme que se reelucen y arrollan longitudinalmente en espiral.
- 2) Té swin hyson: formado por las hojas inferiores y descartes del hyson arrolladas transeccional y longitudinalmente.
- 3) Té pólvora (gunpowder): cuando las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolillos de 1 a 3 milímetros de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (Oliva fragrans).
- 4) Té perla o imperial: las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior, bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

Art. 601. El Té negro se clasificará según la edad de las hojas.

Se consideran finos y con este calificativo podrán ser expendidos, los té procedentes de cosechas en las que sólo se han arrancado los brotes y las hojas siguientes. Para esos té se le reserva la denominación general de PEKOE.

Clasificación

A) Souchong: hojas delgadas, grandes, procedentes de la primera y segunda cosecha.
Pegoe-souchong: Calidad intermedia, entre A y C.
Pekoe:

- 1) Flowery orange pekoe: capullos y hojas más tiernas.
- 2) Orange Pekoe: menos tiernas que las del tipo anterior.
- 3) Pekoe No 1: menos tiernas que las del tipo anterior.

D) Congo: hojas de la tercera cosecha, de tamaño mayor que las precedentes.

Esta clasificación se refiere a los té chinos, debiendo los productos análogos de otras regiones denominarse de la misma forma agregando —además— el lugar de origen.

Art. 602. Se permitirá la mezcla de té de diversas procedencias y calidades siempre que ello se advierta al comprador en la propaganda general y en la rotulación del envase.

En los rótulos no será obligatorio declarar la proporción de estos componentes, pero sí la procedencia de los mismos en el orden de su proporción.

La mezcla de té de distinto origen geográfico, no podrá expenderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Art. 603. El té verde o negro deberá cumplir las siguientes condiciones:

- 1) No contener más de 35 ojo de tallos y peciolas rojizas casi desprovistos de hojas.
- 2) No presentar más de: 12 ojo de humedad; 8 ojo de cenizas de las que el 50 ojo, por lo menos, serán solubles en agua; ni más de 1 ojo de cenizas insolubles en agua clorhídrico al 10 ojo.
- 3) No contener menos de 1 ojo de cafeína (máximo 0.1 ojo en el caso de té descafeinado) ni presentar un extracto acuoso inferior a 24 ojo en el caso de té negros y 20 ojo en el caso de té verdes.

Art. 604. Se entiende por té en polvo o molido, el producto obtenido de la molienda fina del té definido en los artículos anteriores y debe responder a las exigencias establecidas en los incisos 2 y 3 del artículo anterior. Se debe comercializar en envases individuales para un solo uso (bolsitas o sobres).

Art. 605. Con la designación de Té soluble o Té instantáneo se entiende el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té.

Contendrá: Cafeína, mínimo 4.0 ojo; Humedad, máximo 4.0 ojo.

Art. 606. Prohíbese la venta de té agotado; averiado; alterado; adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña.

Sección IV

Verba Mate

Artículo 607. Con el nombre de yerba mate se entien de el producto constituido exclusivamente por las hoja desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas del Ilex paraguayensis o paraguariensis Saint - Hilaire (Ilicaceas con fragmentos de ramas jóvenes, peciolas y pedúnculo florales.

Art. 608. Por yerba canchada se entiende la yerba mate que contenga menos del 10 ojo de polvo y pase por un tamiz de 16 mallas por centímetro lineal.

Si la yerba mate tuviera más del 10 ojo de polvo, se le considerará yerba elaborada.

Art. 609. Se considera yerba mate despallada la que no contiene "palos" por haber sido eliminados en su elaboración.

Art. 610. Con la designación de yerba mate tostada se entiende la yerba elaborada y sometida a proceso de tostación.

Art. 611. Con la denominación de Mate soluble o mate instantáneo, se entiende el producto en polvo resultante de la deshidratación del extracto acuoso de la yerba mate. Deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

- Humedad, máximo 6 ojo.
- Cenizas totales, máximo 8 ojo.
- Nitrógeno total, máximo 3 ojo.
- Hidratos de carbono totales por sacarificación (expresado en glucosa), entre 18 y 24 ojo.
- Bases purínicas, mínimo 2,5 ojo.
- pH de una solución al 2 ojo en agua destilada entre 5 y 6.
- La alcalinidad de las cenizas expresadas en miliequivalentes de ácido por gramo oscilará entre 25 y 30.
- Se presentará como polvo liviano, de grano homogéneo en envases herméticos. Prohíbese adicionar hidratos de carbono, aromantizantes y colorantes artificiales.

Art. 612. La yerba mate elaborada que se encuentre en depósitos, se exhiba o expenda, se considerará inepta para el consumo cuando:

- a) Esté ardida; alterada o agolada; contenga saponinas o cualquier otro producto extraño.
- b) Presente una humedad mayor de 11 ojo; cenizas totales mayores de 9 ojo; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 ojo mayores de 2 ojo; cafeína menos de 0,8 y extracto acuoso menor de 25 ojo.
- c) El contenido de fragmentos de ramas secas, jóvenes (pulos) enteras o groseramente trituradas sea superior al 30 ojo. En este porcentaje no se tolerará más del 15 ojo de palos, que no pasen por un tamiz de 2,5 mm. de luz y de 70 mm. de largo.

Art. 613. Queda prohibida la circulación o tenencia de palos de yerba sueltos, de yerba mate adulterada o averiada o que se encuentre depositada en condiciones anti-higiénicas, o de vegetales adulterantes de la misma.

Art. 614. En el caso de la yerba mate por familia No 40 (16 mallas por centímetro lineal) deberá quedar sobre el mismo —como mínimo— el 40 ojo, que estará constituido por hojas, peciolas y palos.

CAPITULO XVI

COADYUVANTES

Artículo 615. Se incluyen dentro de los coadyuvantes a los condimentos; vinagres, sal, hongos y agentes leudnantes.

Sección I

Condimento

Artículo 616. Se consideran condimentos las sustancias con o sin valor nutritivo, destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

Art. 617. Con la designación genérica de especias o condimentos vegetales, se entienden las plantas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o aperitivas, con o sin valor nutritivo, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Deben ser genuinas, sanas y limpias, y responder a las características botánicas propias de su especie, debiendo estar exentas de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no posean las propiedades por las cuales se les utiliza.

