

TEXTO DEFINITIVO
LEY 521
Fecha de Actualización: 11/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 10
(Antes Ley 521)

Artículo 1°.- Créase la Biblioteca Pedagógica Circulante "Del Maestro", dependiente del Ministerio de Educación.

Artículo 2°.- El Ministerio de Educación reglamentará su funcionamiento.

Artículo 3°.- La erogación que demande el cumplimiento de la presente Ley, se tomará del Fondo de Educación con imputación a la misma.

Artículo 4°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I - N° 10
(Antes Ley 521)
TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 521.	

LEY I - N° 10
(Antes Ley 521)
TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 521)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 521.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 533
Fecha de Actualización: 26/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 11
(Antes Ley 533)

CAPITULO I
DE LAS OBRAS PÚBLICAS EN GENERAL

Artículo 1°.- Todas las construcciones, trabajos, instalaciones y obras en general, que ejecute la Provincia por intermedio de sus reparticiones, por sí o por medio de personas o entidades privadas u oficiales, con fondos propios o aportes nacionales, municipales o de particulares, se someterán a las disposiciones de la presente ley.

Artículo 2°.- El estudio, la ejecución y/o fiscalización de las obras a que se refiere el artículo anterior, corresponde a la Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, y se llevará a cabo bajo la dirección de las reparticiones técnicas de su dependencia.

Exceptúanse de esta disposición los trabajos de reparación y mantenimiento cuyos montos no superen los que establezca la reglamentación.

Artículo 3°.- Las obras públicas deberán construirse en bienes que sean de la Provincia. También podrán ejecutarse cuando el propietario sea la Nación o municipalidades.

La ubicación de las obras la establecerá el Ministerio respectivo.

En todos los casos en que por ley se autorice la construcción de obras y en la misma no se establezca lo contrario, en la suma autorizada queda comprendido el valor de los terrenos necesarios.

CAPITULO II
DEL PROYECTO

Artículo 4°.- Antes de licitar una obra pública o de proceder a su ejecución, deberá estar prevista su financiación, acorde con el plazo de ejecución, y realizado su proyecto con conocimiento de todas las condiciones, elementos técnicos y materiales que sean necesarios para su realización.

La responsabilidad del proyecto y de los estudios que le han servido de base, recae sobre el organismo que los realizó.

Previo al llamado a licitación de una obra, deberá aprobarse por la Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, la documentación correspondiente.

Artículo 5°.- En casos especiales podrá licitarse el estudio y/o proyecto, o conjuntamente el proyecto y la ejecución de la obra.

Si circunstancias muy especiales lo exigen, el Poder Ejecutivo podrá contratar directamente los estudios y/o proyectos.

Artículo 6°.- En toda obra pública se podrá emplear hasta el máximo del valor fijado por arancel para el pago de proyecto, dirección o inspección, incluidos honorarios y retribución al personal transitorio, instrumental, locación de inmuebles, elementos de movilidad y demás gastos afines, salvo que leyes especiales establezcan un régimen distinto.

CAPITULO III DE LOS SISTEMAS DE ADJUDICACIÓN Y REALIZACIÓN

Artículo 7°.- Las obras, trabajos, instalaciones y adquisiciones a que se refiere el Artículo 1°, deberán ejecutarse mediante licitación pública o efectuarse por administración.

Quedan exceptuadas de la obligación de este acto, y podrán ser adjudicadas mediante licitación privada, concurso de precios o adjudicación directa de acuerdo con las normas que establezca la reglamentación, en los siguientes casos:

- a) Cuando el presupuesto oficial no exceda las sumas que establezca la reglamentación.
- b) Cuando se tratare de obras y objetos de arte o de técnica o naturaleza que sólo pudieran confiarse a artistas, técnicos, científicos, empresas u operarios especialmente capacitados, o cuando deban utilizarse patentes o privilegios exclusivos.
- c) Cuando los trabajos de urgencia reconocida o circunstancias imprevistas demandaren una inmediata ejecución.
- d) Cuando realizada una licitación no haya habido proponentes o no se hubiesen hecho ofertas convenientes.
- e) Cuando deban realizarse trabajos que resulten indispensables en una obra en curso de ejecución. El importe de estos trabajos no debe exceder del 20 % del monto total contratado.

En todos los casos de excepción deberá dictaminar previamente la repartición respectiva.

Artículo 8°.- Previo dictamen de la repartición respectiva, podrán contratarse en forma directa por la Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, los casos mencionados en los incs. b), c), d) y e).

Artículo 9°.- Si se tratare de contratación con organismos públicos nacionales, provinciales o municipales, podrán realizarse directamente, por las autoridades competentes, en las condiciones que establezca la reglamentación.

CAPITULO IV DE LAS LICITACIONES

Artículo 10.- Las licitaciones o contratación de obras se harán por los siguientes sistemas:

- a) Por unidad de medida.
- b) Por ajuste alzado.
- c) Por combinación de los sistemas a) y b).
- d) Por costo y costas. Este sistema sólo se aplicará en casos de justificada conveniencia a juicio de la Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos.

Artículo 11.- La licitación pública se anunciará en el Boletín Oficial de la Provincia, pudiendo, además, anunciarse en otros órganos de publicidad, o en cualquier otra forma, si así se estimare oportuno. Los anuncios obligatorios se publicarán no menos de cinco veces y con una anticipación no menor de quince días hábiles, contados a partir de la fecha de la primera publicación.

El aviso de la licitación mencionará la obra por ejecutarse, categoría, presupuesto, emplazamiento, organismo que licita, lugar donde pueden consultarse y retirar los antecedentes, funcionario a quien debe dirigirse las propuestas, lugar, día y hora de apertura de las mismas, monto de la garantía que deberá depositar el proponente para poder intervenir en la licitación y precio de la documentación.

