

**DECRETO N° 34.932**

**VISTO:** que por Resolución N° 5385/13, de 25/11/2013, la Intendencia de Montevideo, remitió actuaciones atinentes a la necesidad de legislar sobre Buenas Prácticas de Higiene en los envases alimentarios destinados al transporte, almacenamiento y comercialización de los productos fruti-hortícolas en el departamento de Montevideo.

**RESULTANDO:** I) que el proyecto tuvo iniciativa en el trabajo conjunto realizado por la Comisión Administradora del Mercado Modelo, Dirección General de la Granja y Ediles departamentales de la Comisión de Área Metropolitana;

II) que se estudió la casuística a través de relevamiento de datos y trabajos de investigación, coordinando esfuerzos, en procura de viabilizar soluciones;

III) que es necesario que en los procedimientos asociados a la producción se apliquen buenas condiciones de higiene y se reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas;

IV) que las frutas y hortalizas frescas deben almacenarse y transportarse en envases alimentarios en condiciones que reduzcan al mínimo la posibilidad de contaminación microbiana, química o física;

V) que las Buenas Prácticas de Higiene de envases suponen establecer criterios uniformes y efectivos para la protección de los productos y evitar los riesgos y peligros de contaminación derivados del contacto con el envase;

VI) que resulta imprescindible un control eficaz, formal y documentado de las prácticas de higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados a la salud y a la economía, por los alimentos contaminados o deteriorados;

VII) que las Buenas Prácticas de Higiene implican la capacitación de todos los operadores del sistema en dichas prácticas;

VIII) que en dictamen del Asesor de la Secretaria General del Ejecutivo Departamental, de fecha 15/11/2013, se proponen modificaciones en la redacción de los artículos que han sido incluidos en el Capítulo V bajo el título "Sanciones", lucientes de fs. 114 a 115, las cuales dejan en claro que las únicas infracciones punibles por apartamiento de la normativa serán aquellas que acaezcan luego de la sanción del Decreto Departamental que establezca la entidad de esos apartamientos, y consecuentemente la cuantía y gravedad de las sanciones a aplicar.

**CONSIDERANDO:** I) que se analizaron disposiciones constitucionales, legales, normativa departamental vigente incorporada al Digesto Departamental y el Reglamento Bromatológico Nacional: Decreto del Poder Ejecutivo 315/94;

II) que la competencia del Gobierno Departamental en la materia se encuentra consagrada en el artículo 35, numeral 24 de la Ley Orgánica N° 9.515;

III) que la Declaración firmada con fecha 22 de agosto del corriente por la cual, en el marco de la Agenda Metropolitana, las Intendencias de Artigas, Canelones, Montevideo, Salto y San José, y la Presidencia de la República declaran que están de acuerdo en impulsar el presente proyecto de Decreto y enviarlo a sus respectivas Juntas Departamentales para ser aprobado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto:

**LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO**

**DECRETA:**

**NORMALIZACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS  
DE HIGIENE EN LOS ENVASES DE PRODUCTOS FRUTI-HORTÍCOLAS, DESTINADOS A SU TRANSPORTE,  
ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**

**CAPÍTULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

- Artículo 1º-** **Ámbito de validez.** Las disposiciones de este Decreto son de aplicación general para todos los envases alimentarios destinados al transporte, almacenamiento y comercialización mayorista de los productos fruti-hortícolas.
- Artículo 2º-** **Objetivo.** Este Decreto tiene el siguiente objetivo: reglamentar para el mercado interno las buenas prácticas de higiene para los envases destinados al transporte, almacenamiento y comercialización de frutas y hortalizas frescas.
- Artículo 3º-** **Definiciones.** A los efectos de este Decreto se entiende por:
- **Alimento genuino:** aquel alimento respecto del cual sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.
  - **Envase alimentario:** es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.
  - **Envasado:** es el procedimiento por el cual una mercancía se envasa o empaqueta para su transporte y venta.
  - **Material alimentario:** es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización.
  - **Caja y cajón:** recipientes de madera aserrada o de tableros, cartón o plástico, de distintas formas y tamaños, cuyos componentes se aseguran firmemente a una estructura rígida, con el objeto de proteger, transportar o contener mercaderías.
  - **Fumigación:** tratamiento con un agente químico que alcanza al producto básico completamente o primordialmente en estado gaseoso (FAO 1990/1995).
  - **Contaminación:** es la presencia de un agente que puede ser perjudicial para la salud de los seres humanos; puede ser de origen microbiológico (bacterias, hongos, parásitos, virus o toxinas producidas por estos), físico (sustancias extrañas como tierra, vidrio, metal), químicos (como detergentes, plaguicidas u otras sustancias).