Art. 616. Los condimentos a base de especias se clasifican de acuerdo a su composición en:

- Especia simple.** — Es la constituida por una sola especia genuina, sin agregado de sustancias extrañas (aceite, almidón, sal y otras sustancias).
- Mezcla de especias.** — Consiste en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, exentas de sustancias extrañas.
- Condimentos mixtos preparados.** — Son los obtenidos por mezcla de especias que se ajusten a las exigencias anteriores, adicionadas de alguno de los siguientes ingredientes: aceite de uso alimenticio, huevos, sal, azúcar, limón, vinagre, almidón (máximo 10 o/o) y otras sustancias.

A) Especias Simples

Artículo 619. **Ajorca o tomillo real.** Se utiliza la hoja y sumidad florecida de la *Satureia hortensis*. Contendrá:

Cenizas totales, máximo 10 o/o.

Cenizas insolubles en HCL al 10 o/o, máximo 0.5 o/o.

Esencia natural, mínimo 0.7 o/o.

Art. 620. **Aji Molido.** — Se entiende por tal el poleo grueso obtenido por trituración de los frutos sanos y limpios del *Capsicum annuum* de diferentes variedades y procedencia, sin separación de las partes internas ni semillas. De acuerdo a su sabor se pueden distinguir los tipos dulce y picante. La humedad no excederá del 14 o/o; y los cloruros expresados en Na Cl, del 5 o/o.

Art. 621. **Ajo en polvo.** — Es el obtenido por la pulverización de los bulbos desecados del *Allium sativum* L. Porcentajes medios:

Agua, 62.

Protidos, 5.3.

Lípidos, 0.3.

Glúcidos, 30.

Fibra, 1.1.

Cenizas, 1.4.

Art. 622. **Albahaca.** — Se entiende por tal las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas de la *Ocimum basilicum* L. (variedad grande) y del *Ocimum minimum* L. (variedad pequeña).

Porcentajes medios (producto desecado):

Agua, 8.

Protidos, 20.

Lípidos, 6.

Glúcidos, 45.

Fibras, 16.

Cenizas, 6.

Art. 623. **Alcaparras.** — Son los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L. conservados en vinagre y sal, o sal solamente. No podrá contener más del 30 o/o de sustancia nitrogenada, ni de 5 o/o de materia grasa, calculados sobre producto seco.

Art. 624. **Anís, anís común o anís verde.** — Se denomina a los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L. Debe contener no menos del 1.5 o/o de esencia y no más de 10 o/o de cenizas totales y de 3 o/o de cenizas insolubles en Ac. Clorhídrico al 10 o/o. No presentará tinte azulado ni olor a mohó.

Art. 625. **Anís estrellado o Fadiana.** — Son los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* (Hook. & G.) No podrá contener menos de 3.5 o/o de esencia, ni más de 5 o/o de cenizas totales y 1 o/o de cenizas insolubles en Ac. Clorhídrico al 10 o/o.

El Anís estrellado que contenga *Stokium* o falsa Fadiana (*Illicium religiosum*-Siebold) será decontaminado en el reto.

Art. 626. **Apio.** — Con el nombre de Celero o Apio, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del *Apium graveolens* L. No podrá contener más de 10 o/o de cenizas totales y de 2 o/o de cenizas insolubles en H. Cl. al 10 o/o.

Art. 627. **Azafrán o azafrán en rama.** — Está constituido por filamentos rojos anaranjados procedentes de

estigmas desecadas de la flor del *Crocus sativus* L. acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo. Según la proporción de cola blanca que tengan los estigmas, se clasificarán y expendrán de acuerdo a las siguientes denominaciones:

Cupe - sin cola blanca.

Mancha - hasta el 25 o/o de cola blanca.

Río - de 25 o/o a 32 o/o de cola blanca.

Sierra - más de 32 o/o de cola blanca.

El azafrán en rama deberá cumplir las siguientes condiciones:

- No podrá presentar más de 10 o/o de estilos y otros filamentos.
- 50 filamentos completos (cada uno de ellos con la parte del estilo que posee los tres estigmas) pesará 337 miligramos aproximadamente.
- Por calentamiento a 100° - 105°C no perderá más del 14 o/o (agua y sustancias volátiles).

Cenizas totales, máximo 6 o/o (500° - 650°C).

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o, máximo 1 o/o; y

Extracto acuoso, mínimo 60 o/o.

La infusión acuosa presentará reacción alcalina.

No podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cáñamo, amíca, cúrcuma, roca y otros) ni adicionado de productos extraños, como por ejemplo sustancias amiláceas, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pírico, colorantes, sustancias minerales u otras.

Veinte miligramos de azafrán deberá colorar en amarillo un litro de agua destilada.

Art. 628. **Azafrán molido o en polvo.** — Es el producto obtenido por molida del azafrán en rama y estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior, a excepción de los incisos Nos. 1 y 2.

Art. 629. Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración de mezclas de azafrán con pimentón o cáñamo.

Art. 630. **Canela, Canela extra o Canela de Ceylán.** — Se entiende por tal la corteza desecada y privada — en su mayor parte — de la capa epidérmica del *Cinnamomum zeylanicum* (Breine). Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, deberá denominarse Canela Común (China, India y otros).

Todas las canelas (Ceylán y otras) deberán responder a las siguientes exigencias:

Humedad, máximo 14 o/o.

Cenizas totales, máximo 6 o/o.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o, máximo 2 o/o.

Almidón, máximo 22 o/o.

Extracto etéreo volátil, mínimo 0.8 o/o.

Extracto alcohólico mínimo 3.5 o/o (Ceylán).

4.5 o/o (canela común).

Art. 631. **Carvi, alcaravea o comino alemán.** — Se entiende por tal los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L.

Responderá a las siguientes exigencias:

Humedad, máximo 14 o/o.

Cenizas totales, máximo 8 o/o.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o, máximo 2 o/o y un mínimo del 3 o/o de esencia.

