

Salto, 5 de febrero de 2020

VISTO: La necesidad de implementar normativa departamental que regule la elaboración de alimentos artesanales.

RESULTANDO: I) En los últimos tiempos han aumentado las solicitudes de registro de productos con denominación de "artesanal" muchos que responden al impulso dado a los emprendedores tanto por parte del gobierno nacional como el departamental, así como a nuevas formas de consumo por parte de la población.

II) La Intendencia de Salto viene trabajando a nivel del Congreso de Intendentes en la implementación del Registro Único de Empresa Alimentos y Vehículos. Las Intendencias de Montevideo, Canelones y San José han acordado reglamentar en forma conjunta la elaboración de alimentos artesanales en el área metropolitana. Esto es lo que habilita a las empresas elaboradoras de tales alimentos, a utilizar en el rótulo de los productos la denominación "Producto Artesanal", denominación no prevista en el Reglamento Bromatológico Nacional.

III) La Dirección del Departamento de Salud e Higiene en forma conjunta con el equipo técnico de Bromatología de la Intendencia de Salto han estudiado esta reglamentación, compartiendo los aspectos técnicos de la misma, por lo que se sugiere al Sr. Intendente la aprobación de la normativa, a través de una resolución.

CONSIDERANDO: I) Que el artículo 35, numeral 24, literal G, de la ley 9.515, establece que compete al Intendente la inspección y el análisis de toda clase de sustancias de consumo y uso humano, con la facultad de prohibir el expendio y de decomisar las que se reputen o resulten nocivas a la salud.

II) Que a los efectos de dar garantías a todas las personas involucradas en el sector y proteger a la población, se considera necesario y de interés general aprobar un Reglamento de Productos Artesanales, cuya elaboración se efectuó

con la participación de las Direcciones involucradas, con competencia directa en la materia.

ATENTO a lo expresado y conforme al artículo 24, numeral 35, literal G de la Ley 9.515, en la redacción dada por el artículo 429 de la Ley No. 13.892, de 19 de octubre de 1970 y demás disposiciones legales y reglamentarias vigentes, EL INTENDENTE DE SALTO,

RESUELVE:

1º.- Aprobar el siguiente Reglamento de Productos Artesanales, el que queda redactado en los siguientes términos:

TÍTULO I: LOS CONCEPTOS Y EL ALCANCE

ARTÍCULO 1.- Alimento artesanal, es todo aquel que tenga una elaboración predominantemente manual, con presencia de maestro artesano (o similar) en la elaboración del producto; formal y sustentable, en una actividad de producción a pequeña escala; ajustándose a las características que se definan para cada familia de productos y a cada una de las actividades de la producción específica según los procesos utilizados.

TÍTULO II: EL LOCAL Y LAS INSTALACIONES

ARTÍCULO 2.- El local a utilizar para la producción artesanal, de carácter individual, deberá tener dimensiones inferiores a los 50 (cincuenta) metros cuadrados en el área de elaboración. Asimismo, se podrán utilizar locales comunitarios de mayor dimensión aptos y habilitados para ese fin.

ARTÍCULO 3.- Los locales a utilizar en lo referente a lo constructivo deberán cumplir con las exigencias del Reglamento Bromatológico Nacional vigente.

ARTÍCULO 4.- La planta de elaboración debe tener acceso directo y contar con su baño correspondiente, debiendo ser independiente de toda casa habitación.

ARTÍCULO 5.- Los utensilios y recipientes de cocción serán de uso exclusivo de la planta elaboradora, rigiéndose los mismos por el Reglamento Bromatológico Nacional vigente.

ARTÍCULO 6.- Se exigirán las medidas de seguridad debidamente establecidas por la autoridad correspondiente.

ARTÍCULO 7.- 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.

ARTÍCULO 8.- La planta elaboradora deberá contar con agua fría y caliente.

ARTÍCULO 9.- Tanto las materias primas como los productos terminados deben estar almacenados y debidamente resguardados de la zona de elaboración.

