



JUNTA DEPARTAMENTAL
DE MONTEVIDEO

Exp. N° 2019-98-02-001879

Decreto - N° 37391

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

DECRETA:

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ARTESANALES

CAPÍTULO I

DE LOS CONCEPTOS Y EL ALCANCE

Artículo 1.º- Alimento artesanal es todo aquel que tenga una elaboración predominantemente manual con presencia de maestro artesano (o similar) en la elaboración del producto formal y sustentable, en una actividad de producción a pequeña escala; ajustándose a las características que se definan para cada familia de productos y a cada una de las actividades de la producción específica según los procesos utilizados.

CAPÍTULO II

DEL LOCAL Y LAS INSTALACIONES

Artículo 2.º- El local a utilizar para la producción artesanal de carácter individual, deberá tener dimensiones inferiores a los cincuenta metros cuadrados en el área de elaboración. Así mismo se podrán utilizar locales comunitarios de mayor dimensión aptos y habilitados para ese fin.

Artículo 3.º- Los locales a utilizar en lo referente a los constructivo deberán cumplir con las exigencias del Reglamento Bromatológico Nacional vigente.

Artículo 4.º- La planta de elaboración debe tener acceso directo y contar con su baño correspondiente, debiendo ser independiente de toda casa habitación.

Artículo 5.º- Los utensilios y recipientes de cocción serán de uso exclusivo de la planta elaborada, rigiéndose los mismos por el Reglamento Bromatológico Nacional vigente.

Artículo 6.º- Se exigirán las medidas de seguridad debidamente establecidas por la autoridad correspondiente.

Artículo 7.º- El agua a utilizar deberá ser potable o potabilizada en un tanque de reserva el cual deberá tener un mínimo de capacidad de quinientos litros.

Artículo 8.º- La planta elaborada deberá contar con agua fría y caliente.

Artículo 9.º- Tanto las materias primas como los productos terminados deben estar almacenados y debidamente resguardados de la zona de elaboración.

Artículo 10.º- Los productos de limpieza deberán estar debidamente almacenados fuera de la zona de elaboración.

CAPÍTULO III

DE LAS RESPONSABILIDADES, DE LOS CONTROLES

Y DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Artículo 11.º- Las personas que participan en la elaboración deberán contar con:

- a) carné de salud al día;
- b) equipo de trabajo adecuado (ejemplo: gorro, tapaboca, delantal, etc.);
- c) carné de manipulación de alimentos.

Artículo 12.º- Las personas que manipulen los alimentos que se encuentran en proceso de producción deberán tener el conocimiento necesario a tal efecto.

Artículo 13.º- Los productos artesanales deberán contar con un sistema de trazabilidad que permita individualizar en cada lote la procedencia de la materia prima como así el destino de dicho lote.

Artículo 14.º- Los productos artesanales deberán cumplir con las exigencias generales y particulares del Reglamento Bromatológico Nacional vigente.

Artículo 15.º- La Intendencia de Montevideo autorizará a los productores un distintivo en el cual se leerá: "Producto Artesanal" además del resto de la información obligatoria dispuesta en el Registro Bromatológico Nacional vigente.

Artículo 16.º- El incumplimiento del presente decreto ameritará la aplicación de las sanciones correspondientes según lo dispuesto en el Capítulo VI "Penalidades", Título I "Disposiciones Generales", Parte Legislativa del Volumen VI "Higiene y Asistencia Social" del Digesto Departamental y conforme lo dispuesto en el artículo 4.º del Régimen Punitivo Departamental vigente (Decreto N.º 21.626, de 11 de abril de 1984).

CAPÍTULO IV

DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS VEGETALES Y DULCES

Artículo 17.º- La producción artesanal de alimentos en base a frutas y hortalizas deberán cumplir las condiciones establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional vigente. El envasado del producto artesanal no debe superar anualmente los dos mil kg de frutas o verduras en conservas y/o dulces por clases de productos.

Cuando se trate de dos o más productores los volúmenes se ajustarán de acuerdo con esa producción (dos productores cuatro mil kg, tres productores seis mil kg y así sucesivamente).

CAPÍTULO V

DE LA PRODUCCIÓN DE LICORES

Artículo 18.º- El envasado artesanal de licores no deberá superar anualmente los quinientos litros por clase de producto.

CAPÍTULO VI

DE LA PRODUCCIÓN DE PANIFICADOS

Artículo 19.º- Producto panificado artesanal es aquel que se procesa en forma íntegra en un mismo lugar, primando en el proceso de elaboración la mano de obra sobre la mecanización. La división (el pesado) y armado del producto deberá hacerse en forma manual y la conducción de la fermentación y de la cocción estará a cargo de un maestro panadero.

CAPÍTULO VII

DE LA PRODUCCIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 20.º- Pasta fresca artesanal es aquella pasta de corta duración que se elabora manualmente o en forma semiautomática y se comercializa en el mismo sitio de su elaboración.

CAPÍTULO VIII

DE LA PRODUCCIÓN DE HELADOS ARTESANALES

Artículo 21.º- El helado artesanal es aquel que se obtiene bajo la acción simultánea de agitación y enfriamiento de sus ingredientes cuya incorporación de aire no supere el 40%, ajustándose a las definiciones según las características y especialidades que se especifican en la presente ordenanza. Todas las etapas de elaboración deberán ser supervisadas por un maestro heladero o responsable de la calidad del producto final.