Art. 632. **Clavo de olor.** — Es el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo, máximo 5 o/o.

Humedad, máximo 15 o/o.

Cenizas Totales, máximo 8 o/o.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o, máximo 1 o/o.

Fibra bruta, máximo 10 o/o.

Extracto etéreo volátil, mínimo 15 o/o.

Ácido quercitánico, mínimo 12 o/o calculado por el extracto absorbido por el extracto acuoso.

Art. 633. **Comino o comino de España.** — Es el fruto sano, limpio y seco del *Comium Byminum* L.

Cenizas totales, máximo 10 o/o.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o. máximo 2 o/o.

Esencia, mínimo 1,5 o/o, y Extracto alcohólico, mínimo 19 o/o calculado sobre sustancia seca.

Art. 634. **Cúrcuma.** — Se entiende por tal el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L.

Humedad, máximo 10 o/o.
Cenizas totales, máximo 8 o/o.
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o. máximo 1 o/o.

Extracto etéreo, mínimo 9 o/o.
Fécula, máximo 59 o/o.
Extracto alcohólico, mínimo 5 o/o.
Fibra, máximo 8,5 o/o.

Art. 635. **Alinojo.** — Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de *Foeniculum* L.

Humedad máxima, 12 o/o.
Cenizas totales máximo, 9 o/o.
Cenizas insolubles en Ac. clorhídrico al 10 o/o máxima, 2 por ciento.
Esencia mínima, 3 o/o.

Art. 636. **Jengibre.** — Se entiende por tal el rizoma limpio y desecado del *Zingiber officinalis* (Roscoe) descortezado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre Gris).

Humedad máxima, 14 o/o.
Cenizas totales, máximo 7,5 o/o.
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o. máximo, 2 por ciento.

Fibra máximo, 9 o/o.
Calcio (calculado como óxido) máximo 1 o/o.
Esencia mínima, 1 o/o.
Almidón (jengibre entero) mínimo, 42 o/o; y en el jengibre en polvo entre 42 y 50 o/o.

Extracto acuoso (en frío) mínimo 8 o/o.
Jengibre Blanco o Encalado. — Es el jengibre entero, recubierto con compuesto de calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).

Cenizas totales, máximo 11 o/o.
Calcio (calculado como carbonato de calcio), máximo 4 o/o.

Art. 637. **Laurel.** — Por laurel se entiende las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L.

Cenizas totales, máximo 8 o/o.
Cenizas insolubles en Ac. clorhídrico al 10 o/o. máximo 1 por ciento.
Extracto alcohólico, mínimo 15 o/o.

Art. 638. **Orégano o mejorana.** — Se entiende por tal las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum mejorana* L. y sus variedades.
No podrá contener más de:

Cenizas totales, 16 o/o.
Cenizas insolubles, 4,5 o/o.
Ni menos de esencia, 0,5 o/o.
Se admitirá hasta 15 o/o de tallos.

Art. 639. **Menta.** — Está constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y *Mentha rotundifolia* L.

Con el nombre de menta piperita o inglesa se designa las hojas y sumidades florecidas, sanas limpias y secas de la *Mentha piperita* L.
No contendrá más de 12 o/o de humedad.

Art. 640. **Mostaza.** — Es el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra *Brassica nigra* L. mostaza parda (*Brassica juncea* L.) o blanca (*Sinapis alba* L.) o mezcla de éstas.

Mostaza en polvo o harina de mostaza o mostaza inglesa. — Se prepara con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Responderá a las siguientes condiciones:
Humedad máxima, 10 o/o.

Cenizas totales máximo, 10 o/o.
Cenizas insolubles en H Cl al 10 o/o máximo, 1,5 o/o.
Almidón máximo, 1,5 o/o.
Mostaza sarrpta o rusa. — Es el polvo de la *Brassica juncea* L. o mostaza parda (marrom).

Art. 641. **Nuez moscada.** — Se entiende por tal el grano de la drupa desecada de la *Myristica fragrans*, desprovisto totalmente de sus envolturas.

Se permite el uso de cal para secarla, con el objeto de conservarla, siempre que el peso de dicha capa no exceda del 1 o/o. Deberá satisfacer las siguientes exigencias:

Cenizas totales máximo, 5 o/o.
Cenizas insolubles en H Cl al 10 o/o máximo, 0,5 o/o.
Fibra máximo, 10 o/o.
Extracto etéreo fijo mínimo, 25 o/o.

Volátil, mínimo, 2 o/o.
Extracto alcohólico mínimo, 10 o/o.

Art. 642. **Perejil.** — Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativus* (Hoffm).
Porcentajes medios (fresco):

Humedad, 83.
Prótidos, 4.
Lípidos, 1.
Glúcidos, 7,5.
Fibra, 2.
Cenizas, 2,5.

Art. 643. **Pimentón o paprika.** — Se entiende por tal el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*. En general: no podrá contener más de:

Humedad, 14 o/o.
Cenizas totales, 3 o/o.
Cenizas insolubles en H Cl al 10 o/o, 1 o/o.
Un mínimo de extracto etéreo fijo, 20 o/o.

Art. 644. **Pimienta Blanca.** — Está constituida por, las bayas maceradas en agua, desecadas y descortezadas del *Piper nigrum* L., enteras o pulverizadas.

Tanto en grano como molida debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales, máximo 3,5 o/o.
Cenizas insolubles, máximo 0,3 o/o.
Fibra, máximo 9 o/o.
Humedad, máximo 14,5 o/o.
Extracto etéreo fijo, mínimo 6 o/o.
Extracto alcohólico mínimo 7 o/o.

Art. 645. **Pimienta Negra.** — Es el fruto total recogido antes de su maduración del *Piper nigrum* L. desecado.

En grano no podrá contener más de: 5 o/o de pedúnculos y frutos abortados.

La pimienta negra en grano o molida debe cumplir las siguientes condiciones:

Humedad, máximo 13 o/o.
Cenizas totales, máximo 7 o/o.
Cenizas insolubles, máximo 1,5 o/o.
Fibra, máximo 14 o/o.
Extracto etéreo, mínimo 6 o/o.
Extracto alcohólico, mínimo 8 o/o.

