

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; comuníquese a la Junta de Vecinos de Montevideo, al Ministerio de Relaciones Exteriores, a los Departamentos Jurídico, de Obras y Servicios, de Tránsito y Transporte, a los Servicios de Publicaciones y Prensa, de Comisiones, a la Unidad de Actualización Normativa y pase, por su orden, al Servicio de Entrada, Trámite y Expedición para su desglose e incorporación al Registro correspondiente y al Departamento de Planeamiento Urbano y Cultural a sus efectos.— OSCAR RACHETTI, Intendente Municipal.— Ariel Correa Vallecjo, Secretario General

10

Decreto 20.690. — Se establecen disposiciones referentes a producción, elaboración, higienización, transporte y venta de productos lácteos en el departamento de Montevideo.

La Junta de Vecinos de Montevideo

DECRETA:

Artículo 1º: Todas las operaciones que se relacionen con la producción, elaboración, higienización, transporte y venta de productos lácteos en el departamento de Montevideo se regirán por las disposiciones del presente decreto.

Art. 2º: Se entienden por productos lácteos todos los compuestos por leche o derivados de la misma que se destinen a la alimentación humana.

CAPITULO I

De la leche

Artículo 3º: Se comprende bajo la denominación genérica de "leche" el producto obtenido del ordeño diario y en condiciones normales de un mamífero, cuya secreción mamaria pueda ser aprovechada con fines alimenticios.

Art. 4º: La denominación de leche, sin otro calificativo, corresponde a ese producto cuando tiene su origen en la especie bovina.

El producto proveniente de otros animales deberá designarse en todos los casos agregando a la denominación de leche el de la especie que la produce, como "leche de cabra", "leche de yegua", etc.

Art. 5º: La leche, sea cual fuere su fuente de producción, se considerará inapta para la alimentación, y, por lo tanto, para el consumo así como para la elaboración de cualquier producto alimenticio, cuando:

- a) Presente caracteres físicos y organolépticos anormales;
- b) Pudiera ser clasificada por algún medio técnico como proveniente de animales cansados, desnutridos, deficientemente alimentados o en estado inconveniente de salud o aseo;
- c) Haya sido obtenida o manipulada por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas;
- d) Contuviera una materia grasa que sea inferior a 2.7 en los meses de marzo, abril, setiembre, octubre y noviembre, y a 2.9 en el resto del año;
- e) Tuviere agregada sustancias conservantes de cualquier naturaleza;
- f) Contenga calostro, sangre, pus u otro elemento extraño;
- g) Se hubiere obtenido de animales que se hallen en el período comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición;
- h) Contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, antibióticos, residuos de plaguicidas o un tenor microbiano superior al máximo establecido por el Servicio de Bromatología;
- i) Cuando no responda a la prueba del lactofiltro, según escala aprobada por el Servicio de Bromatología;
- j) Cuando su acidez no se encuentre entre 14º y 19º de acidez dornic;

con que dicte el Poder Ejecutivo.

art. 2º Comuníquese, etc.—

Plaza de Sesiones del Consejo de Estado, en Montevideo, a 8 de junio de 1982.— FEDERICO GARCIA CAPURRO, Vicepresidente.— Nelson Simonetti, Julio A. Waller, Secretarios.

Ministerio de Agricultura y Pesca.

Montevideo, 14 de junio de 1982

Se cumplase, acútese recibo, comuníquese, publíquese, e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos.— GREGO ALVAREZ.— CARLOS MATTOS MOGLIA.

INTENDENCIAS MUNICIPALES

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

9

Artículo 26.— Se amplía el Pliego de Condiciones Generales para el proyecto, construcción y explotación de la Estación Terminal de Omnibus de Montevideo.

Junta de Vecinos de Montevideo

Junta de Vecinos de Montevideo

DECRETA:

Artículo 1º: Ampliase el literal e) del artículo 14 del Pliego de Condiciones Generales, que regirá el llamado a licitación pública internacional para el proyecto, construcción y explotación de la Estación Terminal de Omnibus de Montevideo, con el siguiente texto:

El consorcio oferente estuviera integrado por una o más empresas constructoras extranjeras, éstas deberán inscribirse en el Registro General de Empresas Constructoras (Sección B) antes de la fecha de presentación de su propuesta, lo que constará en el acto de recepción de la misma. Asimismo, el oferente deberá presentar el certificado de capacidad de ejecución de obra para el inicio de los trabajos (Artículo 28) so pena de nulidad. El presente decreto no dejará sin efecto la adjudicación y el contrato de garantía constituida por el oferente.

Comuníquese.

Plaza de Sesiones de la Junta de Vecinos de Montevideo, a 3 de junio de mil novecientos ochenta y dos.— V.R. Panizza, Intendente Municipal.— Antonio Villamil Farrell, Secretario General.

(RESOLUCION Nº 176.180)

Junta Municipal de Montevideo.

Montevideo, 3 de junio de 1982.

Decreto 20.726 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo y recibido por este Ejecutivo el 2 de junio de 1982, de conformidad con la Resolución 175.971, de 28 de mayo de 1982, en curso, se amplía el literal e) del artículo 14 del Pliego de Condiciones Generales, que regirá el llamado a licitación pública nacional e internacional para el proyecto, construcción y explotación de la Estación Terminal de Omnibus de Montevideo, con el texto que se indica, relacionado con la adjudicación de eventuales oferentes.

k) Cuando se corte a la prueba del alcohol donde se mezclan 1 cm.³ de leche o igual cantidad de alcohol a 70° y a 15° de temperatura.

Art. 6° Toda vez que una inspección química o veterinaria de la Intendencia Municipal de Montevideo detecte en la leche destinada al consumo en estado crudo alguna de las circunstancias que se indican en el artículo anterior, procederá en forma inmediata a declararla inapta para la alimentación y cumplirá los procedimientos tendientes a su eliminación, desnaturalización o decomiso.

Art. 7° La leche destinada al consumo del departamento de Montevideo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el Ministerio de Agricultura y Pesca. Queda absolutamente prohibido a los productores recibir en sus establecimientos leche procedente de otros tambos no autorizados. La constatación de esta circunstancia determinará la configuración de falta grave y se comunicará al Ministerio de Agricultura y Pesca a sus efectos.

Art. 8° La leche que se destina al consumo no podrá venderse en estado crudo, requiriendo invariablemente su tratamiento previo por el proceso de pasteurización u otro de naturaleza similar que fuere admitido por la Intendencia Municipal de Montevideo y que asegure los mismos resultados en materia de higiene, conservación, falta de gérmenes patógenos y reducción de la flora banal al nivel lo más bajo posible.

Art. 9° La leche con destino a ser pasteurizada o industrializada se envasará en el tambor productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico reforzado u otro material previamente autorizado por el Servicio de Bromatología, con cierre perfecto. Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles. La falta del precinto no da garantía de inviolabilidad.

Art. 10. Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras proveniente de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfiada y depositada en tanques termos construidos con material autorizado.

Art. 11. La leche cruda a su llegada a la planta no podrá tener:

- Más de tres millones de gérmenes por c.c. los meses de abril a octubre y cinco millones el resto del año;
- No se tendrán exigencias limitativas sobre colibacilos;
- La Intendencia Municipal de Montevideo reglamentará la prueba del Tram sobre la leche cruda de acuerdo a normas internacionales adecuándolas a la realidad nacional a fin de regular la calidad de la leche a pasteurizar.

Art. 12° Cuando el establecimiento se encuentre radicado fuera del departamento de Montevideo, el o los propietarios del mismo designarán un representante responsable con domicilio permanente en la Capital.

Art. 13. La leche de vaca destinada al consumo debe responder a las siguientes características:

- Densidad: estará comprendida entre 1.028 y 1.033 a 15° c.;
- Materia grasa mínima: de acuerdo al porcentaje que fije el Poder Ejecutivo;
- Acidez: deberá ser inferior a 18° Dornic;
- Extracto seco no graso: Mínimo 8.5 o/o.

Art. 14. Las características que se indican en el artículo anterior deberán ser verificadas antes de procederse a la pasteurización o tratamiento de ella.

En caso de no llenar tales requisitos, la leche será decomisada e inutilizada de inmediato, salvo el caso que se indica en el artículo siguiente

Art. 15. La leche que no cumpla las características que prescribe el artículo 13 podrá ser en las condiciones que fijará la reglamentación pertinente, destinada a los siguientes usos:

- Industrialización para la obtención de productos destinados al consumo humano;
- Industrialización con destino no humano.

Art. 16. Dentro de los métodos de pasteurización que se utilicen en cada momento para asegurar la higienización de la leche, sin modificar apreciablemente sus propiedades químico-físicas, biológicas y nutritivas, la Intendencia Municipal de Montevideo establecerá por resolución el que considere más adecuado para la defensa de los intereses generales de la población y lo establecerá con carácter obligatorio para las plantas procesadoras.