**CAPÍTULO II  
REGULACIÓN**

- Artículo 4º-** Los envases mayoristas y otros materiales de empaque destinados a la guarda, conservación y transporte de frutas y hortalizas frescas, se deben fabricar con materiales que no impliquen un riesgo de contaminación para el producto.
- Artículo 5º-** Los envases, productos intermedios y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con los alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente de acuerdo a lo previsto por el Decreto N° 163/001, de 08/05/2001, del Poder Ejecutivo.

- Artículo 6º-** Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos solamente podrán usar aquellos envases aprobados por la autoridad competente.
- Artículo 7º-** Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear los envases y equipamientos elastoméricos deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Resoluciones del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) GMC N<sup>os</sup>. 56/92 y 2/93, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con los alimentos.
- Artículo 8º-** Los envases y materiales alimentarios destinados a entrar en contacto con alimentos, no ocasionarán modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos genuinos, ni cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen un riesgo para la salud humana.
- Artículo 9º-** Las frutas y hortalizas frescas se deben almacenar y transportar en condiciones que reduzcan al mínimo la posibilidad de contaminación microbiana, química o física; debiendo transportarse en transportes limpios y protegidas de forma tal que se impida la posibilidad de contaminación del producto y del envase.
- Artículo 10º-** Las instalaciones de almacenamiento y los vehículos utilizados para el transporte de los cultivos recolectados deberán estar contruidos de manera que se reduzcan al mínimo los daños a las frutas y hortalizas frescas y se evite el acceso de plagas, así como aptas para su control. Deberán estar hechos con materiales no tóxicos que permitan una limpieza fácil y minuciosa. Deberán tomarse medidas de control de plagas, verificables.
- Artículo 11º-** El transporte de los envases vacíos se realizará en transportes limpios, de uso exclusivo alimentario, prohibiéndose especialmente el transporte conjunto con productos plaguicidas, fertilizantes, otros productos químicos u otra fuente de contaminación.
- Artículo 12º-** El transporte de envases vacíos deberá realizarse en transportes habilitados por la autoridad competente.
- Artículo 13º-** El envasado de los productos se debe realizar en condiciones de inocuidad, evitando siempre que el envase sea fuente de contaminación de los alimentos.
- Artículo 14º-** El almacenamiento de los envases se debe realizar en lugares limpios y libres de acceso de animales, tanto domésticos como silvestres y de plagas. Deberán tomarse medidas de control de plagas, verificables. No es permitido el almacenamiento en depósitos en los cuales se almacenen plaguicidas, fertilizantes y otros productos químicos. Si existen agentes contaminantes no deben utilizarse dichos lugares hasta la aplicación efectiva de medidas correctivas.
- Artículo 15º-** Los envases retornables de plástico deben ser lavados y desinfectados entre cada nuevo uso.
- Artículo 16º-** El uso de envases retornables de madera está supeditado a la utilización de papel u otro material alimentario que separe el producto de las paredes del envase.
- Artículo 17º-** Los envases que no puedan seguir manteniéndose en condiciones de higiene deben desecharse.
- Artículo 18º-** Se deben establecer programas de limpieza y desinfección de envases que aseguren la realización eficaz y adecuada de toda actividad de limpieza o mantenimiento que sea necesaria. Dichos programas deben ser vigilados periódicamente para comprobar su eficacia y adaptarlos, si procede, a nuevas condiciones.

**Artículo 19º-** Estos envases no podrán usarse para contener productos que puedan significar un riesgo de contaminación para las frutas y hortalizas.

**Artículo 20º-** La Intendencia de Montevideo, en coordinación con otros Organismos del Estado o Gobiernos Departamentales, deberá promover la instalación de centrales de acopio de envases a nivel de las zonas de producción y del Mercado Mayorista, estas centrales podrán realizar la higiene y gestionar la distribución de los envases.