Art. 646. **Pimienta Inglesa o de Jamaica.** — Se entiende por tal el fruto desecado de la pimienta *officinalis*, entero o molido.

Debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad, máxima 10,5 o/o.
Cenizas totales, máximo 6 o/o.
Cenizas insolubles, máximo 0,4 o/o.
Fibra, máximo 2,5 o/o ni menos de 8 o/o ácido queratínico, calculado por el oxígeno absorbido del extracto acuoso.

Art. 647. **Pimienta de Cayena.** — Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del *Capsicum frutescens* L. y otras variedades.

Deberá responder:

Almidón de cayena, máximo 1,5 o/o.
Fibra, máximo 20 o/o.
Cenizas totales, máximo 8 o/o.
Cenizas insolubles, máximo 1,5 o/o.
Esencia, mínimo 15 o/o.

Art. 648. **Romero.** — Se entiende por tal las hojas sanas limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Art. 649. **Tomillo.** — Está constituido por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.
Debe responder:

Cenizas totales, máximo 12 o/o.
Cenizas insolubles, máximo 4 o/o.
Esencia, mínimo 1,5 o/o.

Art. 650. **Vainilla.** — Se entiende el fruto convenientemente manipulado de la *Vanilla planifolia* (Andrews).
Debe responder a las siguientes condiciones:

Humedad, máximo 50 o/o.
Cenizas totales máximo 6 o/o.

Extracto alcohólico, mínimo 40 o/o.
Vainilla natural, mínimo 1,0 o/o.
Lípidos, entre 8 y 10 o/o.

No podrá estar alterada, agotada ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolu) ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni otras sustancias extrañas.

Vainilla en polvo. — Es la vainilla pulverizada sin agregarle alguno.

Mezcla de especias. — Sólo se podrá utilizar para este fin, especias simples que respondan a las exigencias o condiciones respectivas. No contendrán sustancias extrañas y en el rótulo se declarará su composición, por orden decreciente de porcentajes de sus componentes.

Condimentos mixtos preparados. (Salsas y aderezos)

Artículo 651. Con el nombre de salsas y aderezos, se designa los preparados a base de condimentos naturales o elaborados, adicionados de ácidos orgánicos, productos aromáticos y/o picantes, con o sin azúcar, destinados a aderezar platos de comida.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- 1) Todas las sustancias que forman parte de su composición se ajustarán a las condiciones previstas en este decreto.
- 2) No podrán contener más de 100 p.p.m. de cobre.

Art. 652. Por mostaza líquida o en pasta (mostaza de mesa, también denominada Francesa, Alemana, de Düsseldorf, o Francfort, se entiende el preparado con mostaza en polvo, mosto de uva, vino, aceite, ácido tartárico, vinagre, sal, azúcar, ácidos cítricos o láctico, cúrcuma y otros condimentos.

Debe responder a las siguientes exigencias:

- Glúcidos (calculados en almidón), máximo 24 o/o.
- Fibra, máximo 12 o/o.
- Esencia de mostaza natural, mínimo 0.10 o/o. (Todo calculado sobre producto seco).

Art. 653. Condimento a base de mostaza. — Es la mezcla de mostaza con harina y otros productos comestibles (especias, cúrcuma y vinagre) debiéndose declarar sus componentes.

Art. 654. Chimichurri o Adobo criollo. — Se entiende por tal el aderezo de consistencia más o menos fluida elaborado a base de vinagre con o sin ácidos tartáricos o cítricos, sal, laurel, orégano, ají u otras especias más o menos molidas.

Art. 655. Salsa tártara. — Es el producto que se elabora a base de mayonesa, mostaza, huevo duro, alcaparras y pepinos.

Art. 656. Salsa de anchoas. — Se prepara a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza y otros condimentos.

Art. 657. Tucos. — Son las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales: tomates, zanahorias, cebollas y otros, con o sin carne o extracto de carne.

Art. 658. Ketchup o Catsup. — Se entiende por tal la salsa elaborada con jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros, adicionada de diversos condimentos (cebolla, pimientos, sal, azúcar, mostaza, hongos, pimienta, vinagre y otros). El extracto seco no será inferior al 35 o/o.

Art. 659. Mayonesa. — Es la salsa preparada por emulsión de huevos con aceite con no menos de un huevo con o sin clara por litro, aceite 65 o/o y no más de 0.5 o/o de almidón, vinagre mínimo 2 o/o, adicionado o no de jugo de limón, ácido cítrico, sal, mostaza y otras especias.

Queda prohibida la sustitución de huevo fresco por huevo desecado, ovo-albúmina y otras sustancias emulsionantes.

Art. 660. Curry, Karry, Curry. — Se entiende por tal la mezcla de varias especias de gusto picante, constituida por diversas pimientos, jengibre y cúrcuma adicionada o no de otros condimentos.

En el rótulo del envase se declararán sus distintos componentes en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada. Se admitirá como máximo 10 o/o de materia amilácea; 10 o/o de humedad y 5 o/o de sal de mesa.

Art. 661. Vainilla en polvo azucarada. — Es la mezcla de —por lo menos— 25 o/o de vainilla y el resto de azúcar.

Azúcar vainillada. — Es la que contiene —como mínimo— 10 o/o de vainilla desecada y el resto de azúcar, con un mínimo de 0.15 o/o de vainillina natural y exento de vainillina artificial y cumarina.

Azúcar con vainillina. — Es una mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7 o/o de vainillina natural y azúcar.

Estará exenta de cumarina.

Cuando en un producto elaborado se reemplaza la vainilla por vainillina, deberá indicarse en la rotulación de su envase de la siguiente forma: "Producto aromatizado con vainillina".

Art. 662. Sales de ajo, de ajo, de albahaca, de laurel o de cebolla. — Se entiende por tales las sales de mesa adicionadas de 0.1 o/o a 1 o/o de esencia de: ajo, ajo, albahaca o laurel y de 2.5 o/o de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con 15 o/o (por lo menos) de ajo, ajo, albahaca y laurel, cebolla u orégano molido y seco en cada caso.