Art. 17. A la salida de la planta procesadora la leche pasteurizada no podrá contener un número superior a 50.000 gérmenes por c.c. durante los meses de abril a octubre y de 100.00 durante los meses de noviembre a marzo.

En todos los casos deberá estar libre de colibacilos y gérmenes patógenos. Con carácter excepcional podrá admitirse la existencia de hasta dos (2) colibacilos por c.c., siempre que se compruebe el carácter esporádico de su existencia.

También ese tipo de leche deberá dar las reacciones biológicas propias de su calidad.

Art. 18. En ninguna circunstancia la leche podrá ser objeto de más de una pasteurización.

Art. 19. La leche deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.

Art. 20. Para la imposición de penalidades por exceso de gérmenes y colibacilos se aplicará para todos los tipos de leche y productos lácteos el procedimiento siguiente:

- Se tendrá en cuenta entre otros factores, el carácter transitorio de la anomalía, frente a los resultados normales que la preceden;
- Los coeficientes de variación en la interpretación de las numeraciones obtenidas, se apreciarán según el standard técnico empleado y el nulo significado higiénico de un aumento poco apreciable sobre las cantidades máximas toleradas;
- Cuando el promedio mensual obtenido esté por debajo del límite tolerable no serán motivos de sanción los resultados que hayan excedido dicho límite;
- En caso de repetirse la anomalía, en uno o más días sucesivos, corresponderá una advertencia al establecimiento infractor aplicándose las sanciones pertinentes cuando el promedio mensual exceda los límites fijados.

Art. 21. Son tipos de leche de carácter especial los siguientes:

- Leche "descremada" o "desnatada" es la que, previamente a su higienización y tratamiento, ha sido sometida a tratamientos mecánicos con el objeto de eliminar la materia grasa.

Deberá responder a las condiciones de una leche apta y su contenido en grasa no podrá ser superior al 0.2 o/o;

- Leche "semidescremada" o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le ha sustraído parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1.5 a 2.0 o/o de materia grasa debiendo responder a las condiciones de leche apta con tratamiento higiénico y térmico autorizado;
- Leche "hiper-grasa" es la que por sí o por agregado de grasas de leche ha sido sometida a tratamiento higiénico y térmico autorizado para ponerla en condiciones de apta para el consumo, debiendo su grasa estar entre 4 y 5 o/o;
- Leche "con crema" es aquella leche que tratada térmica e higiénicamente se le ha adicionado grasas de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10 o/o ni superiores al 14 o/o.

Art. 22. Los envases de todos estos tipos de leche especial deberán estar rotulados con letras de tamaño no inferior a 6 mm. indicando el porcentaje de materia grasa y estableciendo en lugar bien visible, la fecha de envasado.

Art. 23. Se entiende leche reconstituida el producto homogéneo que resulta de la incorporación a la leche en polvo de una cantidad suficiente de agua como para que presente características físicas, químicas y organolépticas similares a la leche fluida correspondiente (entera, descremada o semi-descremada)

Este producto deberá entregarse en envases que lleven el rótulo "leche reconstituida pasteurizada", y ha de responder en un todo a los parámetros analíticos de la leche apta.

El Servicio de Bromatología podrá autorizar la reconstitución parcial del producto a pedido de las plantas procesadoras, cuando en períodos de escasez las circunstancias así lo aconsejen para evitar la falta de leche a la población.

Art. 24. Se considera leche homogeneizada la de cualquier tipo que hubiere sido tratada por un método que asegure la partición de los glóbulos grasos en forma tal que, dejada en reposo durante 48 horas, no muestre separación visible de la crema.

Esta leche, para ser tal, deberá tener en los 100 c.c. de la parte superior de un volumen de 250 c.c. colocado en una probeta, un porcentaje de grasa que no difiera en más del 5 o/o del contenido graso total del resto, después de su mezcla y agitación.

Se aplicará a esta leche lo dispuesto en el artículo 22 de este decreto.

Art. 25. Podrá también expendirse leche con sabores especiales o especialmente azucarada.

A tales efectos, se permitirá adicionar a la leche azúcares de uso permitido, sustancias que produzcan tales sabores en un porcentaje que oscilará entre el 6 y el 10 o/o, colorantes autorizados, cacao o miel, con o sin la agregación de sustancias permitidas para la estabilización de las suspensiones.

El producto deberá expendirse en envases herméticos, con tratamiento térmico autorizado, con rótulos que indiquen con letras de tamaño no inferior a 6 mm., el tipo de leche empleado, así como la fecha de elaboración.

Art. 26. La leche en polvo apta para el consumo deberá reunir las siguientes condiciones:

- Haberse obtenido por desecación de leche apta por los sistemas Spray, Roller o cualquier otro método similar que hubiera sido aprobado por el Servicio de Bromatología;
- Cumplir los parámetros que se indican, de acuerdo a su diversa tipificación:

Tipo	Materia grasa	Humedad máxima
Entera	26 a 40 %	4 %
Semidescremada	13 a 17 %	1,5 %
Descremada	menos 1,25 %	5 %

- No contener aditivos alimentarios.

Art. 27. Los envases de leche en polvo deberán ser etiquetados indicándose en ellos:

- Forma de reconstitución de la leche;
- Porcentaje de materia grasa.

Plantas procesadoras

Artículo 28. Los trabajos higiénicos o térmicos a que se someta la leche destinada al consumo sólo podrán efectuarse en Plantas Procesadoras destinadas a ese fin y habilitadas previamente por el Servicio de Bromatología.

Art. 29. Cada Planta Procesadora funcionará bajo la dirección técnica y responsabilidad inmediata de un Profesional Universitario con título habilitante expedido

por la Facultad de Química. También deberán contar con un Médico Veterinario para cumplir con las inspecciones de su especialidad.

Art. 30. A cada Planta Procesadora se le entregará un libro sellado y foliado por el Servicio de Bromatología, donde la Inspección Técnica Municipal anotará las anomalías constatadas con relación a las normas del presente decreto, y que exigen corrección urgente.

El personal municipal impartirá las instrucciones que entienda del caso y que deberán ser cumplidas de inmediato.

Este libro estará en poder de la Jefatura de la Planta Procesadora y deberá ser entregado a la Inspección Municipal, cada vez que ésta lo solicite.

La empresa a que pertenece la Planta Procesadora dispone de 24 horas para presentarse por escrito ante el Servicio de Bromatología formulando las reclamaciones pertinentes.

Art. 31. El Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Montevideo, por sí o por sus oficinas competentes, ejercerá el control más amplio sobre el funcionamiento de las Plantas Procesadoras en todos sus aspectos.

Art. 32. Todo establecimiento industrial llevará un Libro de Registro diario rubricado por el Servicio de Bromatología, y el Servicio de Ingresos Comerciales, en el que constará lo siguiente:

- Tambos o Plantas Procesadoras de donde procede la leche, ubicación, nombre y número de inscripción del propietario;
- Cantidad de leche recibida cada 24 horas;
- Detalle de los productos elaborados cada día de trabajo con indicación de su cantidad en unidades de peso (kg.) y de la proporción de leche y otros componentes empleados.

Art. 33. Las Plantas Procesadoras contarán con locales, elementos y máquinas que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasteurizarla por los procedimientos modernos e higiénicos aprobados por la Intendencia Municipal de Montevideo, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envases que utilicen para transporte y venta del producto y conservar la leche a una temperatura no inferior a 4° ni superior a 8° C.

Se construirán, asimismo, locales para lavado y esterilización de envases y expedición de envases con leche para la distribución y venta que serán plenamente independientes de los destinados a oficinas administrativas.

Art. 34. Todos los locales de los establecimientos de tratamiento térmico de la leche serán construidos de mampostería, cemento armado, u otro material aprobado por las dependencias técnicas de la Intendencia Municipal de Montevideo y tendrán las siguientes características:

- Pisos lisos, impermeables y de fácil limpieza, con declives no menores al 2 % que permitan la rápida eliminación de las aguas, y construidos de monolítico, mosaico, baldosas, gres o cerámica, y desagües conectados directamente a la red cloacal;
- Paredes de mampostería lisa revestida hasta la altura de dos metros con azulejos u otros materiales impermeables, de fácil higienización. El resto se revocará con mezcla fuerte lisa y se mantendrá perfectamente pintado;
- Los ángulos de paredes y pisos serán curvos y terminarán todos en los canales de desagüe;
- Los techos serán lisos, de bovedilla, cemento armado, fibrocemento, u otro material similar aprobado, revocado con mezcla fuerte y se mantendrán perfectamente pintados;
- Las ventanas permitirán una suficiente aireación o iluminación y deberán contar con tejidos que no permitan acceso de insectos;
- Las instalaciones de luz serán construidas de acuerdo a normas de UTE y los artefactos asegurarán una perfecta iluminación de la totalidad de cada local y pasillo, debiendo ser éstos en todos los casos de fácil limpieza;

- g) Piletas sanitarias para el lavado de manos del personal, con receptáculos de jabón líquido y secamanos de aire caliente;
- h) Cuartos de baño completos, para ambos sexos, ubicados fuera de los locales y separados por una distancia no menor de m. 1,50, que tendrán ventilación eficiente hacia el exterior.

