



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de San Luis*



**Las Malvinas
son Argentinas**

ORDENANZA N° 2.215/90.-

VISTO :

Que la Ordenanza N° 1.108 sancionada en el año 1979, modifica en todas sus partes el Artículo 82 de la Ordenanza N° 468/64; y,

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza N° 1.108 considera como carne fresca la proveniente de animales que no han sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presente color, olor y consistencia que le son propias;

Que toda carne una vez faenada y antes de su entrega a los puestos de ventas minoristas, deberá ser refrigerada en el establecimiento de faena, debiendo haber permanecido en las cámaras frigoríficas, un período no menor de 24 horas a una temperatura de 4° a 6° C.;

Que la Ordenanza N° 1.108 también contempla que las carnes frescas podrán ser expandidas en las carnicerías propiamente dichas, tanto en su presentación de medias reses o trozadas grandes, como envasadas en bandejas especiales;

Que este último tipo de comercialización de venta empaquetada también podrá ser realizada en comercios generales, siempre que los mismos posean refrigeradores apropiados, aprobados y que se utilicen exclusivamente para ellos;

Que la Ordenanza N° 1.108 en su último punto del Artículo 1° dice: “Que las carnes frescas envasadas en bandejas, sólo podrán empacarse en los frigoríficos autorizados con control veterinario permanente como así de la Junta Nacional de Carnes, debiendo ser envasada en envases inviolables, llevando: a) Nombre del establecimiento, fecha de envasamiento, b) Tipo de corte del contenido, c) Peso del producto, d) Precio de venta al público por kilogramo y de porción empaquetada”;

Que la Ordenanza N° 1.108/79 no se contempla a los llamados Embutidos Frescos;

Que por definición el Código Alimentario Argentino indica como Embutidos Frescos, aquellos embutidos crudos, cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días;

Que son Embutidos Frescos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados: butifarra, chorizo fresco, longaniza barrillera, salchicha, tipo Oxford y el bife a la hamburguesa;

Que dentro de los embutidos cocidos tenemos a la morcilla, siendo comercializados esta última, chorizos y hamburguesas dentro de envases o bandejas detectándose en estos últimos que no figuran las especificaciones que indica el Artículo 1° de la Ordenanza N° 1.108/79, incluso no se especifica la fórmula cualitativa y cuantitativa de las materias primas con que se elaboran;

Que en la composición se indica según el Código Alimentario Argentino que en los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de chacinados a elección del establecimiento, se deberá designar los porcentajes de carne grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición. Así mismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos;

Que dentro de las prohibiciones dice el Código Alimentario Argentino que no podrán elaborarse:

- Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- Con la adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por el Reglamento del Código Alimentario Argentino.-
- Adición de tejidos u órganos de calidad inferior o aponcurosis intestinos, bazos, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna con excepción del hígado.-

Que por dar un ejemplo, se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del veinte (20%) por ciento;

Que debido a lo barato que se venden estos tipos de Embutidos, ya sean Frescos o Secos, la población los consume en grandes cantidades, pero en diversas bocas de expendio se ha podido constar que en nada reflejan lo que exige el Código Alimentario Argentino, como así mismo se refleja la falta de control permanente por parte de la Dirección de Bromatología de la Municipalidad, quien debería poner en conocimiento de las autoridades las anomalías;

POR TODO ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN LUIS, EN USO DE SUS FACULTADES, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA:

- Art. 1º.- La Municipalidad de la Ciudad de San Luis, aplicará y hará cumplir en todo el ejido Municipal el Código Alimentario Argentino.-
- Art. 2º.- Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, serán pasibles de las sanciones y que se graduarán, pudiendo acumularse de acuerdo a las circunstancias, gravedad y proyecciones de cada caso, sin perjuicio de las pertinentes disposiciones del Código Penal, por lo que a lo manifestado queda el Departamento Ejecutivo Municipal facultado a los efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 2º.-
- Art. 3º.- A partir de la promulgación de la presente Ordenanza, la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de San Luis, elevará al Honorable Concejo Deliberante y cada 15 días los estudios físico-químicos, controles y actas de infracciones que se realizan en dicha Dirección, para su posterior evaluación y dictamen por parte de la Comisión de Seguridad e Higiene del Honorable Concejo Deliberante.-
- Art. 4º.- Comuníquese, Publíquese, etc.-

SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE, SAN LUIS, 28 DE JUNIO DE 1990.-

Francisco Oscar Cejas
Secretario Legislativo
Honorable Concejo Deliberante

Dr. ARTURO EDUARDO ORTIZ
PRESIDENTE
Honorable Concejo Deliberante