La adición de cúrcuma deberá declararse en el rótulo del envase.

Sección II

Vinagres

Artículo 663. Se entiende por Vinagre o vinagre de vino, el producto obtenido por fermentación acética del vino. Cuando los vinagres se obtienen por fermentación acética de sidra o de alcohol etílico potable diluido, se expendrán con el nombre que identifique su origen; ejemplos: "Vinagre de Sidra" o "Vinagre de Alcohol".

No se admitirá otros tipos de vinagre que los premenzionados.

Se permitirá únicamente el desarrollo del Acetobacter aceti en las materias primas que se utilicen en la elaboración de vinagre.

Art. 664. En la elaboración de vinagres se permitirán los siguientes tratamientos:

- 1) La dilución de la materia prima (vino, sidra o alcohol), hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre, en la medida necesaria para su acetificación normal.
- 2) El agregado de sustancias nutritivas para las bacterias acéticas.
- 3) La clarificación por los mismos métodos autorizados para el vino.

Art. 665. Se declaran ineptos para el consumo los vinagres:

- 1) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
- 2) Que contengan metales tóxicos o materias colorantes, inclusive el caramelo.
- 3) Que contengan conservadores, a excepción del "vinagre de vino" o "de sidra" que podrán contener el remanente de anhídrido sulfuroso combinado que pudo contener legalmente la materia prima usada. En ningún caso podrán contener anhídrido sulfuroso libre.
- 4) Que se hallen alterados por microorganismos, invadidos por anguitulas o tengan olor o sabor extraño o desagradable.
- 5) Adicionados de vinagres artificiales elaborados con ácido acético o los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Art. 666. El vinagre de vino deberá cumplir las siguientes características o condiciones:

- 1) Será simple, de sabor ácido —no acre— y no presentará anguitulas, vegetaciones criptogámicas, ni cualquier otra alteración.
- 2) Contendrá los elementos propios del vino de origen, en las proporciones que correspondan a su dilución.
- 3) No contendrá menos de:
Extracto libre de azúcar reductor, 1 o/o.
Cenizas totales (a 500-550°C), 0.1 o/o.
Ni más de: 1 grado alcohólico G.L.
0.05 o/o de cloruro de sodio o 0.1 o/o de sulfatos, calculados en sulfato neutro de potasio.

Los demás vinagres, responderán a la composición normal de las materias primas con que se elaboraron y se ajustarán a las exigencias del apartado 1 de este artículo, y deberán circular y expendirse de acuerdo a las designaciones que correspondan a su procedencia.

Art. 667. Prohíbese elaborar vinagres con materias primas para el consumo, con vinos o sidras no genuinos con restos de vinos o sidras (sobrantes de casas de comidas, restaurantes, cantinas, depachos de bebidas y otros).

Quando se encuentre ácido acético en una fábrica de vinagre o en establecimientos elaboradores de alimentos con vinagre o en un comercio que expendan dichos productos, se reputará que está destinado a la adulteración del producto genuino y se decomisará en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondiere.

Art. 668. Prohíbese la elaboración, tenencia o expendio de vinagre artificial obtenido a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos, destinados a preparación de aquellos (esencia o extractos de vinagre), cualquiera sea su denominación, así como aquellos que contengan menos de 4 g de ácido acético en 100 cc. de vinagre.

Queda igualmente prohibido el corte de vinagre de vino con ácido acético concentrado o diluido, o con vinagres de cualquier otro origen.

Art. 669. Cuando en la elaboración o conservación de productos alimenticios se emplee vinagre, éste deberá reunir las condiciones establecidas por el presente decreto, indicándose en el rótulo el tipo de vinagre utilizado (vinagre de uva, de sidra o de vino).

Art. 670. Las tapas metálicas de los envases que contengan encurtidos, pickles, mostaza u otros productos adicionados de vinagres, deberán aislarse del contenido por medio de una capa de material inatacable.

La eficiencia del material aislante se comprobará sometiendo a ebullición durante treinta minutos en una solución de ácido acético al 1 o/o adicionada de 5 o/o de cloruro de sodio y de 0,25 o/o de ácido cítrico.

Art. 671. Los vinagres comercializados o utilizados en el Departamento de Montevideo, provendrán de establecimientos instalados dentro de esta jurisdicción departamental y habilitados por el Servicio de Bromatología.

Sección III

Sal

Artículo 672. Con el nombre de sal sin otro calificativo, se entiende el producto natural, comercialmente purificado, de alta concentración de cloruro de sodio. Su origen será de fuentes naturales (sal gema o sal de salinas, sal de evaporación).

Art. 673. Los establecimientos destinados a la producción de sal para consumo alimentario, además de cumplir establecido por las normas de carácter general, deberán satisfacer las siguientes exigencias:

En el fraccionamiento se podrá utilizar únicamente envases de primer uso.

Los establecimientos que, sin ser productores o importadores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin sal envasada en bolsas de primer uso.

Las industrias que se dedican a la refinación de sal para uso alimentario así como aquellas industrias que utilizan para otros fines serán las únicas que podrán recibir el producto directamente de origen y transportarlo a granel (sin envase).

Las industrias alimenticias no podrán disponer de sal a granel.

Art. 674. Los establecimientos frigoríficos depositarán la sal destinada a elaboración de alimentos en silos o los sales separados de los que se utilizan para otros usos (entre otros: salazón de cueros o ablandadores de agua).

Art. 675. La sal común (gruesa, entrefina y fina) responderá a las siguientes exigencias:

- a) Se presentará bajo forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
- b) No contendrá nitratos ni nitritos.
- c) Humedad (a 140°C - 160°C): máximo 3 o/o.
- d) Residuo insoluble en agua: máximo 0,5 o/o.
- e) Sulfatos expresados en sulfato de calcio: máximo 1,4 o/o.

f) El total de calcio, magnesio y potasio, (calculado como cloruros) no excederá del 1 o/o. (Todo calculado sobre materia seca).