Artículo 22.º- Características y tipos de helados artesanales:

a) Helado artesanal de agua (sorbete) es aquel que contenga como mínimo un 26% de sólidos totales, sin conservantes, sin saborizantes ni aditivos.

b) Helado artesanal de agua variante (semisorbete) podrá tener algún componente lácteo o graso vegetal, estando desde el punto de vista de su composición a mitad de camino entre el sorbete y el helado a la leche. En todos los casos su incorporación máxima será de 2%, con la excepción del helado que lleve su nombre (semisorbete de aceite de oliva, semisorbete de chocolate, etc). Quedando prohibido el uso de aceite vegetal hidrogenado en todos los casos.

c) Helado artesanal a la leche con o sin fruta es aquel que contenga como mínimo un 32% de sólidos totales, un 8% de sólidos no grasos lácteos y un 4% de sólidos grasos lácteos.

d) Helado artesanal con frutas ácidas, deberá contener como mínimo un 10% de frutas ácidas. Con frutas no ácidas deberá contener como mínimo un 30% de las mismas.

e) Helado artesanal de crema deberá contener como mínimo un 36% de sólidos totales, un mínimo de 6% de sólidos grasos y un 8% de sólidos no grasos.

f) Helado artesanal de crema a la yema, no contendrá colorantes y tendrá como mínimo un 6% de yema de huevo.

g) Helado artesanal de chocolate, contendrá como mínimo un 5% de cacao y los porcentajes enunciados en la presente ordenanza para las cremas. Está prohibido el uso de colorantes.

h) Palito de agua (paleta) se puede presentar de diversas formas, con un sostén que lo atraviesa para poder tomarlo. Su composición para los de fruta deberá tener un mínimo de 18% de sólidos totales, no tendrá saborizantes, ni colorantes.

i) Palitos de leche, tendrán un mínimo de 32% de sólidos totales, un mínimo de 8% de sólidos no grasos lácteos y un mínimo de 6% de sólidos grasos lácteos. En caso de adicionar frutas, se mantienen los parámetros para el helado artesanal a la leche con fruta. Podrán tener cobertura de chocolate o símil chocolate, frutos secos, bizcochuelo, masas de tortas, galletas, waffles, cremas dulces, merengues y otros productos alimenticios.

Artículo 23.º- Maestro heladero es aquel con capacidad de formular recetas de helado. Es el encargado de supervisar todo el proceso de producción de helado artesanal y es el responsable de la calidad del producto final.

Artículo 24.º- Heladería artesanal es el establecimiento que elabora helado con las especificaciones de helado artesanal y lo comercializa directamente.

CAPÍTULO IX

DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y AFINES

Artículo 25.º- Producto artesanal de confitería y afines, es todo aquel que se produce mayormente en forma manual bajo la supervisión de un idóneo o maestro según la especialidad desempeñada (confitero, repostero, sanguchero, bombonero) (no taxativo), siendo este producto elaborado en forma discontinua.

CAPÍTULO X

DE LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

Artículo 26.º- Bebida producida por fermentación alcohólica de malta de cebada y otros cereales, levadura y aromatizada por lúpulo; sin aditivos sintéticos, ni conservantes. Producida a baja escala y con materia prima de calidad, respetando los procesos naturales de elaboración, admitiéndose una diversa gama de sabores y estilos. La producción estará supervisada por un maestro cervecero u idóneo. Los lotes no superarán un máximo de siete mil quinientos litros por caldera de cocción.

Artículo 27.º- Facultar a la Intendencia de Montevideo para incorporar las disposiciones del presente decreto en el Volumen VI "Higiene y Asistencia Social" del Digesto Departamental.

Artículo 28.º- Comunicar.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO, A LOS CINCO DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO DOS MIL VEINTE.

- ✔ Firmado electrónicamente por Carlos Otero.
- ✔ Firmado electrónicamente por Adriana Barros.

Tema:

PROMULGACIONES DE DECRETO

Resumen :

SE PROMULGA EL DECRETO NO. 37391 POR EL CUAL SE DISPONE LA NORMATIVA A APLICAR EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ARTESANALES.-

Montevideo 16 de Marzo de 2020

VISTO: el Decreto N° 37391 sancionado por la Junta Departamental el 5 de marzo de 2020 y recibido por este Ejecutivo el 9 del mismo mes y año, por el cual de conformidad con la Resolución N° 3961/19 de 12 de agosto de 2019 se dispone la normativa a aplicar en la producción de alimentos artesanales estableciéndose sus conceptos y alcance; las responsabilidades de los controles y de los procesos de producción y se faculta a esta Intendencia para incorporar dichas disposiciones en el Volumen VI "Higiene y Asistencia Social" del Digesto Departamental;

EL INTENDENTE DE MONTEVIDEO

RESUELVE:

Promúlgase el Decreto N° 37391 sancionado el 5 de marzo de 2020; publíquese; comuníquese a la Junta Departamental, a todos los Municipios, a todos los Departamentos, a la Prosecretaría General, a la Contaduría General, a las Divisiones Salud, Asesoría de Desarrollo Municipal y Participación, al Servicio de Regulación Alimentaria, a los Equipos Técnicos de Actualización Normativa, de Información Jurídica, a la Biblioteca Jurídica, a la Unidad de Comisiones y pase por su orden al Sector Despacho para su incorporación al Registro, a la División Información y Comunicación para adjuntar al expediente y comunicar a la Junta Departamental la constancia de publicación y a la División Asesoría Jurídica a los efectos indicados en el artículo 27 del Decreto.-

CHRISTIAN MARTÍN DI CANDIA CUÑA, INTENDENTE DE MONTEVIDEO.-

FERNANDO DANIEL NOPITSCH D'ANDREA, SECRETARIO GENERAL.-

