

56 Decreto 56

NEUQUEN, 14 de Marzo de 1962.-

Atento al contenido de la Ordenanza n° 145 sancionada el día 23 de diciembre del año próximo pasado (año 1961) por la cual crea la Oficina Química y Bromatológica Municipal y a su vez los Arts. 2° y 17 de la misma, faculta a este Departamento Ejecutivo a confeccionar su Decreto Reglamentario; por ello, en uso de las atribuciones que le son conferidas:

EL INTENDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE NEUQUEN

RESUELVE

Art. 1°) La denominación "sustencia alimenticia", "materia alimenticia" o simplemente "alimentos" se aplican para designar a los productos naturales, simples o manufacturados - destinados a la alimentación o consumo humano.- La denominación de "bebidas con o sin clasificaciones adicionales o especiales" están reservadas por su parte a las aguas potables o minerales de mesa y preparaciones simples o mezcladas, que con o sin finalidades alimenticias son ingeridas al estado líquido.-

Art. 2°) Las materias primas para la elaboración de alimentos y bebidas, los coadyuvantes y condimentos alimenticios; las sustancias auxiliares utilizadas en las industrias alimenticias y las materias accesorias que en cualquier forma sean indispensables para la elaboración, deben satisfacer a las condiciones de pureza requeridas en cada caso, de acuerdo con su naturaleza y a las exigencias que se determinen en los capítulos correspondientes.-

Art. 3°) Las sustancias "alimenticias, condimentos, bebidas y sus materias primas, deben responder en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos a su nomenclatura específica o a las denominaciones legales o comerciales oficialmente admitidas. Los envases, recipientes, envoltorios, accesorios y etiquetas, deben responder en un todo a las normas prescriptas en las condiciones respectivas.-

Art. 4°) A los efectos de la determinación de "aptitud para el consumo" y de establecer normas básicas para garantizar la pureza y legitimidad de las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y materias primas, se clasifican:

A) "Alteradas" las que por influencias de causas naturales (humedad, temperatura, microorganismos parásitos, prolongada o deficiente conservación etc.) hayan sufrido averías, deterioro, contaminación o perjuicio en su calidad, aspecto, presentación o composición intrínseca.

B) Como "adulteradas", las que con fines ilícitos y propósitos de lucro, hayan sido sometidas a tratamiento u operaciones que reducen su poder nutritivo normal o que hayan sido modificadas en su presentación para inducir en error o engaño, especialmente las siguientes:

1°) Elaboradas o mezcladas con materias primas impuras, sucias, descompuestas o pútridas.-



[Handwritten signature]

ABELARDO JULIAN DEL CAMPO
SECRETARIO DE GOBIERNO
Y ASUNTOS SOCIALES

///////

2°) Mezcladas con elementos inertes o extraños, para aumentar su peso o volumen.-

3°) Privadas de elementos útiles o de principios alimenticios, parcial o totalmente.-

4°) Adicionadas de agua o ingredientes sucedáneos o sustitutos que rebajan el valor bromatológico real del producto genuino.-

5°) Coloreadas artificialmente para disimular defectos de elaboración o mejorar la presentación de mercaderías de inferior calidad.-

6°) Conservadas o adulteradas con productos prohibidos y en general preparadas con materias principales y accesorias no permitidas expresamente.-

C) Como " falsificadas ", las que conservando la apariencia y caracteres generales de los productos legítimos o protegidos por disposiciones especiales han sido fabricadas exclusivamente para sustituirlos o imitarlos y circular con denominaciones reservadas a aquéllos.-

D) Considerase como " fraude " el atribuir a las mercaderías un origen distinto al verdadero o anunciar que tienen composición o propiedad de que carecen; dar un peso o volumen menor que el indicado en los envases.-

Art.5°) La denominación "comercialmente puro", empleada en este Reglamento Bromatológico al tratarse de alimentos y bebidas, se aplica a los productos alimenticios naturales, inobjektibles desde el punto de vista sanitario y bromatológico, que hayan sido elaborados y conservados por los métodos industriales, sometidos al contralor oficial.-

La denominación " técnicamente puro " preferentemente usada al tratarse de envases y sus complementos se aplica a los materiales cuyo grado de pureza, título y condiciones particulares, sean concordantes con el destino especial de los mismos.-

En los dos casos con la designación " impurezas " se entiende las que son tolerables unicamente por razones fundadas de orden científico o necesidades plenamente justificadas de naturaleza industrial dentro de las limitaciones acordadas oficialmente.-

Art.6°) Toda operación que en el presente Reglamento Bromatológico no figure ni como operación regular, ni como operación facultativa, será lícita si ella no modifica la composición del producto, es decir, si no introduce un elemento extraño o si se hacen variar los elementos constituyentes mas que en las proporciones naturales.-

Art.7°) Queda prohibido fabricar, tener en depósito o expender productos alimenticios, condimentos o bebidas y sus materias primas correspondientes en locales inadecuados para el uso a que se destinan, sea por su capacidad, temperatura, falta de luz, ventilación o demás requisitos higiénicos.-



ABELARDO JULIAN DEL CAMPO
SECRETARIO DE GOBIERNO
Y ASUNTOS SOCIALES

////////////////

Estos locales deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos como habitación o como dormitorio, ni como lugares de pasaje para llegar a las piezas nombradas. Las letrinas deberán estar separadas e independientes de dichos locales.-

En cuanto a las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en perfectas condiciones de uso y limpieza.-

Art.8°) Toda persona que intervenga en la fabricación, manipulación o expendió de productos alimenticios, bebidas o sus materias primas, no deberá padecer enfermedades infecto-contagiosas.-

Deberá poseer su libreta o certificado de sanidad otorgado por el Ministerio de Asistencia Social y Salud pública de la provincia el que lo acredite como persona sana. - Este certificado deberá ser presentado a los empleados autorizados o inspectores de la Oficina Química y Bromatológica cada vez que éstos lo exijan y sólo será válido por seis meses debiendo renovarse pasado dicho tiempo.- En los casos de infracción al presente artículo, serán responsables las firmas comerciales en cuyos negocios o fábricas hayan sido constatadas.-

Art.9°) Las sustancias alimenticias que no se encuentren en envases cerrados, deberán mantenerse en los lugares de depósito o de venta protegidas contra el polvo atmosférico y las moscas.-

Art.10°) Queda prohibida la existencia en los comercios o en poder de los vendedores ambulantes, de pesas, medidas, instrumentos de pesar y medir, incorrectos que por su mal estado de conservación y limpieza puedan ser perjudiciales para la salud pública.-

Art.11°) Las cámaras y aparatos frigoríficos, solo podrán ser habilitados para uso, previa inspección e informe de la Oficina Química, quedando siempre éstos, en cualquier momento, sometidos al contralor de la oficina.- La conservación de los productos perecederos de origen animal y vegetal mediante el frío artificial, se hará a las temperaturas que especifique la oficina Química, debiendo los comerciantes, industriales, productores, etc. cumplir y ajustarse a los decretos reglamentarios que dicte el Departamento Ejecutivo, previo informe de la Oficina Química Municipal.-

Art.12°) A partir de la aprobación del presente Reglamento, los propietarios de las fábricas y de los establecimientos que elaboren, manufacturen o fraccionen productos alimenticios, en el Municipio solicitarán el permiso de instalación e inscripción en la Oficina Química y Bromatológica, acompañando un plano por duplicado relativo a la fábrica, con el detalle de sus diversas secciones e ingeniería sanitaria.- Igualmente se especificará la nómina de los productos a elaborarse así como los métodos que se emplearán.-

Art.13°) A los efectos del contralor de las inspecciones practicadas en las fábricas y derivaciones relacionadas con la actividad y desenvolvimiento, la Oficina Química y Bromatológica tendrá una ficha de cada fábrica, con especificación de sus características y demás datos concernientes.-