Art. 35. Los locales destinados a análisis serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos impermeables, buena iluminación y aireación.

Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergas y agua caliente y fría.

Art. 36. En cada Planta Procesadora habrá un local destinado al uso exclusivo de la Inspección Técnica Municipal.

El mismo deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir además, una observación amplia de los diversos locales de la Planta Procesadora donde se manipula la leche y sus derivados.

Estará dotado de las comodidades de trabajo que requiera con carácter general, el Servicio de Bromatología y de las especiales que en cada caso exija el mismo. Las aberturas contarán con un sistema de cierre que sólo posibilite el acceso al local del personal municipal.

Art. 37. El personal adscrito a la manipulación de leche pasteurizada o productos lácteos, deberá usar tapabocas higiénicos durante su trabajo. Igual precaución se adoptará al manipularse envases luego de su esterilización y hasta el momento de su cierre.

Será igualmente obligatorio el uso de gorras que protejan eficientemente la cabeza, por el personal de todos los establecimientos elaboradores o de manipulación.

Art. 38. Todos los establecimientos regidos por el presente decreto, deberán hallarse en todo momento en perfectas condiciones de limpieza e higiene. En iguales condiciones se mantendrán los vehículos de transporte y reparto donde se conduzcan productos lácteos.

Art. 39. Queda prohibido habitar o pernoctar en las dependencias de todos los establecimientos regidos por el presente decreto, así como en lugares o locales que estén en comunicación directa con los mismos. Asimismo, queda prohibida la presencia en los mismos de cualquier clase de animales, incluso los denominados domésticos.

Art. 40. En todos los locales comprendidos en el presente decreto, será obligatorio adoptar las medidas requeridas tendientes a evitar la existencia de malos olores. Asimismo, deberán adoptarse las providencias tendientes a evitar el depósito sobre los productos lácteos, de partículas que estén en suspensión en la atmósfera y que fueren provenientes de sustancias de cualquier naturaleza, tales como hollín, polvo y humo.

Art. 41. Queda prohibido el fraccionamiento de la leche luego de su salida de la planta pasteurizadora, mediante el trasvasamiento del contenido de los envases de cualquier tipo de leche.

Art. 42. Prohíbese rellenar con leche cruda envases que ostentan el rótulo de "Leche pasteurizada", así como transportar, conducir o hacer conducir envases rotulados o que contengan agua o productos no derivados de la leche. Tales infracciones se considerarán como graves y se penarán de acuerdo a lo que señala el artículo respectivo. En tales casos se procederá, además, al decomiso de toda la leche y envases transportados.

Art. 43. Los locales de concentración de leche pasteurizada, envasada se construirán de acuerdo con las siguientes condiciones:

- a) Deberán estar separados de los edificios linderos por un espacio libre;
- b) Sus paredes y techos serán lisos de mampostería y deberán estar revocados y pintados en colores claros;
- c) Los pisos deberán estar hechos con materiales resistentes, lisos e impermeables, de fácil limpieza y con declives hacia los desagües, conectados directamente a la red cloacal, cuyo número permitirá una evacuación rápida de los líquidos;

- d) Las aberturas deberán ser suficientes para permitir una perfecta iluminación y aireación del local;
- e) Los locales deberán carecer de comunicación alguna con servicios higiénicos, casa-habitación o depósitos, sea cual fuere su uso o destino;
- f) Asimismo han de contar con cámaras frigoríficas que permitan almacenar como mínimo el 20 o/o del movimiento diario a temperatura superior a 4° C. e inferior a 8° C.

CAPITULO II

De los derivados de la leche

Artículo 44. Se consideran como derivados de la leche aquellos productos cuya materia prima fundamental es la leche o alguno de sus componentes, en estado simple o mezclados, a los que se le han agregado aditivos alimenticios o biológicos, o han sido objeto de procesos físico-químicos que los presentan de una manera distinta en cuanto a su textura o sabor.

Art. 45. La venta de estos productos deberá efectuarse, en envases rotulados con el nombre de los mismos, el tipo de leche utilizado y los demás elementos constitutivos esenciales, así como el proceso de tratamiento al que fueron sometidos.

Art. 46. Queda prohibida la sustitución total o parcial de la grasa o de las proteínas de la leche en estos productos, salvo cuando se encuentre autorizada expresamente, debiéndose indicar en su rotulación tal sustitución con el porcentaje correspondiente.

Art. 47. La sustitución no autorizada de materia grasa o proteínas, de la leche es considerada falta grave.

Art. 48. Toda fábrica de productos lácteos funcionará bajo la Dirección Técnica y responsabilidad inmediata de un Profesional Universitario con título habilitante otorgado por la Facultad de Química o de un Técnico en Lechería con título otorgado por la U.T.U. Las inspecciones de tipo veterinario deberán ser supervisadas por un Médico Veterinario.

Art. 49. Las condiciones constructivas de los locales destinados a la elaboración de productos lácteos, deberán llenar las siguientes condiciones:

- a) Sus paredes serán de mampostería con revoques lisos. Hasta la altura de dos metros estarán protegidos por azulejos de gres vidriado perfectamente unidos, u otro material autorizado. El resto será pintado en colores claros;
- b) Los techos deberán ser lisos y estarán hechos de mampostería o fibro-cemento con una altura mínima de tres metros, pintados de colores claros;
- c) Los pisos serán lisos e impermeables, de fácil limpieza, de baldosa o monolítico, gres, cerámica u otro material autorizado, con adecuada inclinación no menor al 2 %, para la rápida evacuación de los líquidos hacia los desagües conectados directamente a la red cloacal;
- d) Las ventanas deberán abrir hacia el exterior y asegurar una eficiente ventilación e iluminación de los locales, así como contar con protección contra insectos;
- e) También deberán estar dotados de instalaciones de agua caliente y fría, así como de instalaciones eléctricas autorizadas por UTE;
- f) Deberán disponer de grifos de agua caliente y fría en número suficiente para asegurar un correcto caudal de líquido para la higienización rápida de cada local;
- g) Cada local contará con piletas en número suficiente con servicio de agua caliente y fría para lavado de manos del personal, con jabón líquido y toallas descartables;
- h) Las maquinarias y aparatos que se empleen en la elaboración deberán contar con la previa aprobación de las oficinas técnicas municipales correspondientes;
- i) Los locales de recepción de materias primas, los depósitos y otros lugares que puedan ser insalubres o contaminantes a juicio de la Intendencia Municipal de Montevideo, no podrán tener comunicación directa con las salas de elaboración o depósitos de los productos elaborados;

- j) Las dependencias administrativas, así como los locales de carga, estarán separados de las salas de elaboración por pasillos con doble puerta de —por lo menos— m. 1.50 de ancho;
- k) Todos los pasillos, depósitos, etc., contarán con adecuada iluminación.

Art. 50. Las fábricas instaladas en el interior deberán contar con la aprobación de la autoridad municipal correspondiente, como requisito indispensable para poder vender su producción al Departamento de Montevideo.

Art. 51. Cuando el establecimiento productor se encuentre radicado fuera del departamento de Montevideo el o los solicitantes designarán un representante responsable con domicilio permanente en la Capital.

SECCION I

Crema

Artículo 52. Se considera como crema el producto rico en materia grasa, proveniente de la leche obtenido por separación mecánica u otro método aprobado por el Servicio de Bromatología.

Dicha crema será homogeneizada cuando es sometida a un procedimiento mecánico a fin de dividir los glóbulos grasos para que los mismos se encuentren uniformemente distribuidos en todo el volumen y sin separación visible durante un tiempo que nunca será inferior a 48 horas.

Art. 53. La crema debe responder en todos los casos a las siguientes características:

- Poseer una acidez no superior al 0.2 o/o calculado en ácido láctico;
- Haber recibido tratamiento térmico adecuado para ser pasteurizada;
- Contener el mínimo de grasa que se establece para cada tipo.

Art. 54. Queda prohibido en todos los casos:

- La venta de crema cruda o sin pasteurización;
- El agregado de sustancias colorantes, aromatizantes y conservadores, lo que, en caso de comprobarse se considerará falta grave;
- El empleo de la palabra crema para designar a otros productos que no se ajusten a las características indicadas para la misma en el presente decreto.

Art. 55. Se consideran cremas ineptas para el consumo aquellas que tengan una acidez superior a 25 Dornic o no se ajusten al presente decreto en cualquier otra característica.

Art. 56. La crema debe ser conservada permanentemente en cámara fría a temperatura inferior a 5° C.

Art. 57. Prohíbese la tenencia de crema fuera de la heladera en cualquiera de las etapas de su comercialización.

Esta prohibición alcanza a todos los tipos de crema salvo la esterilizada. La infracción de esta prohibición se reputará falta grave.

