

DECRETO N° 42/985.**ORDENANZA DE LA LECHE****CAPITULO I.- (LA LECHE)**

ARTICULO 1º). La producción, industrialización, distribución, reparto o expendio de leche con destino al consumo público de la ciudad de Treinta y Tres, se efectuará de acuerdo a las disposiciones que se establecen en la presente Ordenanza.

En el futuro y en la medida que las circunstancias lo permitan, la Intendencia Municipal aplicará, en forma progresiva, en otras ciudades o localidades del departamento las disposiciones de esta Ordenanza.

ARTICULO 2º). Con el nombre de leche, (sin agregado alguno) se entiende el producto integral del ordeño total, ininterrumpido y en condiciones de higiene de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, no fatigada. La lecha que se destina a consumo no podrá expendirse 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 Treinta y Tres 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.

ARTICULO 3º). La leche de vaca destinada al consumo debe responder a las siguientes características: a) Densidad comprendida entre 1,028 y 1,033 a 15º C. b) Materia grasa mínima 2,6% en los meses de setiembre, octubre, noviembre, marzo y abril y 2,8 % en los restantes meses del año. c) Extracto seco sin grasa, mínimo de 8,50 gramos por ciento. d) Acidez, comprendida entre 14 y 19 Dernic y para consumo directo no debe coagular a la prueba de 70 grados de alcohol, pudiéndose ser las demás destinadas a Industria. e) Descenso crioscópico entre 0,545 y 0,570º centígrados. Estos valores podrán ser modificados por el Departamento Ejecutivo, adaptándose a cambios confirmados efectivamente para la zona, dando cuenta a la Junta Departamental.

ARTICULO 4º). Se considera leche inapta para el consumo:

- A) La que presente características físicas y /o órgano lépticos anormales.
- B) La que hubiere sido obtenido de animales cansados, deficientemente alimentados, desnutridos, enfermos o manipulados por personas afectadas de enfermedades infecto contagiosas.
- C) La que contuvieran sustancias conservantes de cualquier naturaleza.
- D) La que tuviere calostro, sangre o que hubiera sido obtenida en el período comprendido entre los doce días anteriores y los diez siguientes al parto.
- E) La que contuviera sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor microbiano superior al máximo, establecido por la presente Ordenanza, antibióticos, residuos de pulguicidas en cantidades superiores al máximo admitido.
- F) Las leches que fueran viscosas, amargas, pútridas, sucias, que tengan tinte azulado amarillento y que también contuvieren pus o que procedan de cuartos mamarios afectados de mastitis.

CAPITULO II. (INSCRIPCION Y REGISTRO)

ARTICULO 5º). Toda persona, sociedad, empresa o corporación que se dedique al comercio, transporte, industrialización de la leche y sus derivados o productos base de la misma, así como subproductos alimenticios (producción, higienización, reparto, concentración, depósito, venta, etc.). deberá inscribirse previamente en el Registro Municipal respectivo y obtener autorización para ejercer cualquiera de esas actividades. Antes de iniciarlas se munirá de la correspondiente constancia o certificado municipal de habilitación. Esta constancia será exhibida cada vez que se solicite y será mantenida a la vista.

ARTICULO 6º). La inscripción será solicitada por escrito exhibiéndose en el acto de presentarla: a) cédula de identidad policial. b) Certificado de salud (carne de salud expedido por el Ministerio de Salud Pública o Intendencia Municipal) del o los propietarios y de la totalidad del personal, que directa o indirectamente intervengan en la manipulación de la leche, de sus derivados, de las maquinarias, o del ganado etc. Como asimismo los comercios que se dediquen a tal actividad deberán contar con la documentación legal inherente a su función. c) Certificado expedido por la Dirección de Arquitectura Municipal, donde conste la aprobación de la construcción del local destinado a la industrialización de lácteos para tal fin. d) Para el caso de tambos productores; certificado de sanidad de la totalidad del ganado lechero expedido por el médico veterinario habilitado a tal fin. Dicho certificado tendrá las fechas de validez que establece la presenta Ordenanza. e) El escrito será realizado sobre completo administrativo municipal sin perjuicio de la reposición de los sellados correspondientes en cada caso. f) Cuando se trate de localidades alejadas de la capital del departamento, se tramitará igualmente ante la Intendencia Municipal. g) La inscripción será anual y renovada en el mes de enero de cada año; toda demora en gestionar la renovación llevará los recargos de ley correspondientes y podrá determinar la clausura temporaria del establecimiento o comercio, si al 15 de febrero de cada año no se regulariza la inscripción.

ARTICULO 7º). Todas las empresas dedicadas a la industrialización y venta de la leche deberán presentar una lista ante el departamento de Higiene de todo su personal, así como denunciar los cambios realizados en este grupo, dentro de las 24 horas de producidos los mismos.

ARTICULO 8º). Cuando se constate manipulación, transporte de leche o productos lácteos, por personal no registrado en el Departamento de Higiene y por el que la empresa se responsabilice de sus actos comerciales, se considerará comercio ilícito y se procederá como tal.

ARTICULO 9º). Cuando aún no se halla completado la inscripción ante del Departamento de Higiene, del nuevo personal, se autorizará por escrito a éste, a realizar el trabajo por el lapso que medie hasta su definitiva autorización.

ARTICULO 10º). Las autorizaciones municipales serán personales en todos los casos especificados anteriormente y por su carácter de precario irrevocable, en cualquier momento podrán ser dejados sin efecto, sin que ello acuerde derecho a reclamo ni indemnización alguna.

ARTICULO 11º). Los permisos a los que se refieren los artículos anteriores no podrán arrendarse, transferirse ni venderse a otra persona, corporación o empresa, sin previa autorización del departamento de Higiene, y la Intendencia Municipal otorgará nuevo permiso a la nueva empresa. Por tanto se entiende que todo comercio relacionado con la leche y sus derivados, deberá ser explotado directamente por él o los permisarios autorizados, quedando caducado el permiso en caso que no se cumpla este requisito.

ARTICULO 12º). Antes de todo trámite administrativo a las gestiones que se inicien para la obtención de permisos para comerciar con leche y sus derivados, así como transferencias, traslados, habilitación y rehabilitación, ampliación, clausura etc; se exigirá del o los interesados, el pago de todas las multas y demás penalidades pendientes por infracción a las disposiciones vigentes sobre la materia, si las hubieren. Mientras tanto se detendrá el trámite correspondiente.

ARTICULO 13º). No se podrá efectuar el traslado de ningún establecimiento productor, distribuidor, de concentración, de venta, etc; a que se refiere esta Ordenanza, sin la previa autorización municipal.- Solo se acordarán permisos de esta naturaleza luego de apreciadas las razones y argumentos que puedan justificar el mismo. Siempre se hará la solicitud por escrito, en sellado municipal correspondiente. En todos los casos deberá informar previamente el Departamento de Higiene.

ARTICULO 14º). Establécese la Tasa anual por habilitación e inspección de los establecimientos pasteurizadores o industrializadores de leche, establecidos o que se establezcan en el departamento, en el valor de 100 (cien) litros de leche pasteurizadas al mostrador, sin perjuicio del pago que le corresponda por concepto de tasa bromatológica.

ARTICULO 15º). Fijase el monto de 20 (veinte) litros de leche al precio oficial de venta al público de dicho producto pasteurizado la tasa anual de inscripción de los distribuidores de leche y productos lácteos a domicilio y locales de venta al público.

ARTICULO 16º). Fijase la tasa anual de inscripción y habilitación para los tambos productores de leche, en un monto equivalente a 20 (veinte) litros de leche (como lo establece el artículo 15 de la presente Ordenanza).

