



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
LAS HERAS - SANTA CRUZ

ORDENANZA N° 860/04

FECHA DE SANCION : 05-08-04

FECHA DE PROMULGACION: 17 AGO 2004

NUMERO DE DECRETO: N° — 199

V I S T O:

El Proyecto presentado por el Presidente del HCD Don Teodoro Camino, y;

CONSIDERANDO:

Que el mismo se refiere a la necesidad de contar con un dispositivo legal para regular las fábricas de Chacinados y Embutidos,
Que el Departamento Comercio no cuenta con el instrumento legal necesario para controlar la actividad "Fábrica de chacinados y embutidos",
Que debe regularse y normalizarse la mencionada actividad que actualmente ha crecido considerablemente y sin ningún control,
Que tratado en Sesión Ordinaria del día 05-08-04 quedó aprobado por unanimidad de criterios,
Que se debe dictar el instrumento legal correspondiente,

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LAS HERAS
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

ARTICULO 1º: Las fábricas de Chacinados y Embutidos, además de los requisitos establecidos en la parte general, deberán poseer:

- a) Cámara frigoríficas en condiciones reglamentarias o heladeras comerciales en medidas apropiadas a la cantidad de embutidos que se elabore.
- b) Depósito de materias primas.
- c) Utensillos e instrumentos de material inoxidable aprobado por la Municipalidad que será higienizado antes y después del uso.

ARTICULO 2º: Las mezclas o pastas de carnes para embutir que no hubieran sido utilizadas en el día se podrán conservar por un máximo de 24 horas, siempre que sean conservados en cámara a una temperatura no mayor de 4° C en el interior de la masa.

ARTICULO 3º: No se podrán utilizar para la elaboración de embutidos y chacinados :

- a) Intestinos, bazo útero , glándulas mamarias, glándulas de secreción interna (con excepción del hígado) aponeurosis, hueso, cartílagos.
- b) Carne de animales que no sean de consumo (ovino, bovino, porcina y aves)
- c) Aditivos no permitidos por el C.A.A.
- d) Materia prima de calidad inferior.

ARTICULO 4º: La sangre para la elaboración de morcilla y similares deberá ser obtenida en mataderos autorizados, durante el degüello de los animales de consumo, en buenas condiciones higiénicas y en recipiente inoxidable y perfectamente lavados, desfibrinados y filtrados, no podrá ser conservada por más de 12 horas.

ARTICULO 5º: Los fabricantes de chacinados y embutidos están obligados a comunicar a esta Municipalidad cada vez que se apresten a elaborar estos productos, a fin que un inspector municipal constate la calidad de los productos a utilizar y otorgue posteriormente a la elaboración, las etiquetas correspondientes.

ES COPIA

ARTICULO 6º): Los fabricantes de chacinados y embutidos están obligados a comercializar el producto con las etiquetas correspondiente donde figurará:

- a) Tipo de producto
- b) Composición aproximada
- c) Número del establecimiento elaborador.
- d) Fecha de elaboración.
- e) Número de análisis del cerdo.
- f) Fecha de vencimiento.
- g) Firma del inspector y aclaración de la misma.

ARTICULO 7º): No se permitirá la venta de embutidos que tengan 7 (siete) o más días de elaboración como asimismo de cualquier chacinado que presente, zona de consistencia o coloración anormal, cuando hubiere rancidez, índices de fermentación pútrida, índices de falta de higiene (tierra, pelo, etc.) o falta de etiqueta.-

ARTICULO 8º): La distribución fuera del ejido Urbano Municipal de los mencionados productos, estará regulada por la Resolución Provincial N° 1151/95.-

ARTICULO 9º): Refrendará la presente la Sra. Secretaria General.

ARTICULO 10º): Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, a dependencias que correspondan, regístrese, publíquese y cumplido, Archívese.-

DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LAS HERAS, EN SU SESION ORDINARIA DEL DIA 05 DE AGOSTO DE 2.004.-


KARINA VALENCIANO
SECRETARIA GENERAL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
LAS HERAS - SANTA CRUZ




ROXANNA TOTINO
VICEPRESIDENTE 1º
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
LAS HERAS - SANTA CRUZ