Art. 58. De acuerdo a su contenido graso, las cremas se clasifican del modo siguiente:

- Crema delgada: es la que contiene de 15 hasta el 22% de grasa;
- Crema: es la que contiene de 23 hasta el 40% de grasa;
- Crema doble: es la que contiene más del 41% de grasa;
- Crema en polvo: es la que contiene de 50 a 75% de grasa.

Art. 59. En la crema en polvo está admitido el agregado de monoglicéridos máximo 0.5%; lecitina de uso alimentario hasta 0.5%, así como caseinatos, lactosa, sólidos de la leche, para mejorar las características del producto reconstituido.

Art. 60. Se consideran cremas ácidas, cremas cultivadas ácidas o crema rusa, el producto obtenido por acidificación mediante la acción de cultivos puros de bacterias productoras de ácido láctico seleccionadas sobre cremas de cualquier tipo.

A este producto se le podrán adicionar fermentos lácticos hasta el 1%.

Su acidez no podrá ser en ningún caso superior a 70 grados Dornic y su porcentaje de grasa nunca podrá ser inferior a 23%.

Art. 61. Su venta se efectuará en todos los casos con envases rotulados con el nombre del producto y su porcentaje de grasa.

SECCION II

Grasa anhidra o Butter oil

Artículo 62. Se considera grasa anhidra o butter oil el producto obtenido exclusivamente a partir de manteca o crema pasteurizada, con tratamiento térmico adecuado autorizado y que resulta de eliminar prácticamente la totalidad de su contenido de agua.

Art. 63. Este producto debe responder a las siguientes características:

- Contenido mínimo de grasa de la leche 99.5%
- Contenido máximo de agua 0.5%

Art. 64. Queda prohibido el uso de cualquier aditivo alimentario para la elaboración de este producto.

Art. 65. Queda permitido el uso de butter-oil en la reconstitución de leche y en la elaboración de manteca.

SECCION III

Manteca

Artículo 66. Se considera manteca (o mantequilla) el producto obtenido por batido, amasado u otro método autorizado por el Servicio de Bromatología, de la crema pasteurizada, previo proceso de maduración biológica, que podrá ser natural o artificial, mediante el agregado en este último caso, de bacterias productoras de ácido láctico.

Art. 67. La manteca deberá responder en todos los casos a las siguientes características:

- Contenido mínimo de materia grasa de leche: 82%;
- Contenido máximo de agua: 16%;
- Contenido máximo de extracto seco magro: 2%;
- Acidez expresada en ácido oleico no superior a 1.6%;
- Ausencia absoluta de rancidez.

Art. 68. Se permitirá adicionar a la manteca las siguientes sustancias:

- Cloruro de sodio hasta un máximo de 2%;
- Azúcar hasta un máximo de 5%;
- Cultivo de bacterias productoras de ácido láctico en cantidad suficiente;
- Vitamina C como antioxidante.

Quando se efectúen tales agregados la manteca se rotulará como salada o azucarada según los casos.

Art. 69. Queda prohibida la adición a la manteca de:

- Aromas en general;
- Diacetilo en forma particular;
- Conservadores;
- Materias colorantes.

Art. 70. Se autorizan las siguientes operaciones en la laboración de la manteca:

- 1) Adición a las cremas en la maduración de cultivos de fermentos lácticos seleccionados;
- 2) Adición de leche descremada acidificada por dichos fermentos y/u otros productos autorizados;
- 3) Neutralización de las cremas con sustancias autorizadas (bicarbonato de sodio) clasificándose a las mismas según su acidez de 2ª o 3ª categoría.

Art. 71. La manteca ya elaborada que se somete a un proceso completo de aireado, lavado y amasado sola o con la adición de crema fresca, con el fin de mejorar su calidad, se deberá expender con el nombre de manteca reamasada. Se exceptúa de esta designación la manteca elaborada con grasa anhidra y luego reelaborada para su expendio y la reamasada previa su fraccionamiento.

Art. 72. Se consideran mantecas ineptas para el consumo las adicionadas de diacetilo, fermentos butilenglicólicos y otros que no correspondan a lácticos definidos en el artículo anterior.

Art. 73. La manteca debe ser conservada permanentemente en cámara fría a temperatura inferior a 5°C.

Art. 74. Prohíbese la tenencia de manteca fuera de la heladera en cualquier etapa de su comercialización, considerándose tal hecho como falta grave.

Art. 75. El empaquetado de la manteca deberá efectuarse en envases originales de fábrica con características y gramaje autorizados por el Servicio de Bromatología.

Art. 76. El fraccionamiento de la manteca sólo podrá efectuarse en las fábricas productoras o en los locales autorizados expresamente por el Servicio de Bromatología.

Art. 77. En todos los casos se deberá indicar en la etiqueta, caja o cajón la fecha de envasado en forma fácilmente legible, el tipo de leche utilizado, los demás componentes utilizados en su elaboración y el porcentaje de materia grasa correspondiente.

Art. 78. El expendio de la manteca se hará en envoltorios impermeables, dentro de envases de vidrio, hojalata

Art. 82. La leche condensada deberá responder, en todos los casos según su tipo a las siguientes características:

Tipo	Humedad	Grasa	Azúcares	Sólidos de la leche	Proteínas
Entera	Inferior al 30 %	Superior al 7.3 %	Menos de 25 %	Más de 27 %	Más de 7.2 %
Semidescremada	Inferior al 30 %	De 3 a 3.4 %	Menos de 35 %	Más de 25.5 %	Más de 7 %
Descremada	Inferior al 30 %	Inferior a 0.8 %	Menos de 45 %	Más de 24 %	Más de 6.3 %

Art. 83. Queda autorizado para la elaboración de leche condensada, el empleo de estabilizadores (fosfato de sodio, citrato trisódico, cloruro de calcio, sin mezcla) en un porcentaje máximo de 0.1 % o de neutralizadores (como bicarbonato de sodio) para bajar la acidez de la leche en un máximo de 19° a 15° Dornic.

Art. 84. La leche condensada deberá expenderse en envases de hojalata con barniz sanitario u otro expresamente aprobado por el Servicio de Bromatología, los que deberán ser herméticos. Deberá indicarse en la parte exterior el tipo de leche condensada que corresponda en letras de tamaño no inferior a 6 milímetros así como la forma que ha de emplearse para reconstituir leche fluida azucarada.

SECCION V

Dulce de Leche

Artículo 85. Se entiende por "dulce de leche" el producto obtenido por concentración de la leche adicionado de sacarosa; en una cantidad que no supere el 30% de la leche, de acuerdo a métodos aprobados por el Servicio de Bromatología.

con barniz sanitario, o plástico. Queda autorizado el envasado en bloques de 5 y 25 kilogramos en envases secundarios, tales como cajas de madera blanca inodora o cartón, debiéndose usar papel impermeable como envase primario que evite el contacto de la manteca con su envase exterior.

Art. 79. En las fábricas y locales destinados a la elaboración y fraccionamiento de la manteca no podrá elaborarse ni fraccionarse margarina u otras grasas similares. Tampoco podrá haber existencia, en tales locales, de materias grasas comestibles, líquidas o sólidas o derivados de las mismas.

Art. 80. Queda prohibido el empleo de expresiones derivadas de la leche, crema y manteca o de cualquiera de estos vocablos, así como de su equivalente en cualquier idioma, para designar, rotular, o realizar propaganda de productos que no respondan al estándar oficial de la manteca.

El vocablo "manteca" no podrá utilizarse en ningún caso, ni siquiera en forma comparativa, para publicitar productos que se reputen como sucedáneos del natural.

Estas prohibiciones se extienden a los envases y envolturas, así como a cualquier género de propaganda relacionada con aquellos productos. Todo producto fácilmente confundible con la manteca (margarina, etc.) deberá lucir en su envoltura exterior en letras y lugar bien visibles, su composición con los porcentajes de cada uno de sus elementos integrantes, sin perjuicio de dar cumplimiento a las disposiciones bromatológicas vigentes.

SECCION IV

Leche condensada

Artículo 81. Se entiende por "leche condensada" el producto obtenido por evaporación parcial al vacío o por otros métodos aprobados por el Servicio de Bromatología del agua de la leche. Podrá contener adición de sacarosa, o de una mezcla de sacarosa y otro azúcar de uso autorizado, siempre que el otro azúcar no represente más del 30 % —de la sacarosa, exceptuando la lactosa—.

Art. 86. El dulce de leche deberá adecuarse en todos los casos a las siguientes características:

- a) Su humedad no debe ser superior al 30 %, admitiéndose hasta un 32 % en el dulce de leche adicionado de almidón;
- b) Deberá contener un mínimo de 8,5 % de proteínas de la leche;
- c) La materia grasa será exclusiva de la leche y su tenor estará de acuerdo a lo que se establezca en cada tipo de dulce de leche.