ARTÍCULO 10.- Los productos de limpieza deberán estar debidamente almacenados fuera de la zona de elaboración.

TÍTULO III: LAS RESPONSABILIDADES, LOS CONTROLES Y LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

ARTÍCULO 11.- Las personas que participan en la elaboración deberán contar con:

a) carné de salud al día;

b) equipo de trabajo adecuado (ejemplo: gorro, tapaboca delantal, etc);

c) carné de manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 12.- Las personas que manipulen los alimentos que se encuentran en proceso de producción deberán tener el conocimiento necesario a tal efecto.

ARTÍCULO 13.- Los productos artesanales deberán contar con un sistema de trazabilidad que permita individualizar en cada lote la procedencia de la materia prima, como así el destino de dicho lote.

ARTÍCULO 14.- Los productos artesanales deberán cumplir con las exigencias generales y particulares del Reglamento Bromatológico Nacional vigente.

ARTÍCULO 15.- La Intendencia Departamental autorizará a los productores un distintivo en el cual se leerá: "Producto Artesanal" además del resto de la información obligatoria dispuesta en el Registro Bromatológico Nacional vigente.

ARTÍCULO 16.- El incumplimiento de la presente resolución ameritará la aplicación de las sanciones correspondientes, pudiendo llegar a la clausura del local y el retiro del producto.

TÍTULO IV: LA PRODUCCIÓN ARTESANAL CAPÍTULO I: CONSERVAS VEGETALES Y DULCES

ARTÍCULO 17.- La producción artesanal de alimentos en base a frutas y hortalizas deberán cumplir las condiciones establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional vigente. El envasado del producto artesanal no debe superar anualmente los 2.000 kg de frutas o verduras en conservas y/o dulces por clases de productos. Cuando se trate de dos o más productores los volúmenes se ajustarán de acuerdo con esa producción (2 productores 4.000 kg, 3 productores 6.000 kg y así sucesivamente).

CAPÍTULO II: LA PRODUCCIÓN DE LICORES

ARTÍCULO 18.- El envasado artesanal de licores no deberá superar anualmente los 500 litros por clase de productos.

CAPÍTULO III: LA PRODUCCIÓN DE PANIFICADOS

ARTÍCULO 19.- Producto panificado artesanal, es aquel que se procesa en forma íntegra en un mismo lugar, primando en el proceso de elaboración la mano de obra sobre la mecanización. La división (el pesado) y armado del producto deberá hacerse en forma manual, y la conducción de la fermentación y de la cocción estará a cargo de un maestro panadero.

CAPÍTULO IV: LA PRODUCCIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS

ARTÍCULO 20.- Pasta fresca artesanal es aquella pasta de corta duración que se elabora manualmente o en forma semiautomática y se comercializa en el mismo sitio de su elaboración.

CAPÍTULO V: LA PRODUCCIÓN DE HELADOS ARTESANALES

ARTÍCULO 21.- El helado artesanal es aquel que se obtiene bajo la acción simultánea de agitación y enfriamiento de sus ingredientes, cuya incorporación de aire no supere el 40%; ajustándose a las definiciones según las características y especialidades que se especifican en la presente resolución. Todas las etapas de elaboración deberán ser supervisadas por un maestro heladero (*) o responsable de la calidad del producto final.

ARTÍCULO 22.- Características y tipos de helados artesanales:

- a) Helado artesanal de agua (sorbete) es aquel que contenga como mínimo un 26% de sólidos totales, sin conservantes, sin saborizantes ni aditivos.
- b) Helado artesanal de agua variante (semisorbete) podrá tener algún componente lácteo o graso vegetal, estando, desde el punto de vista de su composición, a mitad de camino entre el sorbete y el helado a la leche. En todos los casos su incorporación máxima será de 2%, con la excepción del helado que lleve su nombre (semisorbete de aceite de oliva, semisorbete de chocolate, etc.). Quedando prohibido el uso de aceite vegetal hidrogenado en todos los casos.
- c) Helado artesanal a la leche con o sin fruta es aquel que contenga como mínimo un 32% de sólidos totales, un 8% de sólidos no grasos lácteos y un 4% de sólidos grasos lácteos.
- d) Helado artesanal con frutas ácidas, deberá contener como mínimo un 10% de frutas ácidas. Con frutas no ácidas, deberá contener como mínimo un 30 % de las mismas.
- e) Helado artesanal de crema, deberá contener como mínimo un 36% de sólidos totales, un mínimo de 6% de sólidos grasos y un 8% de sólidos no grasos.