ARTICULO 17º).Toda vez que la Intendencia Municipal lo juzgue conveniente se exigirá a un establecimiento que se encuentre radicado fuera de la jurisdicción del departamento de Treinta y Tres, que el o los solicitantes de inscripción designen un representante responsable a satisfacción de la Intendencia Municipal; con domicilio en la capital departamental o ciudad del mismo, donde exista su dirección del Departamento de Higiene, que tendrá el carácter de fiador solidario del productor o elaborador, sea empresa, sociedad, corporación o persona.

ARTICULO 18º). No se autorizará bajo ningún concepto de comercialización de leche pasteurizada en exclusividad.

CAPITULO III (LA PRODUCCION).

ARTICULO 19º). Todo los productores de leche del departamento que sean remitentes del producto para la industrialización o abasto de la ciudad de Treinta y Tres, deberán inscribirse ante el Departamento de Higiene municipal. Los establecimientos productores de leche deberán reunir las máximas exigencias productivas y optima calidad higiénica, con relación al producto alimenticio que obtienen. Las condiciones que deberán cumplir son: 1) **SANIDAD ANIMAL.** Rodeo totalmente individualizado, identificado, con sanidad completa, a saber: vacunación contra fiebre aftosa en los períodos reglamentarios; vacunación contra brucelosis a las terneras entre tres y seis meses de edad; vacunación contra el carbuncllo bacteriano una vez por año; Tests de mastitis y tuberculosis y las demás previsiones que establezca la dirección de sanidad animal del Ministerio de Agricultura y Pesca. Todo técnico actuante y/o productor, deberá comunicar al Departamento de Higiene cualquier caso de enfermedad infecciosa que se presente, dentro de las 24 (veinticuatro) horas de diagnosticado. 2) **ORDEÑE HIGIENICO.** Para obtener optima calidad higiénica de la leche deberán seguirse las siguientes reglas mínimas a utilizar en forma rutinaria y constante: a) .

Utilización de agua potable abundante para el lavado de las manos, pezones, baldes, tarros, pisos, paredes, equipos e instalaciones etc., y para enfriadora. La potabilidad será certificada por el laboratorio municipal u organismo oficiales u oficializados especialmente. B) Ordeñar los primeros chorros de cada mama sobre un jarro cubierto de malla de tejido metálico o plástico fino tipo de fiamblera, para descartar la presencia de coágulos indicadores de mastitis; no utilizar leche de mama infectada hasta tres días después del último tratamiento; c) Lavado de la ubre previo del ordeño y después de él, con agua y antiséptico o desinfectantes apropiados. 3) **INSTALACIONES** A). galpón de ordeño con piso de hormigón, con buenas canaletas, anchas y con declives del 2% (dos por ciento) para facilitar el deslizamiento de las materias fecales arrastradas por agua, con salida hacia un lugar donde no pasen las vacas al salir o entrar; techos de chapas o mamposterías fácilmente lavables: paredes de mampostería impermeable hasta 2 metros, lavables y pintadas el resto preferentemente de color azul y de dimensiones suficientes para albergar un mínimo de 4 vacas con suficiente comodidad para realizar el trabajo de ordeño, altura mínima de 2,20 (dos metros veinte centímetros) en la parte más baja del techo y si es de dos aguas las paredes de 2,20 y metros 2,80 en cumbre; aberturas suficientes para la buena ventilación e iluminación. B) Debe contar con instalación de agua potable abundante. C) Pieza aparte (zona limpia) contigua, con máquinas enfriadoras o con pileta enfriadora de capacidad de agua fría, seis veces superior al máximo de producción lechera obtenida, con desagües para intercalar el agua, de altura suficiente para cubrir con agua el 90% de la altura del tarro, podrá utilizarse solución refrigerante con compresor o no, y comodidades para el lavado escurrido de tarros; con puertas y ventanas cubiertas con mallas antiinsectos, mantenidas en perfectas condiciones de higiene, donde no se podrán manipular raciones y sustancias polvorientas, bajo ningún concepto. D) Corral de espera de capacidad suficiente para la totalidad de las vacas en ordeño, con piso afirmado con declive suficiente para que no se forme barro. E) Camino de entrada o salida del ganado afirmado y con entradas a nivel sin escalones. F) Estercolero separado por lo menos 100 metros del galpón de ordeño en verano debe utilizarse frecuentemente soluciones insecticidas sobre el estiércol (con el fin de evitar reproducción de insectos molestos) y si el declive lo permite, con acceso al nivel interior para la fácil carga del producto obtenido que será utilizado como abono natural. G) Se construirá en el interior del galpón de ordeño una pileta a un metro de altura con canilla para el lavado de las manos del personal. Los productores cuyas instalaciones no se encuentren en las condiciones establecidas, disponen de un plazo de un año a partir de la publicación de la presente Ordenanza a fin de efectuarla.

CAPITULO IV (INSTALACIONES).

A). De plantas industrializadoras, pasteurizadoras y/o afines.

ARTICULO 20º). Las instalaciones deberán ser amplias y suficientes que satisfagan cada una de las líneas de producción, con: a) aberturas amplias que permitan una buena iluminación natural sin perjuicio de la iluminación artificial suficiente que permitan una perfecta aireación y ventilación, cubierta con mallas antiinsectos en perfecta condiciones de mantenimiento. B) Pisos impermeables y con declives que permitan su fácil higienización. C) Paredes de mamposterías con revestimientos internos impermeabilizados hasta por lo menos 1,80 de altura con revestimiento de azulejos blancos. D) Techos de mamposterías dolmenit o con cielorraso pintado a la cal de color blanco y que permitan su fácil higienización en cualquier momento que sea necesario. E). Con instalaciones de agua potable abundante y aprobadas por el laboratorio municipal. F) Saneamiento para aguas residuales de acuerdo a las Ordenanzas en vigencia. G) Vestuarios y gabinetes higiénicos amplios, suficientes y óptimas condiciones de mantenimiento, para ambos sexos. H) Todos los planos correspondientes, e instalaciones de industria lechera deberán ser aprobadas por la Dirección de Arquitectura Municipal. I) Deberá contarse con equipos de agua caliente y vapor a presión en cantidad suficiente para cubrir las máximas exigencias de planta. J) Deberán poseer equipos de refrigeración y cámaras frías para mantenimiento a menos de 8°C. (ocho grados centígrados) de los productos de stock que así lo requieran. K) Será obligación contar con equipos de higienización completa de los tarros de los remitentes en la Planta Industrializadora. 1) Deberá contar con laboratorio ubicado en la plataforma de recepción equipado para análisis físico- químico y bacteriológico, con técnico responsable de planta como encargado, quién deberá poseer título habilitante, además de permitir los controles municipales permanentes o no que se dispongan. M) Las Usinas Pasteurizadoras deberán reunir las condiciones antes expresadas y además estar equipadas como para analizar, purificar, pasteurizar por los métodos de pasteurización aprobadas, envasar en tarros o botellas de boca ancha esterilizadas y de cierre hermético o sachets de materiales apropiados aprobados, refrigerar y conservar al stock de leche pasteurizada a una temperatura de 8º C (ocho grados centígrados) como máximo. N) El laboratorio de planta analizará diariamente una muestra por lo menos, de cada producto, de acuerdo con el formulario de análisis redactado por el Departamento de Higiene.

B) DE LOS LOCALES O EXPENDIO O DEPOSITOS.

ARTICULO 21º). En los comercios expendedores, depósitos y lugares de venta de leche y productos derivados, se adoptarán las mayores precauciones a fin de aislarlos de agentes externos de contaminación o alteración, y a tal efecto será obligatorio contar por lo menos con heladera o vitrina refrigerada, cámaras frías que a juicio del Departamento de Higiene, sean requeridas para la perfecta conservación de los alimentos.