Artículo 12.- La documentación del proyecto se exhibirá en la oficina correspondiente, donde podrá ser consultada por los interesados.

Los que deseen concurrir a la licitación deberán adquirir un legajo al precio que para cada caso se fije.

Dicha documentación deberá estar disponible para la consulta o venta hasta dos días hábiles antes de la fecha fijada para la apertura de las propuestas.

Los que demostraren haber adquirido el pliego en tiempo y por cualquier razón lo hubieran extraviado, podrán adquirir otro hasta último momento.

Una copia de la documentación se enviará a la Municipalidad o local policial más próximo en cuya jurisdicción se realice la obra.

Artículo 13.- Los concurrentes a la licitación pública deberán estar inscriptos en el Registro Provincial de Constructores de Obras Públicas.

La reglamentación determinará los montos en que no debe cumplirse este requisito.

Artículo 14.- En las licitaciones públicas y privadas, las ofertas deberán afianzarse en suma equivalente al 1 % del importe del presupuesto oficial de la obra que se licita y en la forma que reglamente el Poder Ejecutivo.

Artículo 15.- Las propuestas se presentarán hasta el día y hora indicados para el acto de la licitación.

Dentro del sobre entregado por la repartición, el proponente deberá incluir:

a) En sobre cerrado, el presupuesto de la oferta que será formulado en la planilla entregada por la repartición, con la firma del proponente y del representante técnico. Aparte:

b) La constancia de la garantía que establece el artículo anterior.

c) La constancia de la capacidad técnico-financiera.

d) La documentación a que se refiere el Artículo 12 y visada por el proponente y su representante técnico con la constancia de haberla adquirido.

e) La declaración de que, para cualquier cuestión que se suscite, se acepta la jurisdicción de la justicia ordinaria de la Provincia.

La omisión a los requisitos de los incs. a), b) y c) será la causa de rechazo de la propuesta en el mismo acto de la apertura por la autoridad que lo dirija, sin abrirse, bajo ningún concepto, el sobre que contiene la oferta.

La omisión a los requisitos de los incs. d) y e) podrá ser suplida durante el acto licitatorio.

Para los contratos de suministros no se exigirá lo establecido en el inciso c) ni la firma del representante técnico.

Artículo 16.- En el lugar, día y hora establecidos en los avisos, o en el día hábil inmediato siguiente a la misma hora, si aquel fuera declarado feriado o de asueto administrativo, se dará comienzo al acto de licitación.

Antes de procederse a la apertura de las propuestas podrán los interesados pedir o formular aclaraciones relacionadas con el acto, pero iniciada dicha apertura no se admitirán nuevas propuestas ni interrupción alguna.

Se abrirán los sobres de las propuestas y de su contenido se dejará constancia en el acta, la que será firmada por el funcionario que preside el acto, autoridades que asistan y personas presentes que deseen hacerlo.

Todos los presentes tendrán derecho a hacer asentar en el acta las observaciones que a su criterio sean procedentes.

Artículo 17.- Cuando la índole, importancia y/o complejidad de las obras en trámite de licitación o a licitar lo hagan aconsejable, el Poder Ejecutivo podrá efectuar una selección previa de ofertas, a su exclusivo criterio, sobre la base de los antecedentes éticos, jurídicos, técnicos, económicos, financieros, de organización, etc., de los proponentes, utilizando el sistema de la doble apertura de las propuestas conforme a la reglamentación que se hará de la presente.

Artículo 18.- Además de las propuestas conforme a los pliegos de bases y condiciones de la licitación, los concurrentes podrán proponer, dentro del sobre que establece el Artículo 15, y en forma similar a lo establecido en el inc. a) de dicho artículo, para la propuesta, variantes que modifiquen las bases y condiciones de la licitación en forma ventajosa; y si tales ventajas fuesen evidentes a juicio de la Secretaría, se reabrirá la licitación, modificando convenientemente sus bases y condiciones. El proponente que haya indicado la modificación que reduzca el costo de la obra o mejore los procedimientos de ejecución, siempre que ello sea aceptado, tendrá prioridad en la adjudicación, en caso de que su propuesta no exceda el 3 % de la más baja.

Exceptúanse de esta disposición los casos de patentes de exclusividad.

Artículo 19.- Si entre las propuestas presentadas y admisibles hubiere dos o más igualmente ventajosas y más convenientes que las demás, la repartición llamará a mejora de precios en propuesta cerrada entre estos proponentes exclusivamente, señalándose al efecto, día y hora dentro del término que fije la reglamentación.

Artículo 20.- Las licitaciones y concursos de precios serán dispuestas por resolución ministerial o por los funcionarios que determine la reglamentación.

CAPITULO V DE LA ADJUDICACIÓN Y CONTRATO

Artículo 21.- Dentro del plazo que fije la reglamentación, la repartición deberá elevar su informe, hecho lo cual se devolverán de oficio los depósitos de garantía a los proponentes cuyas ofertas se aconseja desechar.

La devolución del depósito de garantía no implica el retiro de la oferta. Dentro de los 90 días contados a partir de la fecha de la apertura de las propuestas, el Poder Ejecutivo, previa intervención de Fiscalía de Estado, resolverá la adjudicación y notificará al adjudicatario.

Transcurrido dicho plazo, sólo podrá efectuarse aquélla previa conformidad del proponente.

Artículo 22.- La adjudicación, previo dictamen de la comisión respectiva, recaerá sobre la propuesta más ventajosa, calificada de acuerdo con lo que disponga la reglamentación, siempre que se ajuste a las bases y condiciones de la licitación.