- f) Helado artesanal de crema a la yema, no contendrá colorantes y tendrá como mínimo un 6% de yema de huevo.
- g) Helado artesanal de chocolate, contendrá como mínimo un 5% de cacao y los porcentajes enunciados en la presente resolución para las cremas. Está prohibido el uso de colorantes.
- h) Palito de agua (paleta) se puede presentar de diversas formas, con un sostén que lo atraviesa para poder tomarlo. Su composición para los de fruta deberá tener un mínimo de 18% de sólidos totales, no tendrá saborizantes ni colorantes.
- i) Palitos de leche, tendrán un mínimo de 32% de sólidos totales, un mínimo de 8% de sólidos no grasos lácteos y un mínimo de 6% de sólidos grasos lácteos. En caso de adicionar frutas, se mantienen los parámetros para el helado artesanal a la leche con fruta. Podrán tener cobertura de chocolate o similar chocolate, frutos secos, bizcochuelo, masas de tortas, galletas, waffles, cremas dulces, merengues y otros productos alimenticios.

ARTÍCULO 23.- Maestro heladero es aquel con capacidad de formular recetas de helado. Es el encargado de supervisar todo el proceso de producción del helado artesanal. Es el responsable de la calidad del producto final.

ARTÍCULO 24.- Heladería artesanal es el establecimiento que elabora helado con las especificaciones de helado artesanal y lo comercializa directamente.

CAPÍTULO VI: LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y AFINES.

ARTÍCULO 25.- Producto artesanal de confitería y afines, es todo aquel que se produce mayormente en forma manual, bajo la supervisión de un idóneo o maestro según la especialidad desempeñada (confitero, repostero, sanguchero, bombonero) (no taxativo); siendo este producto elaborado en forma discontinua.

CAPÍTULO VII: LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

ARTÍCULO 26.- Bebida producida por fermentación alcohólica de malta de cebada y otros cereales, levadura y aromatizada por lúpulo; sin aditivos sintéticos, ni conservantes. Producida a baja escala y con materia prima de calidad, respetando los procesos naturales de elaboración, admitiéndose una diversa gama de sabores y estilos. La producción estará supervisada por un maestro cervecero u idóneo. Los lotes no superarán un máximo de 7.500 L por caldera de cocción.

2º.- Publíquese en dos diarios locales y en página web de Intendencia de Salto.

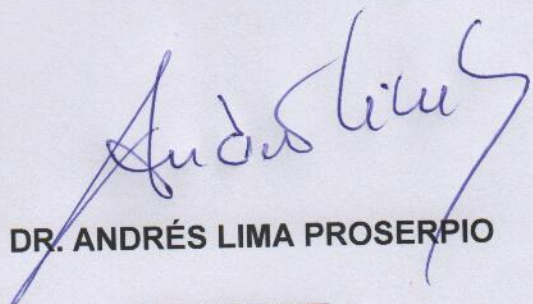
3º.- Oficiese al Centro Comercial e Industrial de Salto y al Ministerio de Salud Pública.

4º.- Insértese en el Libro de Resoluciones; tomen nota la Departamento de Salud e Higiene, Dirección General de Proyectos Especiales, Inversión y Desarrollo, División Jurídica y Servicio de Escribanía, y Unidad de Contralor y Vigilancia, a sus efectos. Cumplido Archívese.



LIC. FABIÁN BOCHIA RASTELLINO

SECRETARIO GENERAL



DR. ANDRÉS LIMA PROSERPIO

INTENDENTE