Art. 87. La elaboración de dulce de leche se podrá efectuar a partir de leche fluida o en polvo, entera, semidescremada, descremada, sólidos de la leche, crema o con una combinación de algunos o de todos estos productos.

Art. 88. Se admitirá en esa elaboración la adición de las siguientes sustancias:

- a) Bicarbonato de sodio en el mínimo necesario para reducir la acidez máxima de 19° D a 13° D;
- b) Estabilizador es, siempre que su porcentaje no sobrepase al 1 % sobre la leche;

- c) Almidón, siempre que el porcentaje no sea superior al 0.5 % sobre la leche ni al 2 % sobre el producto terminado;
- d) Glucosa, fructosa y otros azúcares de uso permitido, siempre que remplacen a la sacarosa y no sean utilizados en porcentaje superior al 30 % de la sacarosa;
- e) Esencias con vainilla, vainillina y otras de uso permitido;
- f) Cacao, chocolate, maní, almendras, en el porcentaje indicado en el dulce de leche mixto.

Art. 89. Se admitirá la venta de los siguientes tipos de dulce de leche:

- a) Dulce de leche descremado, con una composición de menos de 0.6 % de grasa de leche;
- b) Dulce de leche semidescremado, con una composición de grasa de leche de 2.5 a 4.5 %;
- c) Dulce de leche común con una composición de materia grasa de la leche de 5.5 % a 6.5 %;
- d) Dulce de leche con crema, con una composición de más de 6.5 % de materia grasa de leche;
- e) Dulce de leche mixto, que, respondiendo a las características indicadas en los literales a) a d), contenga el agregado de las siguientes sustancias en el porcentaje indicado:
 - 1) Chocolate: con un agregado no mayor de 1.5 % de cacao;
 - 2) Maní-almendra: con agregado de maní o almendras, siempre que el porcentaje esté declarado en el rótulo;
 - 3) Almidón: con un agregado no superior al 2 %, pudiendo aumentar en tal caso la humedad hasta un 2 %.

Art. 90. Queda expresamente prohibido el fraccionamiento del dulce de leche descremado, semidescremado y con crema, que sólo podrá venderse en envases originales de hasta 1 kilogramo.

La transgresión a la citada norma se considera falta grave.

Art. 91. (Rotulación). — Los envases de dulce de leche deberán estar rotulados con una etiqueta, en la que con letras de tamaño no inferior a 6 milímetros, deberá indicarse el tipo de dulce, y los elementos integrantes que componen el producto que se vende.

SECCIÓN VI

Yogur

Artículo 92. Se considera yogur el producto obtenido por coagulación de la leche mediante la acción de fermentos: (lactobacilos bulgáricos y streptococcus thermophilus), pudiéndose usar otros cultivos de bacterias productoras de ácido láctico que autorice el Servicio de Bromatología.

Art. 93. Este producto se puede elaborar a partir de la leche entera, descremada, semidescremada, concentrada, leche en polvo, sólidos de la leche, crema, por alguno o por una combinación de ellos.

Art. 94. El yogur deberá ajustarse en todos los casos a las siguientes características:

- a) Acidez a la salida de la planta o a su entrada al Departamento, no más de 10° Dornic;
- b) Materia grasa de la leche, de acuerdo al tipo correspondiente;
- c) Extracto seco magro, superior a 8.5 %.

Art. 95. Se admitirá la venta de yogur de los siguientes tipos:

- a) Yogur común que tenga como mínimo la grasa de leche que el Poder Ejecutivo fija para la leche consumo;
- b) Yogur semidescremado, con materia grasa de leche entre 1.3 % a 1.7 %;
- c) Yogur descremado, con materia grasa de leche inferior a 0.5 %.

- d) Yogur aromatizado con azúcar y esencia de uso permitido hasta un máximo del 10 %;
- e) Yogur frutado con un agregado de frutas al natural o dulces en un mínimo del 8 %.

Art. 96. Asimismo, esos tipos de yogur pueden presentarse en dos formas diversas:

- 1) Yogur aplanado, en el que se ha roto el coágulo y que ha sido cultivado en el propio envase de venta;
- 2) Yogur batido en el que se ha roto el coágulo para el agregado de aditivos o para proceder a su envase.

Art. 97. Queda autorizado en la elaboración de yogur la adición de azúcares, pulpas de frutas (fresca, congelada, en conserva, en polvo, puré de frutas, zumo de frutas) previamente esterilizada, dulces, mermeladas, chocolate y nueces.

La adición de colorantes solamente se podrá emplear en el yogur frutado y deberá corresponder a la fructificación.

Art. 98. También se podrán adicionar:

- a) Estabilizantes, tales como alginatos, Agar-agar, CMC, MC, almidones modificados, gelatinas alimenticias, peptinas, carrageninas;
- b) Sustancias conservadoras: ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio.

Art. 99. En la venta de yogur común, los envases sólo estarán rotulados con esta denominación. Cuando el yogur sea descremado, semidescremado o adicionado de frutas, chocolate y otros aditivos, deberá indicarse con letra de tamaño no inferior a 6 milímetros y en lugar bien visible el tipo de que se trata, su porcentaje graso y los elementos componentes.

SECCIÓN VII

Caseína y Caseinatos

Artículo 100. Se entiende por caseína, la composición de fosfoproteínas separadas por acción enzimática, por precipitación en su punto isoeléctrico (PH4, 6-4.7) o por acidificación de la leche descremada, convenientemente lavada.

Artículo 101. Cuando la caseína se obtiene por medio de lab-fermentos (para caseína) se denominará comercialmente como "caseína al cuajo" y cuando se obtiene por precipitación ácida se denominará "caseína ácida".

Art. 102. La composición caseína deberá responder en todos los casos a la especificación de un contenido en humedad no superior al 10 % y un tenor de grasa de la leche no superior al 1.5 %.

Art. 103. La caseína ácida para uso industrial deberá resultar del lavado, compresión, desecado y molienda del coágulo ácido de leche descremada. Su preparación puede efectuarse en tres calidades: extra, primera o standard.

Art. 104. La caseína ácida para uso alimentario deberá resultar del lavado, compresión, desecado y molienda del coágulo de la leche descremada, llevando el PH de la leche próximo al punto isoeléctrico de la caseína, mediante adición de ácido, libre de metales pesados, y con un contenido máximo de arsénico de 5 p.p.m. También podrá obtenerse por fermentación de la leche o ácido láctico.

El proceso debe estar sujeto a requisitos bacteriológicos que comporten por una parte un adecuado tratamiento térmico de la leche descremada y del coágulo, y por otra, condiciones ambientales que garanticen una producción higiénicamente apta.

Art. 105. La caseína para uso alimentario puede prepararse en calidades extra y standard.

Art. 106. La calidad extra de la caseína ácida para uso alimentario ha de responder a las siguientes características:

- a) Tenor en proteínas en el extracto seco no inferior al 95 %;
- b) Tenor en humedad, no superior al 12 %;
- c) Tenor en grasa de la leche de 1 a 1.5 %;
- d) Acidez libre, titulada con un máximo de 0.2 c.c. de soda normal décima;
- e) Lactosa en porcentaje no superior al 0.20 %.

Art. 107. La calidad standard, por su parte, deberá reunir las siguientes características:

- a) Tenor en proteínas no inferior al 90 % en extracto seco;
- b) Humedad no superior al 12 %;
- c) Tenor en grasa de la leche del 2 % o al 2.25 % en el extracto seco;
- d) Acidez libre, titulada con un máximo de 0.3 c.c. de soda normal décima;
- e) Lactosa en porcentaje no superior al 1 %.

Art. 108. Partiendo de la caseína podrán elaborarse caseinatos de sodio o de calcio, según los procedimientos que al efecto apruebe el Servicio de Bromatología para los usos industriales de fabricación de productos alimenticios en que tales sustancias sean admitidas.

Art. 109. El caseinato de sodio en polvo deberá responder, en todos los casos, a la siguiente composición y características:

Proteínas	85,5 %
Cenizas	4,5 %
Lactosa	4,0 %
Grasa	1,5 %
Humedad	4,5 %

Art. 110. El caseinato de calcio en polvo deberá responder en todos los casos a la siguiente composición y características:

Proteínas	86,2 %
Cenizas	3,8 %
Lactosa	3,5 %
Grasa	1,5 %
Humedad	5,0 %

SECCION VIII

Quesos

Artículo 111. Se entiende por QUESO el producto fresco o madurado obtenido a partir de leche entera, semidescremada, descremada, crema, sólidos de la leche previamente pasteurizados, solos o mezclados mediante coagulación por la acción del cuajo o enzimas específicas y posterior separación de su suero. Su tratamiento posterior se adecuará al tipo de queso correspondiente.

Art. 112. Cuando proviene de la leche de otro mamífero deberá indicarse la especie, como queso de cabra.