El Poder Ejecutivo conserva la facultad de rechazar todas las propuestas, sin que la presentación a las mismas dé derecho a sus proponentes a su aceptación ni a formular cargo alguno.

Artículo 23.- El Poder Ejecutivo rechazará toda propuesta en la que se compruebe:

a) Que un mismo proponente o representante técnico se halle interesado en dos o más propuestas con excepción de la situación contemplada en el Artículo 18.

b) Que exista acuerdo tácito entre dos o más licitadores o representantes técnicos para la misma obra.

Los proponentes que resulten inculcados perderán la garantía que determina el Artículo 14 y serán suspendidos o eliminados del Registro Provincial de Constructores de Obras Públicas por el término que fija la reglamentación.

Los representantes técnicos serán pasibles de la misma sanción, y su actuación sometida al Consejo Profesional de la Ingeniería.

Artículo 24.- Si antes de resolverse la adjudicación, dentro del plazo de mantenimiento de la propuesta, ésta fuera retirada, o invitado a firmar el contrato el adjudicatario no se presentara en forma y tiempo, perderá la garantía en beneficio de la Administración pública y será suspendido en el Registro de Constructores por el término que fija la reglamentación.

Si la demora en la firma del contrato fuera imputable a la Administración pública, el contratista podrá desistir de su propuesta sin necesidad de constituir en mora a la Provincia, asistiéndole el derecho de percibir los intereses desde la fecha de la licitación, al tipo que para cada caso hubiere fijado el Banco del Chubut S.A.

Artículo 25.- Los contratos a que se refiere la presente Ley serán suscriptos por la Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, o por los funcionarios que determine la reglamentación y conforme a los montos que la misma establezca.

Artículo 26.- El adjudicatario para firmar el contrato afianzará el cumplimiento de su compromiso mediante depósito en dinero en efectivo, fianza bancaria, o "póliza de fianza" o de "seguro" emitida por Compañías de Seguros que constituyan técnica y económicamente operaciones de seguros aprobadas por la Superintendencia de Seguros.

Artículo 27.- Una vez firmado el contrato, el contratista presentará el plan de trabajos que deberá sujetarse a lo establecido en la reglamentación.

Artículo 28.- El plazo de ejecución empezará a correr desde la fecha de replanteo parcial o total, según sea pertinente, o cuando éste no corresponda, desde la oportunidad que fije el pliego de bases y condiciones.

CAPITULO VI DE LA EJECUCIÓN

Artículo 29.- Una vez puesto en obra un equipo mínimo previsto por el pliego de bases y condiciones, y aprobado por la inspección, éste no podrá ser retirado sin autorización de la misma, so pena de las multas que por reglamentación se fijen.

El inspector de obra podrá recabar el auxilio de la fuerza pública para impedir el retiro del equipo.

Artículo 30.- La repartición encomendará la inspección de la obra a un técnico, que será por lo menos de igual categoría profesional que la exigida al de la empresa por el pliego de condiciones.

El inspector será responsable del correcto cumplimiento del contrato y de las cláusulas de la presente ley.

A tal efecto, la reglamentación dictará las normas pertinentes.

Artículo 31.- El contratista y su representante técnico son responsables de la correcta interpretación de los planes y especificaciones para la realización de la obra.

Artículo 32.- Las modificaciones del proyecto que produzcan aumentos o reducciones de ítem contratados o creación de nuevos ítems que no excedan en conjunto el 20 por ciento del monto total del contrato, serán obligatorias para el contratista en las condiciones que establece el Artículo 33, abonándose en el primer caso el importe del aumento sin que tenga derecho en el segundo a indemnización alguna por los beneficios que hubiese dejado de percibir.

Si el contratista justificase haber acopiado o contratado materiales o equipos para las obras reducidas o suprimidas, se hará un justiprecio del perjuicio que haya sufrido por tal causa, el que le será reconocido.

La autorización para efectuar los trabajos de ampliaciones, modificaciones, ítem nuevos o imprevistos, deberá darla la repartición respectiva hasta los porcentajes que fija el presente artículo, fijando para estos casos las variaciones de plazo que correspondan.

Artículo 33.- Las modificaciones a que se refiere el artículo anterior deben considerarse de la siguiente forma:

a) Si se hubiere contratado por unidad de medida e importaren en algún ítem un aumento o disminución superiores a un veinte por ciento (20 %) del importe del mismo, la repartición o el contratista tendrá derecho a que se fije un nuevo precio, de común acuerdo.

En caso de aumento, el nuevo precio se aplicará a la cantidad de trabajo que exceda el veinte por ciento (20 %) de la que para ese ítem figura en el presupuesto oficial de la obra.

b) Si el contrato fuera por ajuste alzado, los precios aplicables por modificaciones serán fijados por análisis y de común acuerdo entre la repartición y el contratista, en la forma que se establezca en los pliegos de bases y condiciones.

En caso de que no se llegara a un acuerdo sobre los nuevos precios, dichos trabajos deberán ser ejecutados obligatoriamente por el contratista, a quien se le reconocerá el costo real más los porcentajes de gastos generales y beneficios que establezca el pliego de bases y condiciones.

En el caso de supresión total del ítem, de común acuerdo se determinará el valor real del ítem suprimido a efectos de contemplar los gastos generales por los cuales el contratista deberá ser indemnizado y determinar el reajuste contractual correspondiente.

Artículo 34.- No podrá el contratista por sí, hacer trabajo alguno sino con estricta sujeción al contrato. Los materiales de mejor calidad a la mejor ejecución empleada por el contratista no le darán derecho a mejora de precios.

En caso de fuerza mayor debidamente justificada, la repartición podrá autorizar el empleo de materiales de distinta calidad, previo reajuste del precio en la medida que corresponda.