ARTICULO 22º). Todo establecimiento o local a los que se refiere el presente Decreto, podrá utilizar solamente agua química y bacteriológicamente potable, tanto en el lavado de envases, utensilios como cualquier otro uso.

ARTICULO 23º). Todo establecimiento o local a que se refiere la presente Ordenanza, deberá hallarse en todo momento en perfectas condiciones de limpieza e higiene, igualmente serán mantenidas esas condiciones en las cámaras de depósito, mostradores, casilleros, vidrieras y similares, etc.

ARTICULO 24º). Queda prohibido habitar o pernoctar en las dependencias de los establecimientos regidos por el presente Decreto, así como en lugares en comunicación directa con los mismos.

ARTICULO 25º). Todos los servicios higiénicos estarán separados por una pared de los locales de elaboración, manipulación o depósito y sin comunicación directa con los mismos, la ventilación de tales servicios serán siempre directa al exterior.

ARTICULO 26º). En todos los locales comprendidos en el presente Decreto, será obligatorio adoptar las medidas requeridas para evitar malos olores. Asimismo deberá evitarse la suspensión en la atmósfera de partículas molestas de sustancias de cualquier naturaleza, tales como hollín, polvo, vapor, etc.

ARTICULO 27º). Los establecimientos expendedores al público dispondrán de heladeras dotadas de un sistema de refrigeración eficientes en las que se colocará la leche hasta el momento de su expendio, a una temperatura no mayor de 8º C. (ocho grados centígrados).

CAPITULO V. (INDUSTRIALIZACION)

ARTICULO 28º). Se entiende por leche pasteurizada al producto a partir de la leche apta, proveniente de establecimientos inscriptos en el Departamento de Higiene y que ha sido sometida a los siguientes tratamientos:

- a) Selección para eliminar las leches inaptas o anormales;
- b) Higienización mecánica previa, por filtración o centrifugación;
- c) Pasteurización por el sistema a placas o calentamiento en capas delgadas a 72- 80º C (setenta y dos y ochenta grados centígrados) durante 15 segundos o pasteurización "Flash por calentamiento a 93º C (noventa y tres grados centígrados) durante diez segundos,
- d) Enfriamiento inmediato después del tratamiento térmico, hasta una temperatura no mayor a 7º C (siete grados centígrados),
- e) Envasados a baja temperatura, en envases perfectamente limpios y bajo tenor de gérmenes banales y exento de patógenos, los que solo podrán ser abiertos por el consumidor,
- f) Reserva a una temperatura no mayor de 8º C (ocho grados centígrados).

ARTICULO 29º). La leche pasteurizada debe responder a las siguientes exigencias a) No contener gérmenes patógenos, b) Mantener, sin alteración sus constituyentes químicos y bioquímicos con excepción de las modificaciones mínimas inevitables; c) Estar libre de colibacilos, d) No contener más de cincuenta mil (50.000) microorganismos banales por mml. en el momento de su recepción por el consumidor en los meses de mayo, octubre inclusive, y no más de cien mil (100.000) el resto del año. e) Retener flora acidoláctica, f) Haber sido desprovistas de impurezas inertes, g) No tener más de 24 (veinticuatro) horas a partir de su envasado y conservado en Usina a no más de 8º C (ocho grados centígrados), h) No modificar apreciablemente sus cualidades organolépticas, y los controles de eficiencia del proceso industrial tanto químico como bacteriológico, se harán muestras extraídas de cada Usina; i) Contener un mínimo de grasa previsto por las disposiciones nacionales en vigencia; j) Debe ser negativa la prueba de fosfatos.

ARTICULO 30º). La producción, industrialización y procesado de distintos tipos de leche y/ o productos derivados de la leche, se ajustarán a lo que sobre cada uno establece la Ordenanza de Bromatología.

ARTICULO 31º). Son tipos de leche de carácter especial los siguientes: a) Las descremadas o desnatadas 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 %; b) Leche "semidescremada" o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le han sustraídos parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1,5 a 3,0 % de materia grasa debiendo responder a las condiciones de leche apta con tratamiento higiénico y térmico autorizado. c) Leche "hipergrasa" 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 apta para el consumo debiendo su grasa estar entre 4 y 5%; d) Leche "con crema" es aquella tratada térmicamente e higiénicamente que se le ha adicionado grasa de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10 %, ni superiores a 14 %.

ARTICULO 32º). Los envases de todo tipos de leche especial deberán estar rotulados con letras de tamaño no inferior a 6 mm indicando el porcentaje de materia grasa, estableciendo en lugar visible, la fecha de envasado.

ARTICULO 33º). Se entiende por 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 semidescremada). 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.-

ARTICULO 34º) Se considera leche homogeneizada la de cualquier tipo que hubiera sido tratada por un método que asegure la participación 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 100cc de la parte superior de un volumen de 250 cc colocados en una probeta, un porcentaje de grasas que no difieran en mas del 5% del contenido graso total del resto, después de su mezcla y agitación. Se aplicará a esta leche lo dispuesto en el Art. 32º de este Decreto.-

ARTICULO 35º) 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%, 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 6mm, el tipo de leche empleada, así como fecha de elaboración.-

ARTICULO 36º) La leche en polvo apta para el consumo deberá reunir las siguientes condiciones: a) 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, b) Cumplir los parámetros que se indican de acuerdo a su diversa tipificación:

<u>TIPO</u>	<u>MATERIA GRASA</u>	<u>HUMEDAD MAXIMA</u>
-		
Entera	26 a 40%	4%
Semi-descremada	13 a 17%	4,5%
Descremada menos	1,25%	5%

c) No contener aditivos alimentarios.-

ARTICULO 37º) Los envases de leche en polvo deberán ser etiquetados indicándose en ellos: a) Forma de reconstitución de la leche.-b) Porcentaje de materia grasa.-

ARTICULO 38º) 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 físicos – químicos que los presentan de una manera distinta en cuanto a su textura o sabor.-

ARTICULO 39º) 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 a que fueron sometidos.-

ARTICULO 40º) Queda prohibida la sustitución total o parcial de la grasa o de las proteínas de la leche en estos productos, salvo cuando se encuentra autorizada expresamente, debiéndose indicar en su rotulación tal sustitución con el porcentaje correspondiente.-

ARTICULO 41º) La sustitución no autorizada de materia grasa o proteínas de la leche es considerada falta grave.-

ARTICULO 42º) 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.-

ARTICULO 43º) 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 revoque liso. Hasta la altura de dos metros estarán protegidos por azulejos de gres vidriado perfectamente unidos, u otro material autorizado. El resto será pintado de colores claros.-b) Los techos deberán ser lisos y estarán hechos de mampostería o fibrocemento con una altura mínima de tres metros, pintado de colores claros. c) Los pisos serán lisos o impermeables, de fácil limpieza de baldosas o monolíticos, gres, cerámica y otro material autorizado, con adecuada inclinación no menor al 2% para la rápida evacuación de los líquidos hacia los desagües conectados directamente con 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 higiene rápida de cada local. g) Cada local contará con piletas en numero 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 emplean en la elaboración deberán contar con la previa aprobación de las oficinas técnicas municipales correspondientes. i) Los locales de recepción de materia prima, los depósitos y otros lugares que puedan ser insalubres o contaminantes a juicio de la Intendencia Municipal de Treinta y Tres, no podrá 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 1,50 mts. De ancho.- k) Todos los pasillos, depósitos, etc. contarán con adecuada iluminación.-

ARTICULO 44º) Las fábricas instaladas en otros departamentos deberán contar con la aprobación de la autoridad municipal correspondiente para poder vender su producción en el departamento de Treinta y Tres.-