Art. 14°) Cada fábrica dispondrá de un libro sanitario numerado y pedido por la Oficina química y Bromatológica en el que los inspectores dejarán constancia de sus inspecciones - así como de las observaciones a que hubiere lugar. Además las fábricas exhibirán en lugar visible una ficha sumaria en la que se dejará constancia de las inspecciones realizadas.-

CAPITULO II

AGUAS POTABLES - HIELO -

Art. 15°) Las denominaciones de " Aguas potables " o " aguas alimenticias están reservadas a las aguas naturales, depuradas y filtradas, que por sus caracteres físicos, composición química y condiciones especiales de pureza desde los puntos de vista micrográficos y bacteriológico, son apropiadas para que sean empleadas como bebidas usuales y para satisfacer las necesidades de la vida humana.-

Art. 16°) "Las aguas potables " (de pozos, rios, etc.) deben responder en sus caracteres físicos, químicos y condiciones -de pureza " a las aguas normales de la zona " entendiéndose por tales a las aguas naturales cuya composición general y límites analíticos establezcan oficialmente en cada caso las autoridades técnicas.-

Las aguas potables sea cual fuere su origen no deben contener impurezas ni elementos que demuestren una incipiente o acentuada contaminación; deberán ser límpidas, frescas (temperatura comprendida entre 6 y 20 grados) y aireadas (25-55 cm³ de gases por litro); tener sabor salino, débil, agradable; ser aplicables sin inconvenientes en usos domésticos.-

Las aguas que contienen elementos tóxicos y compuestos nocivos en general, incluido el plomo en cantidad superior a un miligramo por litro se clasifican " inaptas para el consumo.-

HIELO

Art. 17°) La denominación " hielo " sin otra clasificación suplementaria corresponde al producto obtenido por la congelación de agua química y bacteriológicamente potable (hielo para consumo y refrigeración).-

La denominación de " hielo químicamente puro " se reserva para distinguir al hielo obtenido con agua destilada exclusivamente.-

Art. 18°) El hielo destinado a ser consumido directamente, a emplearse en la preparación de bebidas frías o hallarse en contacto con alimentos, debe ser perfectamente transparente y dar por fusión un agua que responda a las condiciones de pureza indicada precedentemente.-

Art. 19°) El hielo que se encuentre en circulación o para la venta, preparado en malas condiciones o con agua contaminada será inutilizado sin más trámites.-



//////////

BEBIDAS HIDRICAS Y ANALCOHOLICAS

- Art. 20°) La clasificación general de "bebidas hídricas y bebidas analcohólicas" comprende:
- a) a las "aguas gaseosas", preparadas con aguas potables adicionadas exclusivamente de gas carbónico a presión (aguas carbónicas, soda etc.....).
 - b) a las "bebidas sin alcohol" (naturales o artificiales) preparadas con aguas potables carbónicas, azúcar comercialmente puro, jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas; extractos o derivados de materias vegetales admitidas ácido cítrico, láctico o tártrico; esencias y colorantes líquidos para las bebidas artificiales.
- Art. 21°) Tanto las aguas naturales, minerales, artificiales, como las aguas gaseosas, artificiales o naturales, deberán presentarse perfectamente límpidas sin sedimento alguno y libres de cuerpos extraños.
- Art. 22°) Los jarabes o extracto a emplearse en la fabricación de limonadas, bebidas sin alcohol y productos análogos deberán satisfacer las condiciones siguientes:-
- a) Haber sido preparados con sacarosa comercialmente pura.
 - b) No contener esencias nocivas, alcohol amílico, ácidos minerales, saponinas, colorantes prohibidos ni edulcorantes artificiales.
 - c) No presentar principios de alteración, hongos ni sustancias nocivas.
- Art. 23°) Los sifones deberán llevar gravados o estampado tanto en la cabeza como en la garrafa, el nombre, domicilio y localidad de la fábrica productora del contenido y un número de orden que será dado por la Oficina química.
- Art. 24°) queda prohibido a los industriales emplear recipientes de otras fábricas. Los fabricantes en cuyo poder fuesen hallado sifones o recipientes pertenecientes a otros industriales, estén o no llenos, encontrados en el local de la fábrica o en los vehículos que utilicen para su transporte serán multados.