Art. 113. En la elaboración del queso se admitirán las siguientes operaciones:

- a) Neutralización parcial de la acidez propia de la leche con sales alcalinas de uso permitido, para llevar a la leche con un máximo de 19° D a la acidez necesaria;
- Adición de hasta 20 grs. C/100 lts. de cloruro de calcio para favorecer la coagulación de la leche;

- c) Adición de sal en cantidad tecnológicamente adecuada;
- d) Empleo de cultivo de bacterias apropiadas de acuerdo a la variedad del queso;
- e) Siembra con esporas de hongos pertenecientes al tipo *Penicillium* u otro para la clase de quesos que normalmente correspondan;
- f) Empleo de enzimas apropiadas al tipo de queso a elaborar;
- g) Adición de condimentos o especias autorizadas por el Servicio de Bromatología;
- h) Coagulación por cuajo o coagulantes enzimáticos autorizados;
- i) Adición de hasta 20 grs. C/100 lts. de nitrato de sodio o potasio para reducir la formación de "ojos", cuando se considere necesario;
- j) Empleo de materias colorantes de origen vegetal en los tipos autorizados;
- k) Plástico o parafinado de la corteza o, en su caso, el empleo de ceras de uso permitido para las cortezas con o sin colorantes autorizados a ese efecto;
- l) Maduración (quesos sin corteza) en bolsas de material plástico al vacío;
- ll) Envasado del queso fraccionado en contenedor de material plástico adecuado, hojas de estaño o aluminio u otros materiales autorizados, debidamente rotulados;
- m) Utilización de aceite de linó para conservación de la corteza.

Art. 114. En el curso de la preparación, elaboración y venta de quesos se prohíbe:

- a) El uso de leche cruda;
- b) La utilización de materias primas que estén adulteradas, alteradas contaminadas o parasitadas, así como las consideradas extrañas a su composición;
- c) La sustitución total o parcial de la grasa natural de la leche utilizada en su fabricación por grasas distintas, lo que se considera falta grave;
- d) La adición de agentes conservadores no autorizados;
- e) La adición de sustancias destinadas a aumentar el rendimiento de uso alimentario, con excepción de los caseinatos que quedan autorizados;
- f) La venta de quesos adulterados, alterados, contaminados y parasitados;
- g) La elaboración, venta, depósito o transporte de quesos artificiales elaborados con margarina o con grasas extrañas a la leche, lo que en caso de comprobarse, se considerará falta grave;
- h) La tenencia y venta de queso rallado a granel;

Art. 115. El queso rallado sólo podrá venderse bajo envoltorio de origen con la rotulación reglamentaria; y en envases no mayores de 500 grs., salvo cuando su uso se destine a la industria para elaboración de otros productos (fábricas de pastas, etc.) en cuyo caso su contenido podrá alcanzar hasta los 5 kilos.

Art. 116. La elaboración de quesos podrá hacerse en los siguientes tipos:

- 1) Queso extra duro p.rallar (parmesano).
- 2) Queso duro (raggianitto sbrinz).
- 3) Queso de pasta hilada duro (provolone).
- 4) Queso de pasta hilada fresco (muzzarella).
- 5) Queso de pasta firme con ojos (emmental, gruyere colonia).
- 6) Queso de pasta firme (holanda, gouda).
- 7) Quesos de pasta lavada (dambo);
- 8) Quesos de pasta blanda (cuartirolo).
- 9) Quesos de pasta blanda con hongos en el interior (Rquefort, Gorgonzola).
- 10) Quesos de pasta blanda con hongos en el exterior (Cammembert, Brie).
- 11) Quesos frescos sin prensado (Cottage, Petit Suisse)
- 12) Quesos de pasta blanda magros (con menos del 20 en grasa en extracto seco).



DA	BLANDA CON HONGOS					FRESCOS					
						SIN PRENSA			CON PRENSA		
						PETIT SUISSE			BLANCO		
CRIOLO	COQUEOZ	COGNOL	CAMBERT	BOIE	LIMBURGO	COTTAGE	ENTERO	SEMI DESCREMADO	ENTERO	SEMI DESCREMADO	DESCREMADO
ERA	ENTERA TIPIFICADA CON O SIN CREMA					ENTERA CON O SIN CREMA	ENTERA	PARCIALMENTE DESCREMADA	ENTERA	PARCIALMENTE DESCREMADA	DESCREMADA
COAGULACION RAPIDA CUAJOS TECNICO CULTIVO BACTERIA	CUAJOS TERNERO, CABRA, CORDERO CULTIVO DE BACTERIAS					CUAJOS DE TERNERO ACIDIFICACION POR BACTERIAS			ACIDIFICACION POR BACTERIAS CON O SIN CUAJOS DE TERNERO		
SEMI COCIDA COCCIDA, MOLDEADA, PRENSADA MADURADA, SAUSA	SEMPREDA, S/MOHOS ESPECIFICOS PELICULUM MOLDEADA, DESUERADA, SALADA, MADURA	MOLDIADA, BIELLESA SALADA, MADURADA EN CAMARAS FRIG.	SEMI COCIDA MOLDEADA, PRENSADA MADURADA, SAUSA			DESUERADA, AMASADA LIGERAMENTE PRENSADA			DESUERADA, AMASADA MOLDEADA SEGUN ENVASE		
ASTENCIA BLANDA	BLANDA COMPACTA PASTOSA	BLANDA, COMPACTA, UNTUOSA			BLANDA, FINA, UNTUOSA, HOMOGENEA INCONSISTENTE			BLANDA FINAMENTE GRANULADA DESMEHUSABLE Y SEMI UNTUOSA			
AMARILLENTO UNIFORME	BLANCO AMARILLENTO CON VETAS VERDOSAS	AMARILLO, RANCO, GRISACEO	BLANCO AMARILLO MAS CLARO AL CENTRO	BLANCO A DEBIL AMARILLO PALIDO			BLANCO				
ADOS PROCEDENC	SIN					SIN			SIN		
CRULAR BASE CHATA	CILINDRICO	CILINDRICO ACHATADO	PARALELEPI.	VARIABLE SEGUN ENVASE			VARIABLE SEGUN ENVASE				
LISA CONSISTENTE ADECUADA	ENTERA LISA O LIGERAMENTE RUGOSA	RECUBIERTA DE MOHOS	ENTERA LISA COLOR OCRO	NO TIENE			NO TIENE				
DULCE CARACTERISTICO	CARACTERISTICO PICANTE, SALADO	LIGERAMENTE PICANTE	FUERTE TIPICO	SUAVE ACIDO DULCE	LIGERAMENTE ACIDO - DULCE	DULCE LIGERAMENTE ACIDO					
SUAVE LIMPIO	BIEN DESACOLLADO	PRONUNCIADO	PERSTRANTE	AGRADABLE	AGRADABLE	AGRADABLE Y POCO PERCEPTIBLE					
2/5 KG. +20 d.	-4 KG. +2 m.	+4 KG. +3 m.	-500 gr. +20 d.	2/3 KG. +3 m.	-1 KG. +45 d.	500 gr. +24 hs.	500 gr. +24 hs.	500 gr. +24 hs.	1 KG. 24 hs.	1 KG. 24 hs.	1 KG. 24 hs.
50%	50%	50%				55%	55%	55%	70%	70%	70%
45%	48%	45%				65%	50%	-40%	40%	20/40%	-10%

Art. 118. Se entiende por queso reelaborado, o fundido, al producto que se obtiene por la fusión de una o más variedades de quesos al calor, o calor y vacío, u otro método aprobado por el Servicio de Bromatología.

Podrán adicionarse a este tipo de queso agentes emulsionantes autorizados, leche, sólidos de la leche, u otros productos lácteos o adiciones autorizadas.

Art. 119. El queso reelaborado o fundido podrá elaborarse en los siguientes tipos:

- QUESO DE CORTE o QUESO TIPO SANDWICH, con una humedad máxima del 47% y una materia-grasa no inferior al 35% referido a sustancia seca;
- QUESO DE UNTAR o DE EXTENDER o CREMA DE QUESO, con un mínimo de 45% de materia-grasa y sustancia seca y una humedad máxima del 60%;
- QUESOS FUNDIDOS CON AGREGADOS de sustancias alimenticias, así como aromas de uso permitido. El sabor y aroma será variable de acuerdo al tipo de queso que intervenga o a los alimentos o aromas incorporados.

Art. 120. En la reelaboración de quesos (quesos fundidos) se prohíbe:

- La adición de sustancias extrañas, exceptuando las exclusivamente autorizadas;
- La utilización de materias ineptas, con excepción de aquellas cuya anormalidad resultare de fallas morfológicas y que no afecten el producto terminado;

Art. 121. La comprobación del uso de materia prima inepta se considera como falta grave.

SECCION IX

Ricotta

Artículo 122. Se considera RICOTTA el producto precipitado por el calor hasta 92°C en medio ácido (ácido láctico) de las proteínas del suero de queso debidamente pasteurizado, con el eventual agregado de proteínas provenientes de la leche.