Artículo 35.- Los materiales provenientes de demoliciones cuyo destino no hubiera sido previsto por el contrato, quedan en propiedad del organismo contratante.

Artículo 36.- Las demoras en la iniciación, ejecución y terminación de los trabajos darán lugar a la aplicación de multas o sanciones que fije el pliego de bases y condiciones, salvo que el contratista pruebe que se debieron a causas justificadas, y éstas sean aceptadas por autoridad competente.

El contratista quedará constituido en mora por el solo hecho del transcurso del o de los plazos estipulados en el contrato y obligado al pago de la multa correspondiente, sin necesidad de requerimiento o interpelación alguna, debiéndosele descontar el importe respectivo de los certificados por emitir, o en su defecto de las garantías constituidas. La aplicación de la multa será dispuesta por la repartición.

Cuando el total de las multas aplicadas alcance el quince por ciento (15 %) del monto del contrato, la Administración pública podrá rescindirle, por culpa del contratista.

Artículo 37.- El contratista será indemnizado por daños consistentes en la destrucción, pérdida o avería de materiales, certificados, o de obras ejecutadas que tengan por causa directa hechos culposos de empleados de la administración, en el desempeño de tareas inherentes al empleo, por hechos naturales o por actos de poder público que reúnan en todos los casos los caracteres de causa fortuita o de fuerza mayor. El contratista, so pena de pérdida del derecho a la indemnización, deberá presentar la reclamación correspondiente en las condiciones y plazos que fije la reglamentación.

La procedencia de la indemnización deberá ser resuelta dentro del plazo de noventa (90) días, previo dictamen de la repartición respectiva.

La indemnización se fijará, en cuanto ello sea posible, de acuerdo con los precios del contrato.

Queda autorizado el Ministerio a abonar la indemnización con el crédito de la obra.

Artículo 38.- El contratista de una obra, si el Ministerio lo acepta, previo dictamen de la repartición respectiva podrá hacer la transferencia de su contrato mediante los siguientes requisitos:

- a) Que el cesionario esté inscripto en la especialidad correspondiente en el Registro de Constructores de Obras Públicas; que tenga capacidad técnico-financiera suficiente para la totalidad del contrato original, y que el saldo de dicha capacidad supere el monto de obra que falta ejecutar.
- b) Que el cedente haya ejecutado al tiempo de la cesión, no menos del treinta por ciento (30 %) del monto de los trabajos.
- c) Que si existiera financiación bancaria, el crédito de la institución prestataria se encontrara cancelado.
- d) Que el cesionario presente documentos que sustituyan las garantías de cualquier naturaleza que hubiere presentado o se le hubieren retenido al contratista cedente.

A los efectos de lo previsto en el inc. c), toda institución bancaria o de crédito está obligada a presentarse, dentro de los quince (15) días de otorgada la financiación, al contratista para una obra, denunciándola a la Secretaría y a la Contaduría General de la Provincia. La no presentación en término, eximirá de la exigencia del inc. c).

CAPITULO VII DE LA MEDICIÓN Y PAGO

Artículo 39.- El pliego de bases y condiciones determinará con precisión la forma cómo debe ser medida y certificada la obra y contendrá disposiciones para los casos particulares de medición de estructuras incompletas.

Artículo 40.- A los efectos de esta Ley se entiende por certificado todo crédito documentado que expida la administración al contratista con motivo del contrato de Obra Pública.

Artículo 41.- Del importe de cada certificado se deducirá el cinco por ciento (5 %) como mínimo, que se retendrá hasta la recepción definitiva con garantía de obra. Este depósito podrá ser reemplazado por su equivalente en títulos provinciales o fianza bancaria, o póliza de fianza o de seguro que reúna las condiciones exigidas en el Artículo 26, previa autorización por resolución del director de la repartición. Estas retenciones, así como las garantías de contrato, podrán ser afectadas al pago de las multas y/a las devoluciones que por cualquier otro concepto, debiera efectuar el contratista en caso de que el monto de los certificados fuera insuficiente, debiendo el contratista reponer la suma afectada en el perentorio plazo de diez (10) días hábiles, bajo apercibimiento de rescisión del contrato.

Artículo 42.- Dentro de los quince (15) días del mes siguiente de efectuados los trabajos, la repartición expedirá el correspondiente certificado de pago de los mismos, como así también los adicionales a que hubiere lugar. Si el contratista dejara de cumplir con las obligaciones a su cargo para obtener la expedición de certificados, éstos serán expedidos de oficio, sin perjuicio de las reservas que formulare al efectuar el cobro.

Artículo 43.- Todos los certificados son provisionales, pero una vez expedidos no pueden ser modificados en su monto ni trabado su trámite de pago por ninguna circunstancia. De existir errores u omisiones una vez expedido serán tenidos en cuenta en la certificación siguiente, cualquiera sea su naturaleza.

Las sumas que deban entregarse al contratista en pago de la obra, quedan exentas de embargo judicial, salvo el caso en que los acreedores sean obreros empleados en la construcción o personas a quienes se deban servicios, trabajos o materiales por ella.

Sólo se admitirá el embargo por los acreedores particulares, sobre la suma líquida que quedase a entregársele después de la recepción definitiva de la obra.

Artículo 44.- El pago del certificado se efectuará dentro de los plazos previstos en los pliegos licitatorios. De no existir plazo de pago fijado, el pago del certificado deberá efectuarse dentro de los TREINTA (30) días de emitido. Si la administración incurriera en mora, el contratista tendrá derecho a reclamar intereses calculados conforme al promedio de tasas de interés pasivas mensuales para operaciones en pesos que publica el Banco Central de la República Argentina de acuerdo con su comunicado 14290 del 5 de agosto de 1991.