ARTICULO 45º) Cuando el establecimiento productor se encuentre radicado fuera del departamento de Treinta y Tres, el o los solicitantes designarán un representante responsable con domicilio en la ciudad.-

SECCION I CREMA

ARTICULO 46º) 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.-

ARTICULO 47º) La crema debe responder en todos los casos a las siguientes características: a) Poseer una acidez no superior al 0,2% calculado en ácido láctico. b) Haber recibido tratamiento térmico adecuado para ser pasteurizado, c) Contener el mínimo de grasa para cada tipo.-

ARTICULO 48º) Queda prohibido en todos los casos: a) la venta de crema sin pasteurización, b) El agregado de sustancias colorantes, aromatizantes y conservadores, lo que en caso de comprobarse se considerará falta grave; c) 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.-

ARTICULO 49º) Se consideran cremas inaptas para el consumo a aquellas que tengan una acidez superior a 25º Dornic o no se ajustan al presente Decreto en cualquier otra característica.-

ARTICULO 50º) La crema debe ser conservada permanentemente en Cámaras frías a temperatura inferior a 5ºC.-

ARTICULO 51º) 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

ARTICULO 52º) De acuerdo a su contenido graso, las cremas se clasificaran 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 mas del 41% de grasa. Crema en polvo: es la que contiene de 50 a 75% de grasa.-

ARTICULO 53º) En la crema en polvo está admitido el agregado de monoglicéridos máximo 0,5%, lecitina de uso alimentario, hasta el 0,5% así como caseinatos, lactosa, sólidos de la leche, para mejorar las características del producto reconstituido.-

ARTICULO 54º) Se consideran cremas ácidas, cremas cultivadas ácidas o crema rusa, el producto obtenido por acidificación o 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 láctidos hasta el 1%. Su acidez no podrá ser en ningún caso superior a 70º Dornic y su porcentaje de grasa nunca podrá ser inferior al 23 % . –

ARTICULO 55º) 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

ARTICULO 56º) Se considera grasa anhidra o butter oil al 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.

ARTICULO 57º) Este producto debe responder a las siguientes características: a) contenido mínimo de grasa de la leche 99,5%. B) Contenido máximo de agua, 0,5%.-

ARTICULO 58º) Queda prohibido el uso de cualquier aditivo alimentario para la elaboración de este producto.-

ARTICULO 59º) Queda permitido el uso de butter oil en la reconstitución de leche y en la elaboración de manteca.

SECCION III MANTECA

-

ARTICULO 60º) Se considera manteca (o mantequilla) el producto obtenido por batido, amasado y 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.

ARTICULO 61º) La manteca deberá responder en todos los casos a las siguientes características: a) Contenido mínimo de materia grasa de la leche 82%; d) Contenido máximo de agua : 16%; c) Contenido máximo de extracto seco magro: 2%; d) acidez expresada en ácido olei.... Superior a 1,6%; e) ausencia absoluta de rancidez .

ARTICULO 62º) Se permitirá adicionar a la manteca las siguientes sustancias: a) cloruro de sodio hasta un máximo de 2%; b) azúcar hasta un máximo de 5%; c) cultivo de bacterias productoras de ácido láctico en cantidad suficiente; d) vitamina C, como antioxidante .

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

ARTICULO 63º) Queda prohibida la adición a la manteca de: a) aromas en general; b) diacetilo en forma particular; c) conservadores; d) materias colorantes.-

ARTICULO 64º) Se autorizan las siguientes operaciones en la elaboración de la manteca: a) adición a las cremas en la maduración de cultivos de fermentos lácticos seleccionados; b) adición de leche descremada acidificada por dichos fermentos y/u otros productos autorizados; c) neutralización de las cremas con sustancias autorizadas (bicarbonato de sodio) clasificándose a las mismas según su acidez de segunda a tercera categoría.

ARTICULO 65º) La manteca ya elaborada que se somete a un proceso completo de Sireado, 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 previo a su fraccionamiento.

ARTICULO 66º) Se consideran mantecas ineptas para el consumo las adicionadas de diacetilo, fermentos butilenoglicolicos y otros que no correspondan a lácticos definidos en el artículo anterior.

ARTICULO 67º) La manteca debe ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura a 5º C:

ARTICULO 68º) Prohíbese la tenencia de manteca fuera de la heladera en cualquier etapa de su comercialización, considerándose tal hecho como falta grave.

ARTICULO 69º) El empaquetado de la manteca deberá efectuarse en envases originales de fábrica con características y gramaje autorizado por el Servicio de Bromatología.-

ARTICULO 70º) El fraccionamiento de la manteca solo podrá efectuarse en las fábricas productoras o en los locales autorizados expresamente por el servicio de bromatología.

ARTICULO 71º) 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.

ARTICULO 72º) El expendio de la manteca, se hará en envoltorio impermeable dentro de envases de vidrio, hojalata con barniz sanitario o plástico. Queda autorizado el envasado en bloques de 5 y 25 kg., en envases secundarios, tales como cajas de madera blanda inodora o cartón, debiéndose usar papel impermeable como envase primario que evite el contacto de la manteca con el envase exterior.-

ARTICULO 73º) En las fabricas 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.

ARTICULO 74º) Queda prohibido el empleo de expresiones derivadas de la leche crema y manteca o de cualquiera de estos vocablos, así como 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 visible 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

ARTICULO 75º) 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 mas del 30% de la sacarosa exceptuando la lactosa.

ARTICULO 76º) La leche condensada deberá responder, en todos los casos según su tipo, a la siguiente característica:

<u>TIPO</u>	<u>HUMEDAD</u>	<u>GRASA</u>	<u>AZUCARES SOLIDOS</u>	<u>DE PROTEINAS</u>	<u>LECHE</u>
<u>ENTERA</u>	Inferior al 30%	Superior al 7,3%	Menos de 25%	mas de 27%	mas de 7,2%
<u>SEMIDESCREMADA</u>	Inferior de 30%	de 3 a 3,4%	menos de 35%	Mas de 25,5%	Mas de 7%
<u>DESCREMADA</u>	Inferior al 30%	Inferior a 0.8%	menos de 45%	Mas de 24%	Mas de 6,8%.-

ARTICULO 77º) 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 19º a 15 º Dornic.-

ARTICULO 78º) La leche condensada deberá expendirse en envases de hojalata con barniz sanitario y 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 mm así como la forma que ha de emplearse para reconstituír leche fluida azucarada.

SECCION V DULCE DE LECHE

ARTICULO 79º) 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.

ARTICULO 80º) El dulce de leche deberá adecuarse en todos los casos a la siguiente característica:

- Su humedad no debe ser superior al 30%, admitiéndose hasta un 32 % en el dulce de leche adicionado de almidón.
- Deberá contener un mínimo de 8,5 de proteínas de la leche .-
- 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.-

ARTICULO 81º) La elaboración de dulce de leche se podrá efectuar a partir de leche fluida o en polvo, entera, semidescremada, descremada, sólido de la leche, crema o con una combinación de algunos o de todos estos productos.-

ARTICULO 82º) Se admitirá en esa elaboración la adición de la siguiente sustancia:

- bicarbonato de sodio en el mínimo necesario para reducir la acidez máxima de 19 grados D a 13 grados D.
- Estabilizadores, siempre que su porcentaje no sobrepase el 1% sobre la leche.
- Almidón, siempre que el porcentaje no sea superior al 0,4 % sobre la leche ni al 2% sobre el producto terminado.
- Glucosa, fructuosa y otros azúcares de uso permitido siempre que reemplacen a la sacarosa y no sean

utilizados en porcentaje superior al 30% de la sacarosa.-

- e) Esencias con vainillas, vainillina y otras de uso permitido.-
- f) Cacao, chocolate, maní, almendra, en el porcentaje indicado en el dulce de leche mixto.-

ARTICULO 83º) Se admitirá a la venta 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 5.5a 6,5%.-
- d) Dulce de leche con crema, con una composición de mas 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), contengan el agregado de las sustancias siguientes 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 el 2%.-

ARTICULO 84º) Queda expresamente prohibido el fraccionamiento del dulce de leche descremado, semidescremado y con crema, que solo podrá venderse en envases originales de hasta un Kilo.- La transgresión a la citada norma se considera falta grave.-

ARTICULO 85ª) ROTULACION: Los envases de dulce de leche deberán estar rotulados con una etiqueta en la que, con letras de tamaño no inferior a 6 mm, deberán indicarse el tipo de dulce y los elementos integrantes que componen el producto que se vende.-

SECCION VI – YOGUR

ARTICULO 86º) Se considera Yogur al producto obtenido por coagulación de la leche mediante la acción de fermentos: (lactobacilos bulbáricos estreptococos thermofilus), pudiéndose usar otros cultivos de bacterias productoras de ácido láctico que autorice el servicio de bromatología.-

ARTICULO 87º) 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.-

ARTICULO 88º) 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 mas de 100º Dornic.
- b) Materia grasa de la leche de acuerdo al tipo correspondiente.-
- c) Extracto seco magro, superior a 8,5%.-

ARTICULO 89º) 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 de grasa de leche inferior a 5%.-
- d) Yogur aromatizado con azúcar y esencia de uso permitido hasta un máximo de 10%.-
- e) Yogur frutado con un agregado de frutas al natural o dulces en un mínimo de 8%.-

ARTICULO 90º) Asimismo, esos tipos de yogur pueden presentarse en dos formas diversas:

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

ARTICULO 91º) Queda Autorizado en la elaboración de Yogur la adición de azúcares, pulpa de frutas, (fresca, congelada, en conserva, en polvo, puré de frutas, zumo de frutas) previamente esterilizadas, dulces, mermeladas, chocolate y nueces. La adición de colorantes se podrá emplear en el yogur frutado y deberá corresponder a la fruta adicionada.-

ARTICULO 92º) También se podrán adicionar:

- a) estabilizantes, tales como alginatos, Agar-Agar, CMC.MC. almidones modificados, gelatinas alimenticias, peptinas, carregeninas.-
- b) Sustancias conservadoras: Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio.-

ARTICULO 93º) 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 letras de tamaño no inferior a 6mm, y en lugar bien visible el tipo de que se trata su porcentaje graso y los elementos componentes.-

ARTICULO 94º) CASEINA Y CASEINATOS.- Se entiende por caseína, la composición de fosfo-proteínas separadas por acción enzimática, por precipitación en su punto isoeléctico (ph 4,64-4,7) o por acidificación de la leche descremada,

convenientemente lavada.-

ARTICULO 95º) 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.-

ARTICULO 96º) La composición caseína deberá responder en todos los casos a la especificación de un contenido de humedad no superior al 10% y un tenor de grasa de la leche no superior al 1.5%.-

ARTICULO 97º) La caseína ácida para uso industrial deberá resultar del lavado, compresión, desecado y molienda del coágulo ácido de la leche descremada.- Su preparación puede efectuarse en tres calidades: extra, primera o standard.-

ARTICULO 98º) La caseína ácida para uso alimentario deberá resultar del lavado, compresión, desecado y molienda del coágulo 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 comparten por una parte un adecuado tratamiento térmico de la leche descremada y del coágulo, condiciones ambientales que garanticen una producción higiénicamente apta.-

ARTICULO 99º) La caseína para uso alimentario puede prepararse en calidades extra o Standard.-

ARTICULO 100º) La calidad extra de la caseína ácida para uso alimentario a 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 0,2c.c. de soda normal décima, e) Lactosa en porcentaje no superior al 0,20%.-

ARTICULO 101º) 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% al 2,25% en el extracto seco, d) Acidez, libre, titulada con un máximo de 0.3c.c. de soda normal décima, e) Lactosa en porcentaje no superior al 1%.-

ARTICULO 102º) 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.-

ARTICULO 103º) 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%

ARTICULO 104º) 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%

ARTICULO 105º) Se entiende por QUESO el producto fresco o madurado obtenido a partir de la leche entera, semidescremada, descremada, crema, sólidos de la leche previamente pasteurizada, 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.-

ARTICULO 106º) Cuando proviene de la leche de otro mamífero deberá indicarse la especie, como queso de cabra.-

ARTICULO 107º) 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 19º D a la acidez necesaria, b) Adición de hasta 20 grs. , c/100 lts., de cloruro de calcio anhidro 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 especies autorizados por el servicio de bromatología, h) Coagulación por cuajo o coagulantes enzimáticos autorizados, i) Adición de hasta 2º 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 de los tipos autorizados, k) Plastificado o parafinado de la corteza o, en su caso, el empleo de ceras de uso permitido para las cortezas con o sin colorante autorizado a ese efecto, l) Maduración (quesos sin corteza) en bolsas de material plástico al vacío, m) Envase de queso fraccionado en continentes de material plástico adecuado, hojas de estaño o aluminio u otros materiales autorizados debidamente rotulados, n) Utilización de aceites de lino para la conservación de la corteza.-

ARTICULO 108º) En el curso de la preparación, elaboración y venta de quesos se prohíbe: a) Uso de leche cruda, b) La utilización de materias primas que estén adulteradas, 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 como margarina o sustancias extrañas a la leche, lo que en caso de comprobarse, se considerará falta grave, h) La tenencia y venta de queso rallado o a granel.-

ARTICULO 109º) El queso rallado solo 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 la elaboración de otros productos (fábricas de pastas, etc.) en cuyo caso su contenido podrá alcanzar hasta los 5 kgs.

ARTICULO 110º) La elaboración de quesos podrá hacerse en los siguientes tipos: 1) Queso extra duro P/rallar (parmesano) 2) Queso duro (reggiahitto sbrinz) 3) Queso de pasta hilada duro (provolone) , 4) Queso de pasta hilada fresco (muzarella), 5) Queso de pasta firme (holanda, gouda) , 6)Queso de pasta firme con ojos (emmenthal, gruyere, colonia), 7) Queso de pasta lavada (dambo), 8) Queso de pasta blanda (cuartirolo), 9) Quesos de pasta blanda con hongos en el exterior (cammembert, Bric) 10) Quesos de pasta blanda con hongos en el interior (roquefort, gorgonzola) 11) Quesos frescos sin prensado (Cottage, petit suisse) 12) Quesos de pasta blanda magros (con menos de 20% de grasa en extracto seco).

ARTICULO 111º) De acuerdo a sus principales rasgos y al tipo de pasta los quesos deberán poseer las características que se establecen en el Cuadro de tipificación de Quesos (Fig. 1).-

ARTICULO 112º) 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.-

ARTICULO 113º) El Queso reelaborado o fundido podrá elaborarse en los siguientes tipos: a) QUESO DE CORTE O QUESO TIPO SANDWICH con una humedad máxima del 47% de materia grasa no inferior al 35% referido a sustancia seca., b) QUESO DE UNTAR O DE EXTENDER O CREMA DE QUESO, con un mínimo de 45% de materia grasa s/sustancia seca y húmeda máxima de 60%, c) QUESO 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.-

ARTICULO 114º) En la reelaboración de quesos (quesos fundidos) se prohíbe: a) la adición de sustancias extrañas, exceptuando las exclusivamente autorizadas, b) La utilización de materias ineptas, con excepción de aquellas cuya anormalidad resultare de fallas morfológicas y que no afecten el producto terminado.-

ARTICULO 115º) La comprobación del uso de materia prima inepta se considera falta grave.-

ARTICULO 116º) Se considera RICOTTA al producto precipitado por calor hasta 92º 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.-

ARTICULO 117º) La elaboración de ricotta podrá realizarse en los siguientes tipos: a) Ricotta entera: con un contenido de materia grasa del 1 al 13%, b) Ricotta semidescremada, con un contenido de materia grasa del 5 al 7%, c) Ricotta descremada: con un contenido de materia grasa no mayor de 1%.-

ARTICULO 118º) La venta de ricotta se efectuará envasado en potes de hasta 1 kg., este producto deberá expendirse con una maduración superior a 24 horas y de mantenerse en cámaras con temperatura inferiores a 6°C.

ARTICULO 119º) Todos los quesos lucirán el número de establecimiento que le otorgó el Servicio de Bromatología y la clase que corresponde 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.

ARTICULO 120º) 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.-

ARTICULO 121º) Se considera 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.

ARTICULO 122º) Los sueros que puedan obtenerse en tales procesos de elaboración son de diversos tipos: a) 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, b) SUERO ACIDO O SUERO VERDE O SUERO DE CASEINA, que se obtiene al cuajarse la leche descremada destinada a la elaboración de caseína., c) SUERO ACIDO O SUERO DE QUESO, de pasta blanda que se obtiene al elaborar el queso fresco o de pasta blanda. d) SUERO DULCE ACIDIFICADO, el que se logra de queso acidificado por fermentación natural del suero de queso, e) SUERO DE MANTECA: que se obtiene en el proceso de batido de la crema de leche durante la elaboración de las mantecas, f) 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.-

ARTICULO 123º) De estos sueros podrán extraerse los siguientes productos: a) Proteínas del suero: separada de éste mediante proceso físico o químico, de empleo del calor, acidificación, ultrafiltración u otro método autorizado, b) 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 a un mínimo de 15%, eliminándose el agua y según los casos, la lactosa, c) Suero en polvo: resultante de la desecación de los concentrados del suero mediante procedimientos spray y otro método autorizado, d) Suero industrial que se utiliza como materia prima para la obtención de otros productos y también como alimento animal.-

ARTICULO 124º) 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, a) Acción enzimática e hidrólisis de la lactosa; b) Fermentación por medio de levaduras y separación posterior del alcohol, c) cristalización de la lactosa previa concentración del suero, d) por medios físicos de ultrafiltración y concentración simultánea.-

ARTICULO 125º) EL LACTOSUERO o el LACTOSUERO CONCENTRADO previamente pasteurizado podrá ser incluido en bebidas fermentadas o aromatizadas.-

ARTICULO 126º) Los “concentrados del suero” o “concentrados de la leche”, son productos bromatológicamente aptos para complementar o sustituir parcialmente a la leche en la elaboración del dulce de leche, helados, yogur, etc., o para ser consumido como tal.-

ARTICULO 127º) 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).-

ARTICULO 128º) Se autoriza en la alimentación el uso de aguas madres que se obtienen en la cristalización de la lactosa.-

ARTICULO 129º) Tanto los sueros como las aguas madres y el jarabe de lactosa deberán ser pasteurizadas y expendirse en envases autorizados.-

ARTICULO 130º) Queda prohibido el transporte de los sueros lácteos en tanques cisternas o cualquier tipo de envase destinado 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.

CAPITULO VI (DE LOS ENVASES)

ARTICULO 131º) La leche pasteurizada debe expedirse en envases de polietileno, vidrio, papel o cartón parafinado, u otro material aprobado por la autoridad Sanitaria Municipal y deberá llevar impreso la fecha del envasado. El cierre de los envases debe ser inviolable. Las aberturas de los envases deben ser de dimensiones tales que permitan su perfecta higienización.-

ARTICULO 132º) Los tarros utilizados como envase para la leche, deben estar perfectamente estañados en su interior o ser de acero inoxidable o aluminio, tener tapas de cierre reglamentaria y estar en buen estado de higiene y conservación. Podrán llevar un precinto de seguridad.-

ARTICULO 133º) Los envases de leche o crema deberán estar protegidos del sol hasta que sean cargados por los vehículos de transporte hasta las usinas.- El cumplimiento de la disposición precedente corresponderá al productor.-

ARTICULO 134º) Los envases conteniendo la leche o derivados de origen desconocido que ostenten rotulación engañosa, serán decomisados, y previa inspección veterinaria serán inutilizados de inmediato así como los productos que contengan, salvo que esos productos sean declarados aptos por la autoridad competente y en tal caso podrán destinarse para entidades de beneficencia; comedores escolares, hospitales, Consejo del Niño, Hogar de Ancianos, comisarías, etc.-

ARTICULO 135º) En los casos en que el suero resultante de la elaboración de un producto lácteo fuera expedido fuera del establecimiento donde se obtenga, su transporte no podrá efectuarse en envases utilizados para la leche.-

CAPITULO VII.- (TRANSPORTE)

ARTICULO 136º) Disposiciones para el camión o medio de transporte que recoge leche del tambo o lugar de embarque a la Planta Pasteurizadora, entre el establecimiento productor hasta las plantas de industrialización, solo se utilizarán vehículos destinados a este único fin (transporte de tarros de leche), no pudiendo en este caso transportar ninguna otra mercadería.-

ARTICULO 137º) A partir de la promulgación de la presente ordenanza, la leche pasteurizada destinada y/o proveniente de otras localidades, deberá ser transportada exclusivamente en vehículos termoaislados construidos de acuerdo a lo que se indica en el Capítulo siguiente. Todo vehículo de este tipo, cuya circulación se habilite deberá llevar la siguiente inscripción en caracteres bien visibles de ambos lados: "TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE".- El Departamento de Higiene reglamentará las condiciones de los vehículos para que la leche se mantenga en condiciones tales de temperatura que no llegue al consumidor a mas de 12 ° C (doce grados centígrados).- Para la inscripción de la leyenda que se exige se dispondrá de un plazo de 3 (tres) meses a partir de la promulgación de la presente ordenanza.-

ARTICULO 138º) Estos Vehículos deberán ser completamente cerrados. Sus costados y techo serán de doble forro o recubiertos interiormente de materiales que ofrezcan una eficiente termo-aislación.- Su interior será forrado de metal o de madera pintada al aceite de color blanco.- En lo mismos no podrá transportarse nada mas que leche, sus derivados de consumo humano y hielo, en cantidad suficiente para conservar los productos a temperatura que en ningún caso será superior a 12°C (doce grados centígrados).- En la parte trasera y laterales llevarán el número de inscripción correspondiente en tamaño y forma bien visible.-

ARTICULO 139º) Características de los vehículos de reparto dentro de la ciudad: Los vehículos destinados al reparto domiciliario o distribución de la leche dentro de la ciudad deberán estar correctamente techados o cubiertos, asegurando que su contenido no se encuentre expuesto a la radiación solar directa y deberán mantenerse en todo momento, limpios e higiénicos.- En los mismo no podrá conducirse leche con mas de 24 (veinticuatro) horas de haber salido de la planta pasteurizadora.-

ARTICULO 140º) Prohíbese conducir, hacer conducir o llevar leche cruda en envases que contengan el rótulo de leche Pasteurizada o viceversa, así como transportar envases que contengan agua o productos no derivados de la leche, así como animales de cualquier tipo.- Tales infracciones se considerarán como grave y se penarán de acuerdo a los artículos respectivos, además de procederse al decomiso total de la mercadería y de los envases correspondientes y también se indicará la detención del vehículo por un período mínimo de cinco días a disposición del Departamento de Higiene Municipal.-

CAPITULO VIII - HIGIENE Y SANIDAD DE LAS PERSONAS QUE INTERVIENEN EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LECHE Y DERIVADOS

ARTICULO 141º) Todo el personal de los establecimientos productores, elaboradores, envasadores, industrializadores de reparto de venta, etc. a que se refiere esta Ordenanza, cualquiera sea su carácter y su actividad deberá poseer carné de salud completo en vigencia, expedido por el Ministerio de Salud Pública o Intendencia Mpal.- Tal documento deberá presentarse a los funcionarios municipales que lo exijan, cada vez que le sea solicitado dentro o fuera del local o vehículo en que desempeña sus funciones.

Este carné deberá ser renovado por lo menos una vez al año y la salud del personal deberá ser normal, y en tal sentido ante notificación del servicio inspectivo municipal competente, sobre sospecha de mal estado de salud del personal, deberá ser corroborado por certificado profesional su normal estado de salud para manipular productos alimenticios, dentro de las 48 horas.-

ARTICULO 142º) Las enfermedades transmisibles incluyendo las infecciones por exto-parasitos, o la condición de portador de gérmenes de cualquiera de los propietarios o empleados, determinará su alejamiento de las funciones por el tiempo que aconseje el servicio Médico Municipal.- Lo mismo sucederá cuando existan en sus domicilios, personas en esas condiciones. En ambos casos deberá realizarse la denuncia verbal al Departamento de Higiene Municipal.-

ARTICULO 143º) Las personas indicadas como portadoras no podrán, reanudar sus tareas sin proveerse de un certificado expedido en cada caso por el Ministerio de Salud Pública o Servicio Médico Municipal, previo ha haberse realizado los análisis de laboratorio correspondientes que demuestren que se encuentran libres de la calidad de portadores de gérmenes agentes de enfermedades infecto contagiosas, así como parasitarias.- No obstante esto, se tomarán las medidas especiales que aconsejen las circunstancias, sobre cada uno de los enfermos o portadores de gérmenes.- Lo mismo se exigirá con respecto a los locales y objetos que hayan sido contaminados y/o infectados, dando intervención al Laboratorio Químico Municipal u otro que a tal efecto se designe por intermedio de la Intendencia Mpal.

ARTICULO 144º) Los propietarios de los tambos autorizados, están obligados a solicitar asistencia médica para cualquier persona que se aloje en su establecimiento y de la que pueda sospecharse que padece enfermedad transmisible.- En estos casos se adoptarán las medidas que establece el artículo anterior.-

ARTICULO 145º) La Intendencia Mpal. podrá en cualquier momento ordenar a toda explotación lechera u establecimiento que comercie leche o sus derivados, la suspensión y el cese de la venta de estos productos de consumo humano, si estiman que existen condiciones peligrosas para la salud pública o susceptible de serlo.-

ARTICULO 146º) Las personas que padezcan enfermedades o lesiones en la piel, no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, industrialización, envasado, transporte o venta de la leche y sus derivados, aunque las mismas no sean de naturaleza infecciosa.-

ARTICULO 147º) El personal de todo establecimiento al que se refiere este decreto y el personal de reparto, venta o transporte, deberá hallarse en todo momento en condiciones aceptables de higiene personal.-

ARTICULO 148º) El personal de las plantas industrializadoras que manipule directamente la leche pasteurizada o que trabaje en la zona industrializadora de los demás sub-productos de la leche, deberá llevar uniforme de color blanco en perfectas condiciones de mantenimiento de higiene, botas de goma y gorro blanco.-

CAPITULO IX – (INSPECCION Y PROCEDIMIENTOS)

ARTICULO 149º) Los servicios municipales, podrán inspeccionar los establecimientos, repartos, locales de concentración y vehículos en los que se conduzcan envases, transporte, depósito y venta de leche y sus derivados, en cualquier momento y horario que lo considere necesario.- Asimismo podrá intervenir en todos los casos y lugares en que se sospeche la manipulación, producción o comercio clandestino de productos derivados de la leche. La inspección puede extenderse a todos los locales y habitaciones anexas al establecimiento donde se sospeche o presuma que puede existir leche o sus derivados y sub-productos, así como envases depositados, sin perjuicio de las medidas de allanamiento que podrá solicitar la Dirección por intermedio del Juez de Paz y de Sección Policial que corresponda, se trate o no de locales inscriptos o domicilios privados.-

ARTICULO 150º) Todo establecimiento inscripto en el Departamento de Higiene que remita leche a las plantas industrializadoras del departamento de T. y Tres, deberá permitir la inspección municipal aunque se encuentre ubicado fuera de los límites jurisdiccionales de esta Intendencia, sin perjuicio de la intervención que en igual sentido pueda corresponderle a otras autoridades.- Previamente a la realización de la inspección, se labrará un acta en la que el encargado del establecimiento manifestará que accede voluntariamente a la misma, o en su defecto se dejará constancia de su negativa, suspendiéndose en tal caso la diligencia, limitándose a impedir la entrada de leche del tambo en cuestión al Departamento.-

ARTICULO 151º) Todo productor, vendedor, repartidor o empleado de la producción, industrialización y expendio de leche y demás productos a que se refiere esta Ordenanza, está obligado ha hacer entrega a la Intendencia Mpal. de

T. y Tres, de las muestras que le sean requeridas así como facilitar en todo la inspección y contralor que se estimen conveniente.-

ARTICULO 152º) El acto de obstaculizar, eludir o resistir en cualquier forma la inspección será considerado infracción y sancionado como lo indica el artículo correspondiente.-

ARTICULO 153º) Los inspectores municipales están facultados para extraer en todo lugar y momento muestras de los alimentos o sustancias que considere conveniente someter a análisis, así como intervenir los productos, lacrándolos con los sellos de la Dirección de Higiene o sus dependencias.- Bastaría para esta intervención que los alimentos, sustancias, enseres, utensillos y maquinarias, se consideren sospechosos. Esta intervención se prolongará por el tiempo necesario para que las autoridades técnicas correspondientes realicen los análisis que crean pertinentes.-

ARTICULO 154º) La violación del sello municipal, constituye infracción que será penada con la mayor severidad, sin perjuicio de la responsabilidad prevista por el Código Penal. Además de la multa fijada en el capítulo respectivo, el propietario y responsable pagará el valor de la mercadería intervenida cuyo monto fijará en cada caso la Intendencia Municipal.-

ARTICULO 155º) Todo industrial, comerciante o empleado está obligado a declarar bajo su firma, la procedencia del producto en su poder o depositados en establecimientos, comercios o vehículos. El que suministre informes falsos sobre la procedencia o destino de la mercadería incurrirá en la infracción máxima que señala la presente disposición, sin perjuicio de la acción judicial que corresponda.-

ARTICULO 156º) Toda muestra extraída si así lo requiere el propietario será dividida en tres partes que se envasarán en recipientes inviolables que se rotularán, lacrarán y sellarán por la dependencia interventora, en presencia del interesado o su representante, quién podrá también sellar la muestra, cada envase lucirá una etiqueta en la que constará la fecha, hora y demás informes sobre la muestra extraída la que será debidamente firmada por el funcionario actuante y el responsable de la mercadería.

ARTICULO 157º) Las muestras a que se refiere el artículo anterior se destinarán: a) una quedará en poder del interesado, tendrá valor mientras el producto envasado conserve su inalterabilidad y los sellos no sean violados; b) sobre una de las muestras restantes se realizará el análisis, quedando la otra en poder de la dependencia interventora, para el caso de que el interesado gestione el análisis de comprobación, que será practicado por el Laboratorio de la Intendencia Municipal de Treinta y Tres o el que esta indique por el técnico representante de la parte interesada y en presencia del Director de Higiene, Jefe de Laboratorio o el funcionario técnico que lo represente o sustituya.