Art. 123. La elaboración de ricotta podrá realizarse en los siguientes tipos:

- RICOTTA ENTERA: Con un contenido de materia-grasa del 1 al 13%;
- RICOTTA SEMI-DESCREMADA: Con un contenido de materia-grasa del 5 al 7%;
- RICOTTA DESCREMADA: Con un contenido de materia-grasa del 1 al 5%;
- RICOTTA DESCREMADA: Con un contenido de materia-grasa no mayor al 1%.

Art. 124. La venta de ricotta se efectuará envasada en potes de hasta 1 kg.

Este producto deberá expendirse con una maduración superior a 24 horas y mantenerse en cámaras con temperaturas inferiores a 6°C.

Art. 125. Todos los quesos lucirán el número del establecimiento que le otorgó el Servicio de Bromatología y la clase que corresponda impreso en su corteza.

La no existencia de estas indicaciones se considera falta grave y el producto caerá en comiso inmediato, aún cuando esté en condiciones bromatológicas de aptitud.

Art. 126. Cuando se trate de queso blanco, fundido la ricotta, deberá lucir en lugar bien visible y en letras de tamaño no inferior a los 6 mm. la denominación del tipo del producto, la clase de leche empleada en su elaboración, el porcentaje de materia-grasa y los elementos utilizados en su elaboración.

Los quesos fraccionados, fundidos y envasados, cualquiera sea su procedencia, también deberán cumplir las mismas prescripciones en materia de rotulación.

Sueros

Artículo 127. Se consideran SUEROS LACTEOS o SUEROS DE LECHERIA los líquidos que se obtienen por separación de la parte sólida, en distintos procesos de elaboración de productos lácteos.

Art. 128. Los sueros que pueden obtenerse en tales procesos de elaboración son de diversos tipos:

- SUERO DULCE o SUERO DE QUESO: Que se obtiene en la elaboración de quesos, salvo en lo que corresponde a quesos de pasta blanda o queso fresco;
- SUERO ACIDO o SUERO VERDE o SUERO DE CASEINA: Que se obtiene al cuajarse la leche destinada a la elaboración de caseína;
- SUERO ACIDO o SUERO DE QUESO: De pasta blanda que se obtiene al elaborar el queso fresco o de pasta blanda;
- SUERO DULCE ACIDIFICADO: Que se logra de queso acidificado por fermentación natural del suero de queso;
- Suero de Manteca: que se obtiene en el proceso de batido de la crema de leche durante la elaboración de la manteca;
- Suero de Ricotta: que resulta de precipitar por calor en medio ácido, las proteínas del suero de queso debidamente pasteurizado al que se le puede agregar proteínas provenientes de la leche.

Art. 129. De esos quesos podrán extraerse los siguientes productos:

- Proteínas del Suero: Separada de éste mediante proceso químico o físico, de empleo del calor, acidificación, ultrafiltración u otro método autorizado;
- Concentrados del suero o concentrados de la leche o jarabe de suero: Obtenidos por los procedimientos de ultrafiltración u otro método aprobado por el Servicio de Bromatología un mínimo de 15%, eliminándose el agua y, según los casos, la lactosa;
- Suero en polvo: Resultante de la desecación de los concentrados del suero mediante procedimientos spray u otro método autorizado;
- Suero industrial: Que se utiliza como materia prima para la obtención de otros productos y también como alimento animal.

Art. 130. Los aminoácidos de los sueros se purifican por separación de la lactosa. Quedan autorizados los siguientes métodos para la purificación de los aminoácidos de los sueros y la separación de la lactosa:

- Acción enzimática e hidrólisis de la lactosa;
- Fermentación por medio de levaduras y separación posterior del alcohol.
- Cristalización de la lactosa previa concentración del suero.
- Por medios físicos de ultra filtración y concentración simultánea.

Art. 131. El lactosuero o el lactosuero concentrado, previamente pasteurizado podrá ser incluido en bebidas fermentadas o aromatizadas.

Art. 132. Los "concentrados del suero" o "concentrados de la leche" son productos bromatológicamente aptos para complementar o sustituir parcialmente a la leche en la elaboración de dulce de leche, helados, yogur, etc., o para ser consumido como tal.

Art. 133. La lactosa o azúcar de la leche obtenida del suero de la leche puede ser utilizada en la alimentación humana, en sus distintas formas (concentrada, purificada y desecada).

Art. 134. Se autoriza en la alimentación el uso de aguas madres que se obtienen en la cristalización de la lactosa.

Art. 135. Tanto los sueros como las aguas madres y el jarabe de lactosa, deberán ser pasteurizados y expendirse en envases autorizados.

Art. 136. Queda prohibido el transporte de los sueros lácteos en tanques cisternas o cualquier tipo de envases destinados a la leche.

El Servicio de Bromatología podrá autorizar, a pedido expreso del interesado, el transporte, entre plantas elaboradoras, del suero con destino a su concentración, en tanques cisternas destinados a leche o crema.

Transporte

Artículo 137. Sin perjuicio de lo establecido en el capítulo respectivo, el transporte de leche pasteurizada, cualquiera sea su tipo y los productos lácteos...



CATEGORIA	BLANDA CON HONGOS					FRESCOS						MAGRO
						SIN PRENSA			CON PRENSA			
ORIGEN	BOQUETON	BOGONZOLI	CAEMBERT	BERE	LIMBURGO	COTTAGE	PETIT SUISSE		BLANCO			DESCREMADO
							ENTERO	SEMI DESCREMADO	ENTERO	SEMI DESCREMADO	DESCREMADO	
FORMA	ENTERA TIPIFICADA CON O SIN CREMA					ENTERA CON O SIN CREMA	ENTERA	PARCIALMENTE DESCREMADA	ENTERA	PARCIALMENTE DESCREMADA	DESCREMADA	DESCREMADA
COAGULACION RAPIDA	CUAJO TERNERO, CABRA, CORDERO CULTIVO DE BACTERIAS					CUAJO DE TERNERO ACIDIFICACION POR BACTERIAS			ACIDIFICACION POR BACTERIAS CON O SIN CUAJO DE TERNERO			CUAJO DE TERNERO CULTIVO DE BACTERIAS
SEMI COCIDA	SEMI COCIDA	SEMI COCIDA	SEMI COCIDA	SEMI COCIDA	SEMI COCIDA	DESUERADA, AMASADA LIGERAMENTE PRENSADA			DESUERADA, AMASADA MOLDEADA SEGUN ENVASE			COMPACTA PRENSADA SALADA LIGERAMENTE MOLDEADA
TEXTURA	BLANDA COMPACTA PASTOSA	BLANDA, COMPACTA, UNTUOSA				BLANDA, FINA, UNTUOSA, HOMOGENEA INCONSISTENTE			BLANDA FINAMENTE GRANULADA DESHUESABLE Y SEMI UNTUOSA			CONSISTENTE NO ELASTICA
AMARILLENTO UNIFORME	BLANCO AMARILLENTO CON VETAS VERDOSAS	AMARILLO, BLANCO, GRISACEO		AMARILLO MAS CLARO AL CENTRO		BLANCO A DEBIL AMARILLO PALIDO			BLANCO			BLANCO
ADOS PEGUEÑO	SIN					SIN			SIN			SIN
CIRCULAR BASE CHATA	CILINDRICO	CILINDRICO ACHATADO		PARALELEPI		VARIABLE SEGUN ENVASE			VARIABLE SEGUN ENVASE			CUADRA O PARALELEPI
LISA CONSISTENTE ADECUADA	ENTERA LISA O LIGERAMENTE RUGOSA	RECUBIERTA DE MOWOS		ENTERA LISA COLOR OCRE		NO TIENE			NO TIENE			LIGERAMENTE CONSISTENTE
DULCE CARACTERISTICO	CARACTERISTICO PICANTE, SALADO	LIGERAMENTE PICANTE		FUERTE TIPICO		SUAVE ACIDO DULCE	LIGERAMENTE ACIDO - DULCE		DULCE LIGERAMENTE ACIDO			INSIPIDO LIGERAMENTE SALADO
SUAVE LIMPIO	BIEN DESARROLLADO	PRONUNCIADO		PENETRANTE		AGRADABLE	AGRADABLE		AGRADABLE Y POCO PERCEPTIBLE			NO TIENE
3/5 KG. +30d.	-4 KG. +2 m.	+4 KG. +3 m.	-500 gr. +30 d.	2/3 KG. +3 m.	-1 KG. +45d.	500 gr. +24 hs.	500 gr. +24 hs.	500 gr. +24 hs.	1 KG. 24 hs.	1 KG. 24 hs.	1 KG. 24 hs.	1/3 KG. +20 d.
50%	50%	50%				55%	55%	55%	70%	70%	70%	55%
45%	48%	45%				65%	50%	40%	40%	20/40%	10%	28%

inmediata de un Profesional Universitario cuyo título podrá ser Ingeniero Químico, Químico Industrial, Químico Farmacéutico, Doctor en Química, Ingeniero Agrónomo, Médico Veterinario o de un Técnico en Lechería con título otorgado por la Universidad del Trabajo del Uruguay”.

rt. 3º Comuníquese.

de Sesiones de la Junta de Vecinos de Montevideo, diecinueve de mayo de mil novecientos ochenta y os.