### **CAPÍTULO III VIGENCIA**

**Artículo 21º-** A partir de la fecha de promulgación de este Decreto se otorga un plazo de 12 meses. Durante dicho lapso la Intendencia de Montevideo en coordinación con las demás Intendencias e Instituciones del Estado competentes, deberán instrumentar las acciones necesarias para la promoción y difusión. Asimismo los alcanzados por esta normativa deben tomar los recaudos necesarios destinados al cumplimiento cabal de las obligaciones establecidas por esta norma. Vencido dicho plazo quienes incumplan serán pasibles de las sanciones que se establezcan conforme lo dispuesto en el Capítulo V del presente Decreto.

### **CAPÍTULO IV CONTRALORES**

**Artículo 22º-** El contralor del cumplimiento de las obligaciones instauradas por el presente Decreto compete a la Intendencia de Montevideo en coordinación con la dependencia del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) correspondiente en el ámbito del comercio mayorista.

### **CAPÍTULO V SANCIONES**

**Artículo 23º-** La Intendencia de Montevideo en coordinación con el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) evaluará el cumplimiento de las obligaciones instauradas por el presente Decreto durante el período previsto en el artículo 21 y antes de que se cumpla el final del período establecido remitirá a la Junta Departamental proyecto de Decreto con las sanciones correspondientes al incumplimiento de la normativa.

El régimen sancionatorio, una vez establecido, regirá exclusivamente para las infracciones comprobadas a partir de su vigencia.

Los apartamientos de la normativa verificados durante el plazo de tolerancia a que refiere el artículo 21 en ningún caso serán considerados infracciones punibles.

### **CAPÍTULO VI DISPOSICIONES VIGENTES Y DEROGADAS**

**Artículo 24º-** Disponer la incorporación de este Decreto Marco al Digesto Departamental. Derogar toda otra disposición departamental que contravenga el presente marco normativo.

**Artículo 25º-** Publicidad. Publicar en el Diario Oficial y dar difusión por la prensa oral, escrita y todo medio de comunicación que permita el fehaciente conocimiento.

**CAPÍTULO VII**  
**COMISIÓN DE SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN**

**Artículo 26°- Facultar a la Intendencia de Montevideo a integrarse a la Comisión de Seguimiento y Actualización referente a la Normalización, Rotulado e Higiene de envases para el comercio mayorista de frutas y hortalizas a crearse por el CONGRESO DE INTENDENTES, estableciendo la mejora continua de los procesos que dan garantías para la inocuidad.**

**Artículo 27°- Comunicar.**

**SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO, A LOS DIECINUEVE  
DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL TRECE.**

Montevideo, 13 de Enero de 2014.-

**VISTO:** el Decreto N° 34.932 sancionado por la Junta Departamental de Montevideo el 19 de diciembre de 2013 y recibido por este Ejecutivo el 7 de enero de 2014, por el cual, de conformidad con la Resolución N° 5385/13 de 25/11/13, se aprueba la normalización de las buenas prácticas de higiene en los envases de productos fruti-hortícolas, destinados a su transporte, almacenamiento y comercialización dentro del Departamento de Montevideo;

**LA INTENDENTA DE MONTEVIDEO**

**RESUELVE:**

Promúlgase el Decreto N° 34.932 sancionado el 19 de diciembre de 2013; publíquese; comuníquese a la Junta Departamental de Montevideo, al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, al Congreso de Intendentes, a todos los Municipios, a todos los Departamentos, a las Divisiones Información y Comunicación, Salud, Asesoría Jurídica, al Servicio de Regulación Alimentaria, a la Comisión Administradora del Mercado Modelo, a la Unidad de Coordinación Metropolitana, a los Equipos Técnicos de Actualización Normativa, de Información Jurídica y pase por su orden al Sector Despacho -para su desglose e incorporación al Registro correspondiente- y al Departamento de Desarrollo Económico e Integración Regional para proseguir con los trámites pertinentes.-

**PROF. MARIA SARA RIBERO**, Intendenta de Montevideo (I).-

**RICARDO PRATO**, Secretario General.-