ARTICULO 158º) El hecho de negarse el interesado o quien lo represente, a suscribir el acta o etiqueta de identificación, así como conservar en su poder la muestra respectiva, no disminuirá la responsabilidad frente a la presente disposición. En caso de negarse a firmar el acta, se solicitará la presencia de un funcionario policial o de dos testigos mayores de edad cuyas firmas darán fé.-

ARTICULO 159º) En caso de que el Departamento de Higiene o sus dependencias, declaren que cualquier producto analizado se encuentra fuera de las condiciones reglamentarias se conservará una muestra de reserva por el término de 24 (veinticuatro) horas , a partir del momento de la extracción para el caso de la leche y de 3 (tres) días para otro producto menos perecedero. Esta muestra se utilizará en caso de que el o los interesados soliciten análisis de comprobación de acuerdo con el artículo 157º.-

ARTICULO 160º) Una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva, y solamente después que así lo haga constar bajo su firma, el técnico de la parte interesada, se procederá a extraer la porción de producto necesario para el análisis procurándose dejar la mayor cantidad posible en el envase, que será llenado y lacrado de inmediato por ambos técnicos.-

ARTICULO 161º) En caso de que por impericia o por cualquier otra causa el técnico de la parte interesada no siguiera estrictamente el “ modus operati” de los métodos analíticos adoptados, se suspenderá el análisis, dándole cuenta de los pormenores a la superioridad .-

CAPITULO X (PENALIDADES)

ARTICULO 162º) Todas las multas aplicadas a las distintas infracciones cometidas en contravención de la presente ordenanza, serán determinadas en base al valor del litro de leche pasteurizada, al precio de comercialización al público en el departamento, y en tal sentido en los siguientes artículos se expresará el monto de la multa a aplicar en litros de leche.

ARTICULO 163º) Infracción al Artículo 3º) inciso a) 200 (doscientos) litros; inciso b), c), d), y e) 60 (sesenta) litros y

decomiso de la leche en infracción en ambos casos,.

ARTICULO 164º) Infracciones al artículo 4º) 60 (sesenta) litros y decomiso total.

ARTICULO 165º) Infracciones al artículo 28º, incisos a), b) c) y f). 2000 (dos mil) litros; al artículo 29º inciso g) 60 (sesenta) litros.

ARTICULO 166º) Infracciones al artículo 29º, incisos a), b), c) y f) se aplicará el valor de 80 (ochenta) litros, de decomiso de la mercadería en infracción más una suma equivalente al valor de la misma tasado por el Departamento de Higiene Municipal.

ARTICULO 167º) Las infracciones a los artículos 20º, 25º, y 26º, serán penados con la inhabilitación de los locales hasta tanto se pongan en condiciones.

ARTICULO 168º) Las infracciones al art. 136º, con 20 (veinte) litros, art. 133, con 20 (veinte) litros, las infracciones al artículo 138º con 50 (cincuenta) litros.-

ARTICULO 169º) Las infracciones al art. 139º serán penadas con 60 (sesenta) litros, la prohibición de seguir el reparto al artículo 140º con 400 (cuatrocientos) litros.

ARTICULO 170º) Las infracciones al artículo 141, serán penadas con la clausura del establecimiento por 24 (veinticuatro) horas , al artículo 142, será penado con 60 (sesenta) litros y el artículo 143º será igual que el anterior incluyendo la clausura.-

ARTICULO 171º) Las infracciones de los artículos 144º y 146º serán penadas con 80 (ochenta) litros y la suspensión inmediata de sus tareas del personal en cuestión.-

ARTICULO 172º) Sin las exigencias establecidas en los artículos 21 y 22 no se utilizará ningún comercio de expendio de leche y productos lácteos, y si ya estuviera habilitado se procederá a la clausura inmediata.

ARTICULO 173º) Las infracciones a los artículos 23º, 24º, 147º,148º, 150º, 151º, 152º, 154º,155º, serán penados con 100 (cien) litros.-

ARTICULO 174º) Las precedentes sanciones serán duplicadas para la primera reincidencia, triplicadas para la segunda reincidencia, cuadruplicadas para la siguiente, tanto en su monto como los días de clausura.

ARTICULO 175º) Para la imposición de penalidades por exceso de gérmenes y de colibacilos, se aplicará el procedimiento siguiente: para todos los tipos de leche, teniendo en cuenta entre otros factores: a) el carácter transitorio de dicha anomalía, frente a los resultados normales que la preceden; b) los coeficientes de variación en la interpretación de las numeraciones obtenidas según el Standard técnico empleado y se considerará de nulo significado higiénico un aumento poco apreciable sobre las cantidades máximas toleradas.

ARTICULO 176º) Cuando el promedio mensual obtenido esté por debajo del límite tolerable no será motivo de sanción los resultados que hayan excedido dicho límite, en caso de repetirse la anomalía en uno o mas días sucesivos corresponderá una advertencia al establecimiento infractor aplicándosele las sanciones pertinentes cuando el promedio mensual exceda los límites fijados.

ARTICULO 177º) Caerá en decomiso inmediato toda leche o derivado, así como materia prima, producto o envase hallados fuera de condiciones reglamentarias, o que contengan o transporten productos en tales condiciones.

CAPITULO XI (DISPOSICIONES GENERALES)

ARTICULO 178º) Toda infracción a las presentes disposiciones, que se considere grave, sobre las que hayan caído resolución ejecutoria, se le dará publicidad por órganos de prensa oral, escritas u otras.

ARTICULO 179º) Al notificarse a los interesados, de las resoluciones que se dicten acordando los permisos aludidos en las presentes disposiciones, se les entregará un ejemplar con el texto de las mismas, del que dará recibo y que abonará junto con los permisos respectivos.

ARTICULO 180º) En las situaciones no previstas en las presentes disposiciones serán aplicables, las que regulan la producción, procesamiento y comercialización de productos alimenticios y contenidas en las ordenanzas de higiene y bromatología de la Intendencia Municipal de Treinta y Tres.

ARTICULO 181º) A partir de la promulgación de la presente ordenanza, quedarán para la ciudad de Treinta y Tres, derogadas todas las normas que se opongan al contenido de la misma. Manteniéndose las disposiciones hasta ahora

en vigencia para las Juntas Locales.-

ARTICULO 182º) La Intendencia Municipal podrá dictar aquellos reglamentos de ejecución necesarios o convenientes, para el fiel cumplimiento de este decreto.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

-

-

ARTICULO 183º) A partir de la vigencia de este decreto y por un plazo de 180 (ciento ochenta) días queda autorizada la venta de leche cruda, excepcionalmente y en las siguientes condiciones: a) el interesado en la venta, deberá obtener un permiso en la Dirección de Higiene de la Intendencia Municipal de Treinta y Tres, b) la cuota de leche cruda que puede vender cada permisario no puede ser superior a 10 litros por día; c) los remitentes a plantas pasteurizadoras no podrán introducir leche cruda para comercialización particular; d) el establecimiento del permisario no podrá ser productor lechero; e) el transporte del producto será directo del lugar de producción al de consumo.

ARTICULO 184º) Pase a la Intendencia Municipal a sus efectos, insértese, publíquese, comuníquese, etc.-

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE TREINTA Y TRES A LOS DIECIOCHO DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO.-

Nota: Este decreto fue aprobado por 28 votos en 30 presentes.-

LUIS B. RAMOS
Secretario

OSCAR GADEA
Presidente