Art. 676. Por sal refinada, purificada o lavada, (gruesa, entrefina o fina) se entiende la sal común lavada y centrifugada.

Debe responder a las exigencias siguientes:

- Humedad (a 140° - 150°C): máximo 2 o/o.
- Insoluble en agua, 0,3 o/o.
- Sulfatos en sulfato de calcio, 0,7 o/o.

El total de calcio, magnesio y potasio (calculados como cloruros) no excederá de 0,9 o/o.

Todo calculado sobre materia seca.

Art. 677. Sal de mesa. — Se entiende por tal la sal refinada o lavada que se ajuste a las exigencias previstas en el artículo anterior, adicionada de antihumectante (carbonato de magnesio; fosfato tricálcico; sílice aluminato de sodio; silicato de calcio y silicato de magnesio) en un porcentaje que no excederá del 2 o/o, que deberá declararse en el rótulo.

Art. 678. Todos los tipos de sales anteriormente citados, deben presentar la siguiente característica microbiológica: no contener más de 20.000 gérmenes banales por gramo y ausencia de micro-organismos de los grupos coliformes y patógenos.

Sección IV

Hongos

Artículo 679. Con el nombre de hongos o setas se entiende el tejido celular fresco o seco de plantas acotiledóneas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos).

Art. 680. Los hongos comestibles de crecimiento esponjoso corresponden fundamentalmente a los tres géneros siguientes:

- 1.) Género Boletus: hongos con sombrero carnoso de color marrón, pardo o amarillo claro, de pie más o menos cilíndrico y grueso; la cara interior del sombrero se caracteriza por poseer numerosos poros conependientes cada uno a un tubo.
- 2.) Género Psalliota: hongos con sombrero carnoso blanco, de pie más o menos cilíndrico blanco; la cara interior del sombrero posee numerosas láminas libres, de color rosado al principio y pardo después.
- 3.) Género Laetarius: hongos con sombrero deprimido en el centro, de pie quebradizo y hueco, de color amarillo anaranjado.

Art. 681. Se entenderá por Champignon los hongos de cultivo que generalmente corresponden a la especie Agaricus Campestris (Psalliota).

Art. 682. Los hongos frescos o secos que se expendan en el comercio, estarán en perfecto estado de conservación; sin larvas, insectos o gusanos. Cada especie deberá venderse por separado, sin fraccionamiento o división en trozos que impidan su reconocimiento. Responderán a las siguientes exigencias:

- a) Cenizas totales, máximo 10 o/o.
- b) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 o/o, máximo 2 o/o.
- c) Las soluciones alcohólicas de hongos comestibles, secas, son coloreadas en los rayos ultravioletas, mientras que las de algunos hongos venenosos (Amanita) son incoloras.

Art. 683. Con el nombre de trufas se entiende el producto constituido por el aparato esporífero de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra.

Art. 684. Champignones al natural son los preparados con champignones frescos y limpios, adicionados de agua o caldo de cocimiento de los mismos, con o sin sal, vinagre ácido cítrico o ascórbico.

Art. 685. Queda prohibida la venta, depósito, transporte o elaboración de cualquier otro género de hongos que no sea de los autorizados, así como aquellos que resultaren sospechosos de toxicidad.

Sección V

Agentes Leudantes

Artículo 686. Se entiende por agentes leudantes los preparados naturales o artificiales que, en condiciones

adecuadas producen desprendimiento de anhídrido carbónico y se utilizan con el fin de hacer esponjosa la masa preparada con harinas o almidones.

Art. 687. Con el nombre de levaduras se designan los productos constituidos por hongos microscópicos (*Saccharomyces*) obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de *saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

Pueden presentarse en varias formas: prensada, comprimida, seca y de panificación (masa agria).

Art. 688. Con el nombre de levadura de cereales o levadura prensada, se denomina el producto obtenido de cultivos de levaduras puras (*Saccharomyces cerevisiae*) en medios nutritivos apropiados, sometidos anteriormente a centrifugación y presión.

Debe presentarse como una masa uniforme, de consistencia firme, pastosa y olor característico, constituida por células en su mayor parte vivas.

Humedad, máxima 75 o/o.
Cenizas totales, máximo 2,5 o/o.
Acidez máxima será equivalente a 500Eq/100 g.

Art. 689. El poder fermentativo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en 2 horas, para un peso de levadura correspondiente a 10 g de sustancia seca.

Deberán conservarse en heladera y se admitirá la adición de hasta 10 o/o de almidón.

Art. 690. Con el nombre de levadura de cerveza desecada, se designa la levadura de cerveza desamargada y desecada, que se caracteriza por las células muertas. Puede presentarse en escamas o en polvo amarillo rojizo.

Art. 691. Con el nombre de levadura de panadería (o de panificación) o masa agria, se entiende la masa agria de panadería, producto de un amasajo anterior que se ha mantenido durante cierto tiempo— a la temperatura de 20° - 28°C (Simbiosis de *Saccharomyces cerevisiae* y bacterias lácticas).

Art. 692. Con los nombres de levadura artificial en polvo o polvos de hornear, se denominan los preparatos destinados a utilizarse en determinadas especialidades de panadería y confiterías que por acción de la humedad y el calor producen desprendimiento gaseoso de anhídrido carbónico con el fin de hacer esponjosa la masa.

Generalmente se preparan a base de bicarbonato de sodio o de amonio con sustancias ácidas; bitartrato de potasio; ácido tartárico, cítrico, málico y fumárico; fosfato ácido de calcio, adicionados o no de materiales diluyentes como almidón o harinas.

Art. 693. Las levaduras artificiales desprenderán —por lo menos— 10 o/o de su peso en anhídrido carbónico (en peso). No podrán contener otras sustancias extrañas a las mencionadas.

CAPITULO XVI

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS

Artículo 694. La elaboración, distribución o venta de alimentos enriquecidos o fortificados, sólo se podrá realizar cuando la autoridad municipal o nacional competente —en materia de nutrición— así lo establezca para situaciones concretas con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes sectores de la población, en los casos en que se presenten algunas de las circunstancias citadas a continuación:

- A) Cuando —a juicio de la autoridad competente— la existencia de alimentos "per capita" señalen un déficit, respecto de lo recomendado para cubrir los requerimientos de nutrimentos en los distintos grupos según la edad de la población del departamento.
- B) Cuando los estudios clínicos-nutricionales realizados por organismos competentes en nutrición, detecten déficit nutricionales fáciles de ser corregidos con alimentos enriquecidos.

COMPILACIÓN
ACERCA JURÍDICA
BIBLIOTECA
1963

Art. 695. La elección del alimento a enriquecer y la fijación de las características del producto resultante se determinarán con el asesoramiento de la Comisión Permanente de Estudio de la Legislación Bromatológica Integrada —a tal efecto— con expertos en nutrición, la que deberá atender los siguientes aspectos:

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

Debe preferirse, de ser posible, alimentos preparados en pocos establecimientos y en grandes cantidades (p.ej.: harinas).

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:

- a) Ser convenientemente asimilado por el organismo.
- b) No debe destruirse o perderse durante las operaciones de elaboración o en las preparaciones culinarias que pueda sufrir el alimento.
- c) No debe modificar desagradablemente los caracteres organolépticos del alimento.
- d) No debe inducir a error o a engaño al consumidor respecto del tipo e ingredientes del alimento que adquiere.

Art. 696. La operación de mezclar el material de enriquecimiento con el alimento a enriquecer sólo debe hacerse en las fábricas que cuenten —a juicio del Servicio de Bromatología— con las máquinas y aparatos necesarios para lograr una adición y homogeneización correctas y, en caso necesario, se ejercerá por dicho Servicio un control oficial permanente.

Art. 697. Para cada alimento enriquecido la Intendencia 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.

Art. 698. Los envases que contengan alimento enriquecido deberán llevar leyenda o rótulo que los identifique adecuadamente, a juicio del Servicio de Bromatología.

CAPITULO XVII

PENALIDADES

Artículo 699. Las infracciones a lo prescrito en el presente decreto se sancionarán:

- A) Con multa de veinticinco mil pesos (\$ 25.000) a un millón de pesos (\$ 1.000.000) de acuerdo a la gravedad de la infracción. Dicha multa se podrá aplicar en forma diaria en todos los casos en que no se cumpliera las medidas indicadas por el Servicio de Bromatología.
- B) Con el decomiso de alimentos, materias primas, aditivos, envases y útiles alimentarios.
- C) Con la suspensión de funcionamiento de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio.
- D) Con la remoción de instalaciones o puestos callejeros y de vehículos de expendio.
- E) Con la publicación en todos los casos, sin excepción, cualquiera fuere la infracción cometida, del nombre y demás datos del infractor y de la naturaleza de la misma.

Art. 700. Cuando se incurriere en infracciones graves —según lo dispuesto en el artículo siguiente— se aplicarán las máximas sanciones previstas, incluso el decomiso, la suspensión de funcionamiento o la remoción de instalaciones y vehículos a que se refieren los ordinales B), C) y D) del artículo anterior, cuando correspondiere, de acuerdo a las disposiciones de este decreto.

Art. 701. Se consideran infracciones graves:

- A) La falta de higiene o el incumplimiento de disposiciones sanitarias establecidas por el presente decreto.

por otras normas bromatológicas vigentes en establecimientos; vehículos de reparto; depósitos; operaciones de elaboración; envases o procesamientos de productos de consumo; así como falta de higiene personal en obreros empleados o patronos.

- 2) La elaboración, expendio, transporte o depósito de sustancias o productos alterados; adulterados; contaminados; falsificados; nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ecto-parásitos de cualquier tipo o naturaleza.
- 3) La presencia en cualesquiera de las instalaciones o vehículos a que se refieren las presentes normas, de personas que padecen enfermedades transmisibles o de enfermos expresamente inhabilitados por cualquier autoridad sanitaria, nacional o departamental o afectados por procesos infecto-contagiosos.
- 4) La utilización o existencia dentro del establecimiento de aguas contaminadas peligrosas o no potables.
- 5) La violación del lacrado o sellado de útiles alimentarios; mercaderías o envases intervenidos por el Servicio de Bromatología; así como su transporte, venta, traslado o utilización en cualquier forma.
- 6) La resistencia activa o pasiva a la inspección; intervención o intimación municipales; así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de las mismas.
- 7) La reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido últimamente.
- 8) El cumplimiento de actividades no autorizadas por el Servicio de Bromatología en el comercio; transporte o elaboración de alimentos o materias primas sea cual fuere el lugar o forma en que se cumplan.
- 9) La tenencia de envases, rótulos; marbetes; envolturas; cierres o prospectos que puedan ser utilizados en productos de consumo falsificados o susceptibles de inducir a engaño respecto a la verdadera naturaleza, calidad y origen de los mismos.
- 10) El mantenimiento de personal sin vestimenta especial, cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones de este Decreto.
- 11) Expendir; elaborar; depositar o transportar alimentos con contenidos microbianos considerados patógenos o en cantidades superiores a las fijadas como límites máximos admitidos.
- 12) La presencia o existencia de insectos; ácaros; roedores o animales en los vehículos de transporte o en las plantas de elaboración, depósitos o en cualesquiera dependencias del establecimiento que comercie o elabore alimentos.
- 13) Uso de aditivos no autorizados expresamente por las disposiciones bromatológicas en vigencia, según el tipo de alimentos.
- 14) Empleo de materias primas en condiciones no admitidas o no previstas por las disposiciones bromatológicas vigentes.
- 15) La negativa a declarar la procedencia de sustancias alimenticias; materias primas o aditivos que posea, expendir o transportar, así como facilitar informes falsos sobre las mismas.
- 16) Elaborar productos de chacinería empleando grasas, carnes provenientes de animales no autorizados para el consumo humano.
- 17) La utilización de envases característicos o exclusivos de determinados alimentos o aditivos, para usos o fines distintos de los específicos de cada uno de ellos.
- 18) La violación de tapas o cierres herméticos o de garantía de cualquier producto alimenticio que no deba o no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador.
- 19) El transporte, depósito o venta de alimentos o materias primas o aditivos, procedentes de establecimientos expresamente inhabilitados o carecientes de autorización municipal.
- 20) La propaganda o rotulación de alimentos no autorizada o que se considere de carácter engañoso.
- 21) La falta de carnet de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos.