Si el retraso fuere causado por el contratista, debido a reclamaciones sobre mediciones u otras causas con motivo de la ejecución de la obra, y ellas resultasen infundadas, o sea interrumpiese la emisión o el trámite de los certificados u otros documentos por actos del mismo, no tendrá derecho al pago de intereses.

Artículo 45.- En caso de inhibición al contratista o embargo sobre bienes o créditos afectados o provenientes de la obra contratada, se le intimará a levantarlos en el plazo de quince (15) días; y si así no lo hiciera, se podrá suspender la certificación sin interrupción de los plazos del contrato.

Artículo 46.- Cuando la índole de la obra por licitarse y / o razones de conveniencia a los intereses fiscales así lo justifiquen, podrá autorizarse el anticipo de fondos al contratista, lo que constará en forma expresa en los pliegos de bases y condiciones de la licitación. El otorgamiento del anticipo será concedido previa garantía a satisfacción de la Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, la que en caso de opción deberá presentarse dentro de los quince (15) días posteriores a la adjudicación. Este anticipo no podrá superar el veinticinco por ciento (25 %) del monto del contrato y se amortizará con los certificados de obra por emitirse, aplicándose a su monto nominal un descuento porcentual igual al del anticipo.

CAPITULO VIII DE LA RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN

Artículo 47.- Las obras podrán recibirse parcial o totalmente conforme con lo establecido en el contrato pero la recepción parcial también podrá hacerse cuando se considere conveniente por la repartición respectiva. La recepción total o parcial tendrá carácter provisional hasta tanto se haya cumplimentado el plazo de garantía o conservación que fije el contrato. La repartición procederá a realizar las recepciones pertinentes, dentro de los treinta (30) días de solicitadas por el contratista.

Artículo 48.- Si al procederse a la recepción provisional se encontraren obras que no estuvieran ejecutadas con arreglo a las condiciones del contrato, se podrá suspender dicha aprobación hasta que el contratista las coloque en la forma estipulada; a tal efecto, la repartición fijará un plazo, transcurrido el cual, si el contratista no diera cumplimiento a las observaciones formuladas, podrá la repartición ejecutarlas por sí o con la intervención de terceros cargando los gastos el contratista, sin perjuicio de las sanciones que correspondieren.

Cuando se tratare de subsanar ligeras deficiencias o de completar detalles, que no afecten la habilitación de la obra, podrá realizarse la recepción provisional, dejando constancia en el acta a los efectos de que se subsanen estos inconvenientes durante el plazo de conservación o garantía.

Artículo 49.- Cada vez que los pliegos de bases y condiciones no ordenen otro procedimiento, la habilitación total o parcial de una obra dispuesta por la administración dará derecho al contratista a tener por recibida provisionalmente la obra.

Artículo 50.- La recepción definitiva se llevará a cabo al finalizar el plazo de conservación o garantía que se hubiere fijado en el contrato. El plazo mencionado se empezará a contar a partir de la fecha del acta de recepción provisional. Si la recepción provisional se hubiere llevado a cabo sin observaciones, y si durante el plazo de

conservación o garantía no hubiesen aparecido defectos como consecuencia de vicios ocultos, y se hubieran realizado los trabajos de conservación que previeran los pliegos de bases y condiciones, la recepción definitiva se operará automáticamente vencido dicho plazo. Si el contratista, vencido dicho plazo, no hubiere subsanado las deficiencias consignadas en el acta de recepción provisional o las que pudieran aparecer durante el plazo mencionado, la repartición lo intimará para que lo haga en un plazo perentorio transcurrido el cual y persistiendo el incumplimiento, procederá a recibir la obra de oficio y determinará la proporción en que se afecte la garantía de créditos pendientes, sin perjuicio de las sanciones que se apliquen en el Registro de Contratistas de Obras Públicas.

Artículo 51.- La recepción provisional se llevará a cabo por técnicos que designe la repartición respectiva, quienes labrarán acta con intervención del contratista y de su representante técnico, la que será aprobada en última instancia por el director de aquélla, quien dispondrá la devolución de la garantía establecida en el Artículo 26. El mismo procedimiento se observará para la recepción definitiva, pero en este caso se elevarán las actuaciones al Secretario para que apruebe lo actuado, disponiéndose, asimismo, a la devolución de las retenciones establecidas en el Artículo 41.

Artículo 52.- Producida la recepción provisoria o definitiva se procederá, dentro del plazo de sesenta (60) días, a hacer efectiva la devolución de las garantías que correspondan. Si hubiere recepciones provisionales o definitivas parciales, se devolverá la parte proporcional de la garantía siempre dentro del plazo establecido en el párrafo anterior.

En el caso de mora atribuible a la Administración pública, el contratista tendrá derecho a percibir intereses moratorios del tipo que para cada caso fija el Banco de la Provincia, debiendo en este caso constituir en mora a la Administración.

CAPITULO IX DETERMINACION DE PRECIOS Y RENEGOCIACION DE LOS CONTRATOS DE OBRA PÚBLICA

Artículo 53.- Deberá incorporarse en los pliegos de bases y condiciones de los trabajos de obra pública regidos por esta ley, el método de redeterminación de precios que prevé la presente norma y conforme la reglamentación que a sus efectos se dicte.

El método para la redeterminación estará representado por un factor de adecuación de precios, el cual surgirá, para cada obra en particular del cálculo de la variación de los conceptos en un período de tiempo que se aplicará al análisis de precios de contrato o al precio básico obteniendo así el precio redeterminado a una fecha cierta o mes de aplicación.

Dicho cálculo se efectuará sobre los conceptos de: materiales, mano de obra inclusive cargas sociales, amortización de equipos y maquinarias, combustibles, lubricantes, reparaciones y repuestos utilizados en equipos afectados a obra y que no estén incluidos dentro de los gastos generales y cargas tributarias si fuere el caso.

Los nuevos precios determinados por la aplicación de este artículo no alcanzarán a los Gastos Generales e Indirectos; los beneficios o utilidades se mantendrán fijos e inamovibles en los valores de los contratos de origen.

Quedan comprendidas en los alcances del presente artículo:

- a) Las obras en curso de ejecución, respecto del faltante de ejecutar a partir del 6 de enero de 2002.
- b) Las obras licitadas, adjudicadas, con o sin contrato con anterioridad al 6 de enero de 2002, y aquellas que se encuentren en tal situación hasta la fecha 4 de julio de 2002, y las que en sus Pliegos contemplen cláusulas específicas de cotizar a valores anteriores a dicha fecha.
- c) Obras a licitar.

Artículo. 54.- El certificado de redeterminación de precios es suplementario del certificado de obra, que quedará sujeto a las normas establecidas en los artículos 42, 43 y 44.

Artículo. 55.- Cualquier diferencia que se suscite entre la repartición contratante y el contratista o de la implementación del sistema de redeterminación de precios y la renegociación de contratos previstos en el artículo 53, se dirimirá por una Comisión que se denominará Comisión de Redeterminación de Precios y Renegociación de Contratos de Obra Pública, cuyos dictámenes serán sometidos a aprobación definitiva por la autoridad que corresponda, de acuerdo al Régimen Legal y Reglamentario a que esté sujeta cada repartición.

Todos los organismos públicos de la Administración Central y Descentralizados, Autárquicos y Autofinanciados que ejecuten obras encuadradas en el marco de la presente ley, quedan obligados a remitir a esa Comisión, como paso previo a su aprobación, todas las reclamaciones que se efectúen en el marco del Artículo 53, la cual emitirá opinión a lo actuado para su resolución.

Dicha comisión estará integrada por cuatro (4) miembros: dos (2) nombrados por el Poder Ejecutivo Provincial por el término de las renegociaciones de los contratos dispuesto por la presente Ley, uno (1) por el organismo actuante en la contratación del contrato de renegociación, uno (1) por la Cámara que involucre el contrato a negociar.

Sus atribuciones y procedimientos serán reglamentados por el Poder Ejecutivo Provincial.

CAPITULO X DE LA RESCISIÓN

Artículo 56.- La quiebra, la liquidación sin quiebra, o el concurso civil de acreedores del contratista producirán de pleno derecho, la rescisión del contrato. Dentro del plazo de sesenta (60) días contados desde la fecha del auto de quiebra, de liquidación sin quiebra o declaración de concurso, podrá el Ministerio aceptar que otra persona, propuesta por sus acreedores o alguno de ellos, inscrita en la especialidad correspondiente del Registro de Constructores se haga cargo del contrato en iguales condiciones, siempre que tengan suficiente capacidad técnica-financiera para el monto total de la obra, y haga efectivas iguales garantías que el titular del contrato.

Artículo 57.- En caso de incapacidad o muerte del contratista, la provincia podrá rescindir el contrato si dentro del plazo de noventa (90) días sus herederos o sus representantes legales, según corresponda, no lo tomaren a su cargo, ofreciendo las mismas garantías que las exigidas por el contrato, siempre que a juicio de la Secretaría tuvieran o suplieran las condiciones necesarias de capacidad técnico-financiera para el cumplimiento del mismo. También podrán, dentro de dicho término y en iguales condiciones, proponer a una de las firmas inscriptas en la especialidad correspondiente del Registro de Contratistas, con la capacidad suficiente para el caso. El mismo procedimiento podrá observarse cuando, adjudicada la obra, el adjudicatario falleciera o cayera en incapacidad sin haberse firmado el contrato.

Artículo 58.- La Provincia tendrá derecho, además, a rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando el contratista se hiciera culpable de fraude o grave negligencia, o contravenga las obligaciones y condiciones estipuladas en el contrato.
- b) Cuando el contratista se excediera sin causa justificada del plazo fijado en las bases de licitación de las obras.
- c) Cuando el contratista no llegara a justificar las demoras en la ejecución de las obras, en caso de que la parte ejecutada no correspondiera al tiempo previsto en los planes de trabajos y a juicio de la repartición no pudiera terminarse en los plazos estipulados.
- d) Cuando el contratista infringiera las leyes del trabajo.
- e) Cuando se produjera el supuesto contemplado en el Artículo 36 "in fine".

En los casos "b" y "c" deberá intimarse previamente al contratista para que inicie y/o acelere los trabajos hasta alcanzar el nivel contractual de ejecución, en el plazo que a tales efectos se le fije.

Artículo 59.- Resuelta la rescisión del contrato por las causas contempladas en el Artículo 58, la misma tendrá las siguientes consecuencias:

- a) El contratista responderá por los daños que sufra la administración a causa del nuevo contrato que celebre para la continuación de las obras o por la ejecución de éstas por administración;
- b) La administración dispondrá, si lo cree conveniente y previa valuación, de los equipos y materiales que se encuentran en obra necesarios para la continuación de la misma. El contratista podrá pedir reconsideración de dicha valuación;
- c) Los créditos que resulten por los materiales, equipo o implementos que la administración reciba en el caso del inciso anterior y por la liquidación de partes de obras terminadas y obras inconclusas que sean de recibo, quedarán retenidas, a la resulta de la liquidación final de los trabajos ejecutados hasta el momento de la rescisión del contrato;
- d) Cuando se opere la rescisión por imperio de lo dispuesto en el Artículo 58, el contratista perderá el depósito de garantía de contrato. Asimismo, se lo eliminará o suspenderá en el Registro de Constructores de Obras Públicas, por el término que fije la reglamentación, y que no podrá ser menor de un año;
- e) En los casos en que surja responsabilidad técnica el Colegio Profesional aplicará las sanciones que correspondan al representante técnico.

Artículo 60.- El contratista tendrá derecho a rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando por causas imputables a la Administración pública se suspenda por más de 3 meses la ejecución de las obras;
- b) Cuando el contratista se vea obligado a reducir el ritmo previsto en más de un cincuenta por ciento (50 %) durante cuatro meses, como consecuencia de la falta de cumplimiento de la Administración pública en la entrega de la documentación, elementos o materiales a que se hubiere comprometido, según contrato;
- c) Cuando la Administración pública no efectúe la entrega de terrenos ni realice el replanteo cuando éste corresponda dentro del plazo fijado en el contrato más una tolerancia de treinta (30) días, siempre que esta circunstancia impida la iniciación de la obra;
- d) Cuando la Administración pública demore la emisión o pago de algún certificado por más de tres meses después del término señalado en los arts. 42 y 44, sin perjuicio del reconocimiento de intereses establecido en los arts. 44 y 45, excepto que mediara culpa o negligencia del contratista.

En todos los casos, en el tiempo que fije la reglamentación, el contratista intimará al Ministerio por intermedio de la repartición correspondiente, la que deberá normalizar la situación.

Artículo 61.- Producida la rescisión del contrato en virtud de las causales previstas en el artículo anterior, la misma tendrá las siguientes consecuencias:

- a) Liquidación a favor del contratista, del importe de los materiales acopiados y los destinados a obra en viaje o elaboración, que sean de recibo.
- b) Transferencia sin pérdida para el contratista de los contratos celebrados por el mismo para la ejecución de la obra siempre que hayan sido autorizados por la administración o indemnización, en su defecto.
- c) Si hubiere trabajos ejecutados se efectuará la recepción provisional, debiendo realizarse la definitiva una vez vencido el plazo de conservación fijado.
- d) Liquidación a favor del contratista de los trabajos realizados, a los precios de contrato.
- e) Liquidación a favor del contratista de los gastos generales correspondientes al monto de obra que ha dejado de ejecutar.
- f) No se liquidará a favor del contratista suma alguna por otros conceptos que los especificados en este artículo.

Artículo 62.- Será, asimismo, causa de rescisión, el caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite el cumplimiento del contrato. En este caso se pagará al contratista la obra que hubiera ejecutado conforme a las estipulaciones del contrato y los materiales acopiados que fueran de recibo.

CAPITULO XI DE LAS OBRAS POR ADMINISTRACIÓN

Artículo 63.- Considérase obra por administración aquella en que la Provincia, adquiriendo los materiales, equipos y herramientas, designando y/o contratando mano de obra y alquilando todos aquellos elementos necesarios para la ejecución de los trabajos, toma a su cargo la dirección y ejecución de los mismos, por intermedio de sus reparticiones.

Artículo 64.- El procedimiento establecido en el Artículo 63, en cuanto a la contratación de servicios podrá adoptarse en las obras por contrato cuando el Poder Ejecutivo lo considere necesario. Ni en este caso, ni en el establecido por el Artículo 63, la locación de servicios será por un término mayor que el de la duración de los trabajos, indefectiblemente cesará al término de los mismos, facultándose, en el caso de obras por administración a las reparticiones para producir las altas y bajas del personal necesarias.

Artículo 65.- Las reparticiones que tengan a su cargo obras por administración, efectuarán las adquisiciones necesarias para la ejecución de las mismas por compra directa, pedido de precios, licitación privada o pública, conforme a los límites que establezca la reglamentación.

Artículo 66.- Los trabajos serán ejecutados bajo la dirección de un profesional de la repartición inscripto en el Registro Profesional de la ley respectiva.

Artículo 67.- El profesional a que se refiere el artículo anterior será el encargado responsable de:

- a) Que los trabajos se efectúen cumplidamente en cuanto a forma y a tiempo;
- b) La administración de los fondos que se hubieren asignado a los trabajos;
- c) Efectuar las gestiones previstas y la ejecución de todas las contrataciones;
- d) Presentar los informes y las rendiciones de cuentas de gastos a que hubiere lugar. A este profesional se le asignará una caja chica, cuyo monto se establecerá en la reglamentación.

CAPITULO XII DISPOSICIONES VARIAS

Artículo 68.- Las reparticiones autárquicas sustituyen al Poder Ejecutivo y al Ministro donde así lo faculden sus respectivas leyes de constitución.

Artículo 69.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I-N° 11 (Antes Ley 533) TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Art. 1	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 1
Art. 2	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 2 y texto conforme LEY 5074, Art. 17
Art. 3	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 3
Art. 4	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 4 y texto conforme LEY 5074, Art. 17
Art. 5/7	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 5/7
Art. 8	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 8 y texto conforme LEY 5074, Art. 17
Art. 9	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.9
Art. 10 inc. A) / C)	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.10 inc. A) / C)