V. R. Panizza, Presidente. — Antonio Villamil Farrell, Secretario General.

(RESOLUCION N° 175.758)

ntendencia Municipal de Montevideo.

Montevideo, 21 de mayo de 1982.

Visto: el decreto 20.708 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 19 de mayo de 1982 y recibido por

este Ejecutivo en el día de la fecha, por el cual se sustituyen los artículos 29 y 48 del decreto 20.690, de 19 de mayo del año en curso, relacionado con las disposiciones que regirán todas las operaciones de producción, elaboración, higienización, transporte y venta de productos lácteos en el departamento de Montevideo, por los que se indican, referentes a la Dirección Técnica de las Plantas Procesadoras y de las Fábricas de Productos Lácteos, respectivamente,

El Intendente Municipal de Montevideo

RESUELVA N° 20.708 DEL 19 DE MAYO DE 1982

Promúlgase; publíquese; comuníquese a los vecinos de Montevideo, al Departamento Jurídico, a los Servicios de Comisiones, de Publicaciones y Prensa, a la Comisión Técnica Permanente para el Estudio de la Legislación Bromatológica, a la Unidad de Actualización Normativa y pase, por su orden, al Servicio de Entrada, Trámite y Expedición —para su desglose e incorporación al Registro correspondiente— y al Departamento de Higiene y Asistencia Social a sus efectos. — OSCAR RACHETTI, Intendente Municipal. — Ariel Correa Vallejo, Secretario General.

REGISTRO NACIONAL DE LEYES Y DECRETOS

EN RUSTICA

Años	Semestre	N\$
1970	(1er. semestre)	100.00
"	1970 (2do. semestre)	100.00
"	1971 (2do. semestre)	100.00
"	1972 (1er. semestre)	100.00
"	1972 (2do. semestre)	100.00
"	1973 (2do. semestre)	100.00
"	1975 (2do. semestre)	100.00
"	1976 (2do. semestre)	140.00
"	1978 (2do. semestre)	145.00
"	1979 (1er. semestre)	250.00
"	1979 (2do. semestre)	350.00
"	1980 (1er. semestre)	357.00
"	1980 (2do. semestre)	440.00
"	1981 (1er. semestre)	380.00

ENCUADERNADOS

Años	Semestre	N\$
1971	(1er. semestre)	130.00
"	1971 (2do. semestre)	130.00
"	1972 (1er. semestre)	130.00
"	1972 (2do. semestre)	130.00
"	1973 (1er. semestre)	130.00
"	1973 (2do. semestre)	130.00
"	1974 (1er. semestre)	130.00
"	1974 (2do. semestre)	130.00
"	1975 (1er. semestre)	130.00
"	1979 (1er. semestre)	650.00
"	1979 (2do. semestre)	775.00
"	1980 (1er. semestre)	780.00
"	1980 (2do. semestre)	995.00
"	1981 (1er. semestre)	855.00

gur, crema, sólidos de la leche cuando se presenten en forma líquida, queso blanco y ricotta, deberá efectuarse en vehículos termos y/o refrigerados con temperatura adecuada, que no podrá ser superior a 8°C.

Art. 138. En todos los casos, durante la operación de transporte, los productos lácteos deberán estar físicamente separados de la leche.

Art. 139. Se establece un plazo improrrogable de 180 (ciento ochenta) días, a partir de la promulgación del presente decreto para que los actuales transportistas adecuen su flota a las nuevas disposiciones.

Art. 140. Cuando el transporte de leche y productos lácteos se realice en condiciones antirreglamentarias, se considerará falta grave.

Penalidades

Art. 141. Las infracciones a lo dispuesto precedentemente se penarán de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza Bromatológica y su monto estará regulado por el decreto 20.067, de 19 de febrero de 1981.

Artículo 142. Además de las faltas graves que se estipulan en el capítulo N° 20, de la Ordenanza Bromatológica, se consideran como tales:

- Agregar o sustraer sustancias (agua, materia grasa, suero) que modifiquen la composición específica de la leche o de los derivados comprendidos en la calificación bromatológica citada expresamente en las presentes disposiciones, sea durante su producción, transporte, higienización, envasado o distribución;
- El fraccionamiento de la leche realizado en formas expresamente prohibidas en las disposiciones de este decreto;
- El acto de llenar envases fuera de plantas procesadoras habilitadas;
- El uso, transporte o retención de envases de leche pasteurizada, rellenos con leche cruda;
- El comercio, producción, transporte o depósito de leche o derivados del establecimiento por personas expresamente inhabilitadas por resolución municipal;
- La exposición o depósito de leche en la vía pública, en cuyo caso además de la sanción económica aplicable corresponderá el comiso inmediato de la mercadería.

Art. 143. En caso de comisión de faltas graves corresponderá además y sin perjuicio de las demás sanciones pertinentes, el retiro del permiso municipal por el término de diez (10) días: en caso de primera reincidencia antes de los tres (3) años, el retiro del permiso será por treinta (30) días y en caso de segunda reincidencia, dentro de los dos (2) años de la primera reincidencia, se dispondrá el retiro definitivo del permiso municipal.

Art. 144. Toda resolución imponiendo cualquier penalidad de las determinadas precedentemente, deberá ser notificada al correspondiente infractor.

Para el caso de que el establecimiento estuviese ubicado fuera del departamento de Montevideo, además de dirigirse a su propietario la correspondiente notificación de la sanción aplicada, la misma se hará también al representante de aquél.

Art. 145. Además de las penalidades señaladas en este capítulo, en los casos de adulteración de la leche o derivados, corresponderá la remisión de los antecedentes a la Justicia Penal.

Art. 146. Asimismo se efectuará el comiso inmediato de toda leche o derivados, así como de la materia prima, productos o envases que se encontraren al margen de las condiciones reglamentarias.

Art. 147. Los envases conteniendo leche o derivados de origen desconocido, o que ostenten rotulación engañosa, serán decomisados e inutilizados de inmediato, así como los

Disposiciones transitorias

Art. 148. Deróganse todas las disposiciones que se opongan al presente decreto.

Art. 149. La Intendencia Municipal de Montevideo reglamentará este decreto.

Art. 150. Las situaciones no reguladas por este decreto, se regirán por el decreto 16.797, de 5 de mayo de 1975, y, sus modificativos en lo que resultare aplicable y, en su defecto, por el decreto 9.015, de 29 de diciembre de 1953, en lo que no estuviere expresa o tácitamente derogado.

Art. 151. Comuníquese.

Sala de Sesiones de la Junta de Vecinos de Montevideo, a doce de mayo de mil novecientos ochenta y dos.

V. R. Panizza, Presidente. — Antonio Villamil Farrel, Secretario General.

(RESOLUCION N° 175.754)

Intendencia Municipal de Montevideo.

Montevideo, 19 de mayo de 1982.

Visto: el decreto 20.690 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 12 de mayo de 1982 y recibido por este Ejecutivo el 14 del mismo mes y año, por el cual de conformidad con la resolución 175.040, de 26 de abril del año en curso se establecen las disposiciones que regirán todas las operaciones que se relacionen con la producción, elaboración, higienización, transporte y venta de productos lácteos en el departamento de Montevideo,

El Intendente Municipal de Montevideo:

RESUELVE:

Promulgase, publíquese, comuníquese a la Junta de Vecinos de Montevideo, al Departamento Jurídico, a los Servicios de Comisiones, de Publicaciones y Prensa, a la Comisión Técnica Permanente para el Estudio de la Legislación Bromatológica, a la Unidad de Actualización Normativa y pase, por su orden, al Servicio de Entrada, Trámite y Expedición —para su desglose e incorporación al Registro correspondiente— y al Departamento de Higiene y Asistencia Social a sus efectos.

OSCAR RACHETTI, Intendente Municipal.
 Ariel Correa Vallejo, Secretario General.

11

Decreto 20.708. — Se sustituyen los artículos 29 y 48 del decreto 20.690 (producción, elaboración, transporte y venta de productos lácteos en el departamento de Montevideo).

Junta de Vecinos de Montevideo.

La Junta de Vecinos de Montevideo

DECRETA:

Artículo 1° Sustitúyese, por el siguiente, el artículo 29 del decreto 20.690, sancionado el 12 de mayo de 1982:

“ARTICULO 29. Cada Planta Procesadora funcionará bajo la Dirección Técnica y responsabilidad inmediata de un Profesional Universitario cuyo título podrá ser: Ingeniero Químico, Químico Industrial, Químico Farmacéutico, Doctor en Química, Ingeniero Agrónomo o Médico Veterinario”.

Art. 2° Sustitúyese, por el siguiente, el artículo 48 de decreto 20.690, sancionado el 12 de mayo de 1982: