

*Es Copia*

V I S T O:

Que la Oficina Química Bromatológica Municipal no cuenta con el instrumento legal que reglamente la fabricación de embutidos y chacinados;

C O N S I D E R A N D O :

Que para ello ha presentado un proyecto de Ordenanza que, la Comisión de Higiene aconseja su aprobación;

Por ello:

EL H. CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE NEUQUEN

sanciona la siguiente

ORDENANZA

Artículo 1°.- Los embutidos para su fabricación, deben ser elaborados con  
----- materias primas de calidad irreprochable en establecimientos autorizados, bajo contralor oficial, La Oficina Química Bromatológica, los asignará una numeración registrada y que se hará figurar en los precintos y fajas de garantías, conjuntamente con la designación comercial y calidad de la mercadería para su fácil identificación.-

Artículo 2°.- Con la denominación de facturas frescas de carnes se designan las embutidos y cuya duración al aire ambiente oscila entre 24 Hs, (salchichas) y 6 días (butifarra, morcillas, chorizos frescos, con los nombres de facturas estacionadas y facturas cocidas, se entienden los embutidos que han sido sometidos a una desecación adecuada en secadores especiales, que se conservan por medio de salazón ahumado, o que halla sido sometidos a la cocción. Las carnes preparadas cocidas se suelen distinguir con la denominación genérica de fiambres (matambre salames, longanizas, mortadelas. etc). La duración de los mismos es relativamente grande cuando no han sido cortadas, pero menor que las de las facturas estacionadas o maduras (de varios meses a un año).-

Artículo 3°.- Los embutidos se clasificarán de acuerdo a las siguientes  
-----escalas de calidades, debiéndose especificar la misma, como lo establece el Artículo 1°; embutidos de 1ra. o especiales mínimo 90% de grasa o carne de cerdo; embutidos de 2da. mínimo 65% de grasa y carne de cerdo; embutido de 3ra. o comunes mínimo 45% de grasa y carne de cerdo y embutidos de 4ta. los que no alcancen al 45%. Queda prohibida la fabricación de conservas de carnes, embutidos y productos afines, con carnes o grasas de animales caninos, felinos y equinos.-

Artículo 4°.- Los embutidos y demás preparados de carnes deben presentar  
----- olor y aspecto agradable, las partes musculares serán de color rojo y la grasa blanca. Queda prohibido la utilización, de preparados destinados al consumo, de carnes que presenten reacción alcalina, o neutra al tornasol, como asimismo las que enegrazcan un papel de sub-aceta de plomo; las que presenten -reacción más de 125 mg. de nitrógeno básico volátil por cien-gramos de producto seco.- Toda materia prima y todo producto elaborado que proceda de animales no inspeccionados, se desomisarán inmediatamente.-

Artículo 5°.- Es permitida la adición sin declaración previa, a los embu-

///...tidos y productos afines de: leche, huevos, sal, especias, hasta 1% de salitres, cebollas, perejil, ajos, sustancias aromáticas y hasta un 5% de sustancias amiláceas (harina, chuño, almidón de maíz.-

Artículo 6°.- Con nombre de fiambrería, rotisería, se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden chacinados, carnes cocidas, frías (fiambres), y conservas diversas. Deben disponer de mesa de mármol u otro material adecuado, cortadores mecánicos, refrigeradoras y responder a las demás normas de carácter general.-

Artículo 7°.- Las fábricas de embutidos o chacinados, además de responder a las exigencias de carácter general, deberán satisfacer la siguiente: los locales de recepción de las primeras materias, como los de la elaboración y depósito tendrán: cielo-raso, pisos impermeables, bócalos idem hasta 1,80 mts, de altura, mesas y bateas de madera dura de mármol o de otro material adecuado autorizado, utillajes de material reglamentario, agua a presión y piletas con desagües conectados a la red cloacal o a cámara séptica.-

Artículo 8°.- La Oficina Química y Bromatológica, procederá a decomisar los embutidos que no reúnan las condiciones indicadas en los artículos precedentes, aplicando una multa de \$ 1.000.- la primera vez, \$2.000.- la segunda y \$ 3.000.- la tercera; sin perjuicio de la clausura temporaria según la gravedad de la falta, y en caso de reincidencia le será retirada la Licencia Comercial al titular, al que no se le otorgará permiso nuevamente hasta no haber transcurrido un año de la aplicación respectiva.-

Artículo 9°.- Se exigirá la libreta o certificado de sanidad, renovado cada seis meses, al personal y dueño de la fábrica, si este interviniera en la tención de la misma.-

Artículo 10°.- Queda derogada las disposiciones que contravengan a la presente.

Artículo 11°.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL H. CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE NEUQUEN A LOS DIESESIETE DIAS DE MES DE JULIO DEL AÑO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO FDO. BENJAMIN DALMAU. SECRETARIO CONSEJAL. FEDERICO RODA VICE-PRESIDENTE DEL H.S.D.



  
FELIPE E. ULLOA  
DIRECTOR  
DPTO. DESPACHO GENERAL