22) La práctica de procesos u operaciones inadecuadas; antibióticas; prohibidas o que se consideren peligrosas para la salud, durante la elaboración, procesamiento o conservación o manipulación de alimentos.

Art. 702. Se decomisará todo producto alimenticio —elaborado o no— adulterado, contaminado; alterado; falsificado o que el Servicio de Bromatología considere nocivo así como el envase o recipiente que lo contenga o que no se ajuste a las condiciones y exigencias establecidas en este decreto.

Art. 703. Cuando se constate la existencia de productos útiles alimentarios; impresos; rótulos; cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas departamentales vigentes se procederá a su inutilización o secuestro (decomiso).

Art. 704. El Intendente Municipal podrá suspender o impedir el funcionamiento de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o venta, así como disponer la remoción de instalaciones o puestos callejeros y de vehículos de expendio cuando las condiciones higiénicas de los mismos de las operaciones de elaboración, de las preparaciones culinarias así como del transporte, depósito o comercialización se consideren incompatibles con la salubridad pública.

Esta medida tendrá una duración mínima de cinco días a contar de la notificación al infractor y sólo se dejará sin efecto una vez que se hubiere dado cumplimiento a las obras, modificaciones y/o condiciones exigidas e intimadas.

Art. 705. La responsabilidad por el cumplimiento de las normas de este decreto, será en todos los casos sin excepción, de los poseedores o tenedores a cualquier título (detallistas, mayoristas, acopiadores, fabricantes o depositarios, etc.) de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica departamental; o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o transportes (de productos o sustancias alimenticias) en los cuales se constate la comisión de transgresiones a lo dispuesto en este cuerpo de normas.

CAPITULO XIX

COMISION TECNICA PERMANENTE DE ESTUDIO DE LA LEGISLACION BROMATOLOGICA

Artículo 706. Créase una "Comisión Técnica Permanente para el estudio de la legislación bromatológica" que se integrará de la siguiente forma: a) con los Directores y Químicos Jefes del Servicio de Bromatología; y b) con un Abogado Asesor que designará el señor Intendente Municipal.

La integración de esta Comisión Técnica Permanente se podrá ampliar hasta con tres (3) químicos a propuesta del Director del citado Servicio; y un abogado o procurador designado directamente por el Departamento Ejecutivo.

Art. 707. Esta "Comisión Técnica Permanente para el estudio de la legislación bromatológica" tendrá por cometidos específicos los siguientes:

- a) Proponer al Departamento Ejecutivo las derogaciones, modificaciones o ampliaciones de las normas del presente decreto, que estime pertinentes;
- b) Asesorar al Intendente Municipal —a su requerimiento— en todo lo relacionado con la aplicación e interpretación de este cuerpo de normas;
- c) Aconsejar la adopción de métodos de muestreo y análisis bromatológico —que tendrá carácter obligatorio en el Departamento de Montevideo— a cuyo efecto proyeclará los que considere apropiados;
- d) Revisar dichos métodos con el propósito de adecuarlos a los avances científicos y tecnológicos en esta materia.

CAPITULO XX

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 708. Las normas precedentes se aplicarán —en lo pertinente— a todos los establecimientos elaboradores, expendidores o tenedores de alimentos.

COMPILACION
ASESORIA JURIDICA
BIBLIOTECA
J.M.M.

Quando se trate de negocios o establecimientos instalados o en funcionamiento al día de la fecha de promulgación del presente decreto la Intendencia Municipal --a reñictua del título de un interés directo personal y legítimo-- y previo informe de las oficinas técnicas competentes podrá otorgar tolerancias de hasta treinta y seis (36) meses a contar de dicha fecha, como máximo en los siguientes casos:

- a) Siempre que el cumplimiento estricto de lo dispuesto en este decreto resultare de muy difícil o gravosa realización por causas o razones no imputables al destinatario.
- b) Cuando de acuerdo a la categoría, ubicación y volumen de operaciones del respectivo establecimiento, la inversión o mejoras a efectuar fueran notoriamente anticónicas.

Las tolerancias serán de carácter improporcionable y vencido su plazo se aplicarán --sin excepción alguna-- las sanciones a que hubiere lugar de acuerdo a lo dispuesto por el presente decreto.

Art. 708. Los elaboradores de alimentos destinados al expendio y consumo de la población departamental, dispondrán de un plazo máximo e improporcionable de seis (6) meses a contar de la fecha de promulgación del presente Decreto para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 6.º, y por los apartados a), b), c) y d) del artículo 9.º.

Art. 710. La Intendencia Municipal reglamentará --en lo pertinente-- el presente decreto.

Art. 711. Derógase el decreto 16.067 de 5 de febrero de 1974, y todas las normas departamentales que se opongan a lo establecido en este decreto.

Art. 712. Comuníquese.

Sala de Sesiones de la Junta de Vecinos de Montevideo, a veintinueve de marzo de mil novecientos setenta y cinco.

Doctor J. HECTOR VOLPE JORDAN, Presidente.
- Roger F. Monteagudo, Secretario General.

(RESOLUCION 60.041)

Montevideo, 5 de mayo de 1975.

AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Visto: el decreto 10.787 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 21 de marzo próximo pasado y recibido por este Ejecutivo el 2 de mayo corriente, relativo a la ordenanza bromatológica con las ampliaciones y correcciones introducidas a las disposiciones contenidas en el decreto 16.067 de 5 de febrero de 1974.

El Intendente Municipal de Montevideo

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo, incorpórese al Registro correspondiente; comuníquese a la Asesoría y Dirección Jurídica, a los Servicios de Publicaciones y Prensa, Bromatología, Comisiones y transcribese --con sus antecedentes-- al Departamento de Higiene y Asistencia Social. -- Doctor OSCAR V. RACHETTI, Intendente Municipal. -- Doctor Ariel Cozra Vallejo Secretario General.