

TITULO II

del envasado de productos elaborados Artesanalmente

CAPITULO I DE LOS CONCEPTOS Y EL ALCANCE

Artículo 2554.- Se define como producto envasado artesanalmente a toda aquella producción a pequeña escala que no supere anualmente los 2.000 quilos de frutas o verduras en conserva, mieles, golosinas, masas secas artesanales, o los 500 litros de licores.

(Fuente Art. 1º Decreto 57 de 20/06/08 en la redacción dada por el Artículo 1º del Decreto 78 de 5/02/2010)

Artículo 2555.- Estos volúmenes no serán de igual equivalencia cuando se tratare de uno o varios productores, siendo esta cantidad modificada en calidad asociativa. Cuando se tratare de dos o más productores los volúmenes se duplicarán de acuerdo con esa proporción. (2 productores 4.000 kgs. 3 productores 6.000 kgs. y así sucesivamente). No obstante ello, los licores o bebidas alcohólicas no podrán sobrepasar los 1.000 (mil) litros, ya que superar esta cifra implicaría una intervención de otros organismos a nivel nacional.

(Fuente Art. 2º Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2556.- Se define como productor artesanal a todo aquel que elabore y envase en su propio establecimiento dichos productos con lo cosechado en su huerta o huertas vecinas, ajustándose necesariamente a los volúmenes antes especificados y al presente Título (*).

(Fuente: Art. 3º Decreto 57 de 20/06/08)

(*) Texto ajustado. Original del Decreto: “a la presente ordenanza.”

CAPITULO II DEL LOCAL Y LAS INSTALACIONES

Artículo 2557.- Los locales a utilizar para esta actividad, deberán tener dimensiones inferiores a los 50 (cincuenta) metros cuadrados en el área de elaboración.

(Fuente: Art. 4º Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2558.- Estos locales contarán con una mesada de cerámicos o acero inoxidable de 2 metros de largo y 1 metro de ancho como mínimo. Las paredes donde se encuentre la mesada estarán revestidas de cerámicos o en su defecto pintadas con esmalte del tipo epoxi a una altura de 1.50 metros desde el piso y por todo el largo de la mesada.

(Fuente: Art. 5º Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2559.- Podrán funcionar en casas de familia alquiladas a tales efectos u otras instalaciones que no compartan con elaboración familiar.

(Fuente: Art. 6º Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2560.- El lugar de cocción de alimentos estará compuesto por no menos de 2 hornallas. También este lugar deberá contar con paredes revestidas de las mismas características antes mencionadas.

(Fuente: Art. 7º Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2561.- Los utensilios y recipientes de cocción deberán ser de acero inoxidable o aluminio.

(Fuente: Art. 8° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2562.- Se colocará en el local un extintor de fuegos.

(Fuente: Art. 9° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2563.- La instalación eléctrica deberá ser supervisada por un técnico autorizado por U.T.E.

(Fuente: Art. 10° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2564.- El agua a utilizar deberá ser potable o potabilizada en un tanque de reserva, el cual deberá tener un mínimo de capacidad de 500 litros.

(Fuente: Art. 11° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2565.- Se instalarán como mínimo 2 grifos en lugares estratégicos, no permitiéndose la instalación de mangueras para el llenado de recipientes de cocción.

(Fuente: Art. 12° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2566.- El piso del local deberá ser revestido con cerámicos, monolíticos o baldosas, para un correcto lavado del mismo. Habrá además una cámara sifón para los correspondientes desagües.

(Fuente: Art. 13° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2567.- El local deberá contar además con iluminación natural, lograda a través de la colocación de ventanas, claraboyas, etc.

(Fuente: Art. 14° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2568.- No podrán tener servicios higiénicos que se comuniquen con el área de elaboración.

(Fuente: Art. 15° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2569.- No podrán almacenarse en el área de elaboración, materias primas ni productos ya envasados.

(Fuente: Art. 16° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2570.- Tampoco podrán almacenarse en el área de elaboración productos de limpieza (detergentes, hipocloritos, desodorantes de ambiente, etc.).

(Fuente: Art. 17° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2571.- Las aberturas deberán contar con protección contra insectos.

(Fuente: Art. 18° Decreto 57 de 20/06/08)

CAPITULO III DE LAS RESPONSABILIDADES Y LOS CONTROLES

Artículo 2572.- La Intendencia Municipal realizará los controles respectivos, luego de la puesta en marcha de los locales de elaboración.

(Fuente Art. 19° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2573.- Se controlará la potabilidad del agua, la correcta identificación del envase terminado, fecha de vencimiento y el buen estado de los productos.

(Fuente Art. 20° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2574.- Las responsabilidades del productor artesanal serán: cumplir con lo establecido en la presente normativa, controlar el buen estado del producto antes de efectivizar su venta, comunicar a sus controladores en caso de alguna falla ya sea en el envase o en el producto.

(Fuente Art. 21° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2575.- El incumplimiento de estos requerimientos será sancionado según la Ordenanza Bromatológica vigente (Decreto 1615/82) y el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/94) (*).

(Fuente artículo 22 del Decreto 57 de 20/06/08, en la redacción dada por el artículo 1° del Decreto 64, de 7 de noviembre de 2008)

(*) Título I Tomo V del TODECA

Artículo 2576.- Los productores artesanales deberán colocar una etiqueta autoadhesiva, con la leyenda “Producto Artesanal” en cada uno de los envases de productos artesanales a comercializar donde conste el código de Registro Bromatológico Especial y el año de expedición de la partida, según el formato que la Dirección General de Control Sanitario determinará.-

(Fuente artículo 23° del Decreto 57 de 20/06/08, en la redacción dada por el artículo 1° del Decreto N° 64, de 7 de noviembre de 2008)

Artículo 2577.- Los productores artesanales de alimentos deberán especificar en cada uno de sus productos el origen de los mismos, situación geográfica, materia utilizada, fecha de elaboración y vencimiento y la cantidad total de envases de esa especie para que el consumidor pueda acceder a toda la información y no sea inducido a engaño.

(Fuente: Art. 24° Decreto 57 de 20/06/08)

CAPITULO IV DE LA VIGENCIA

Artículo 2578.- El presente Título (*) entrará en vigencia a partir de los 30 días siguientes a su publicación.

(Fuente: Art. 25 Decreto 57 de 20/06/08)

(*) Texto ajustado.

(*) Publicado en el Diario Oficial, el 4de agosto de 2008, Año CIII, N° 27.539, Pág.322-A

CAPITULO V DE LAS PROHIBICIONES Y REQUISITOS

Artículo 2579.- Las personas que participan en la elaboración deberán contar con:

- a) carné de salud al día;
- b) equipo de trabajo correspondiente (gorro, tapaboca y delantal) y
- c) carné de manipuladores de alimentos.

(Fuente: Art. 26° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2580.- Queda terminantemente prohibido fumar, salivar o ingerir alimentos dentro de los locales destinados a la elaboración.

(Fuente: Art. 27° Decreto 57 de 20/06/08)

Artículo 2581.- La Intendencia de Canelones (*) reglamentará este Título (*)

(Fuente: Art. 28° Decreto 57 de 20/06/08)

(*) Adecuación de la denominación conforme a la Resolución Número 10/04252, de 5 de agosto de 2010, dictada por el Señor Intendente de Canelones.-

(*) Texto ajustado. Original: “la presente ordenanza”.