HELADOS

- Art. 25°) Con el nombre de "sorbetes helados y cremas frías", se entienden los productos elaborados por la congelación de mezclas líquidas constituidas por leche o crema de leche; jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas; yemas de huevo; cacao, café, chocolate; frutas frescas o secas desmenuzadas; azúcar comercialmente puro y sustancias aromáticas.
- Art. 26°) Las denominaciones especiales de los productos a que se refiere el artículo anterior deben responder a su composición y a las materias primas utilizadas
- a) "Helados de crema": materias primas: leche pura con o sin adición de leche fresca; yema de huevo fresco; azúcar vainilla o vainillina. Tendrán como mínimo 8% de materia grasa de leche. No tendrán agente neutralizador o sustancias grasas no provenientes de la leche ni aceites ni ningún otro ingrediente. En ningún caso las cremas utilizadas para fabricar estos helados tendrán más de 100.000 gérmenes por cc. no pudiendo ser éstos de la serie de salmonellas.



ABELARDO JULIÁN DEL CAMPO
SECRETARIO DE GOBIERNO
Y ASUNTOS SOCIALES

//////////

///////

b) " Helados de frutas ": materias primas : jugos, zumos o extractos de frutas, con o sin adición de leche o crema fresca; azúcar comercialmente puro. No se permite la adición de esencias ni colorantes.-

c) " Helados de chocolate, café, crema rusa y de tipos de nominados especiales: materias primas: las que sirven para dar su nombre sin agregados de adulterantes, colorantes y sucedáneos.-

Deberán prepararse con sustancias aptas para el consumo y de acuerdo con fórmulas aprobadas y autorizadas por la Oficina Química.-

Art.27*) Está prohibido preparar helados con agua que no sea potable y en condiciones deficientes de higiene.-

Art.28*) queda prohibida la venta ambulante de helados en el municipio que no sean preparados en fábricas autorizadas y expendidos en condiciones higiénicas con envolturas protectoras de papel blanco impermeable o envases apropiados y aprobados. Los vehículos deberán tener en lugar visible letreros indicando el nombre de los propietarios y el de la fábrica de donde proceden los helados.-

Art.29*) Toda persona o firma comercial que quiera dedicarse a la fabricación y venta o venta únicamente de helados, deberá solicitar por escrito la autorización al Departamento Ejecutivo, la que se otorgará de acuerdo al informe previo de la Oficina Química, la que llevará un registro conteniendo los detalles correspondientes.-
En la solicitud de los fabricantes figurará la nómina de los helados que se elaborarán con sus respectivas fórmulas y cuyas muestras por separado se entregarán a la Oficina Química; mientras que los expendedores indicarán la procedencia de los artículos que desean vender.-

ALIMENTOS LÁCTEOS

provisoriamente seguirá en vigencia las ordenanzas respectivas de control de leche y tambos.-

PENALIDADES

Art.30*) Cuando un fabricante expendedor o interesado que impida en cualquier forma que los empleados o inspectores de la Oficina Química realicen inspecciones, tome de muestras para análisis o se oponga a que se efectúen decomisos o la inutilización de sus productos, serán castigados con una multa que oscilará entre CIEN y QUINIENTOS PESOS MONEDA NACIONAL y se recogerán dichas muestras o se efectuará el decomiso, inutilización o desnaturalización con el concurso de la fuerza pública, la que será solicitada por este Departamento Ejecutivo.-

Art.31*) Todo fabricante o expendedor que haga uso de mercadería intervenida o destruya las estampillas o fajas de contralor a que se refiere el art. 16 de la Ordenanza de creación de la Oficina Química y Bromatológica será castigado con una multa que excederá por lo menos de QUINIENTOS PESOS MONEDA NACIONAL al valor de la mercadería en observación, sin perjuicio de que se le inutilice el resto de la partida que aún hubiere.-



ABELARDO JULIAN DEL CAMPO
SECRETARIO DE GOBIERNO
Y ASUNTOS SOCIALES

///////