Art. 10 inc. D)	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.10 inc. D) y texto conforme LEY 5074, Art. 17
Art. 11/16	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.11/16
Art. 17	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.16 BIS
Art. 18 /24	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.17 / 23
Art. 25	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.24 y texto conforme LEY 5074, Art. 17
Art. 26/43	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.25/42
Art. 44	Ley 4549 art. 19
Art. 45	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.44
Art. 46	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.45 y texto conforme LEY 5074, Art. 17
Art. 47 / 52	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.46 / 51
Art. 53 primer párrafo	Ley 4882, Art. 1
Art. 53 segundo y tercer párrafo	Ley 4882, Art. 1
Art. 53 cuarto párrafo	Texto Refundido Ley 4882, art. 5
Art. 53 pto. A) / C)	Ley 4882, Art. 1
Art. 54	Ley 4882, Art. 1
Art. 55	Ley 4882, Art. 1
Art. 56/68	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art.55/67
Art. 69	T.O. Decreto 992/79, Anexo I, Art. 70
	Artículos suprimidos:
	Anterior artículo 52: "A partir de la fecha de promulgación de la presente ley" por objeto cumplido. Se ha eliminado del texto original del art. 52 "A partir de la fecha de la promulgación de la presente Ley...". En virtud a que se refería a la ley que introdujo la modificación al artículo (ley 4882) por lo que cumplió su objeto al señalar la entrada en vigencia de la innovación. Para que el texto del artículo conserve armonía, debe eliminarse dicha frase, así como reemplazarse "los trabajos de obra pública que se rijan por la ley 533", por "los trabajos de obra pública regidos por esta ley".
	Anterior artículo 53: se ha eliminado "este último conforme al artículo 19° de la Ley N° 4549" ", pues la mención de la fuente del artículo es incompatible con la consolidación normativa realizada a través del Digesto.
	Anterior artículo 68 y 69 por objeto cumplido.

LEY I-N° 11

(Antes Ley 533)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia Ley 533	Observaciones
Art. 1/16	Art. 1/16	
Art. 17	Art. 16 bis	
Art. 18/43	Art. 17/42	
Art. 44	Art. 43	Ley 4549 art. 19
Art. 45/52	Art. 44/51	
Art. 53 1er / 3er parr	Art. 52 1er/ 3er parr	Ley 4882, Art. 1
Art. 53 4to parr	Art. 52 4to parr	Ley 4882, art. 5
Art. 53 pto a) / c)	Art. 52 pto a) / c)	Ley 4882, Art. 1
Art. 54/55	Art. 53/54	Ley 4882, Art. 1
Art. 56/68	Art. 55/67	
Art. 69	Art. 70	

TEXTO DEFINITIVO
LEY 534
Fecha de actualización: 23/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 12 (antes ley 534)

Creación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico

TITULO I

De las funciones del Instituto Bromatológico y Departamento Químico y de los entes comprendidos en la presente ley

CAPITULO I

De las funciones del Instituto Bromatológico y Departamento Químico

Artículo 1°.- Créase el Instituto Bromatológico y Departamento Químico de la Provincia, dependiente de la Secretaría de Salud, que tendrá las siguientes funciones:

- a) Inspeccionar los productos destinados a la alimentación humana y consumo en general, y vigilar la fabricación, almacenamiento y forma de expendio de los mismos;
- b) Realizar estudios e investigaciones relacionadas con el aspecto higiénico y médico social de la alimentación y los problemas sanitarios conexos, colaborando con las otras divisiones de la Secretaría de Salud para la fijación de alimentaciones adecuadas, individuales y colectivas, en su aspecto técnico, médico y social;
- c) Asesorar a las reparticiones públicas en los asuntos y problemas relacionados con la química y la industria;
- d) Asesorar al Poder Judicial en los exámenes toxicológicos y químico-legales;
- e) Controlar las drogas, productos químicos y preparados de uso medicinal;
- f) Colaborar con las otras divisiones de la Secretaría de Salud en las funciones de divulgación y educación sanitaria.

CAPITULO II

De la Dirección

Artículo 2º.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico estará dirigido por un Director General.

Para ser director del Instituto Bromatológico y Departamento Químico se requiere:

- a) Ser bioquímico o químico, con título otorgado por Universidad Nacional o médico, con diploma nacional y título de dietólogo otorgado por Institutos Nacionales;
- b) Tener por lo menos, cinco años de ejercicio profesional;
- c) Tener antecedentes en la especialidad bromatológica y en materia de organización de oficinas químicas o bromatológicas.

Artículo 3º.- En ausencia del director general, éste será reemplazado interinamente por el director de sección que designe la Secretaría de Salud.

CAPITULO III

Del personal técnico

Artículo 4º.- Los cargos técnicos del Instituto Bromatológico y Departamento Químico se proveerán por concurso de antecedentes y examen, ante un jurado presidido por la Secretaría de Salud, o por quien éste designe, e integrado en todos los casos por el director general del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

CAPITULO IV

Del control de los productos alimenticios y de consumo

Artículo 5º.- Queda prohibida la venta de todo producto de alimentación y de consumo que no esté previamente inscripto y aprobado por el Instituto Bromatológico.

Artículo 6º.- No podrán habilitarse fábricas de alimentos y además comercios sujetos a la inspección química o veterinaria del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, sin la autorización de éste. Las actualmente existentes deberán acondicionarse a las normas generales y especiales que establece el presente Código.

TITULO II

Clasificación general de los productos sometidos a control

CAPITULO I

Artículo 7º.- Los productos sometidos al control del Instituto Bromatológico y Departamento Químico se clasificarán, con carácter general, en la siguiente forma:

- a) Con el nombre de "sustancias alimenticias", "materias alimenticias", o simplemente "alimentos", se designa genéricamente a los productos naturales, simples o manufacturados destinados a la alimentación o consumo humano.;

b) Con el nombre de "bebidas" con o sin clasificaciones adicionales o especiales, se designa a las aguas potables o minerales de mesa y preparaciones simples, que, con finalidades alimenticias o sin ellas, son ingeridas al estado líquido;

c) Con el nombre de productos ambientales y de consumo externo se designa a los productos naturales o artificiales no comprendidos en los apartados anteriores y que tienen relación directa o indirecta con funciones orgánicas o hábitos humanos (respiración, funciones cutáneas, artículos de uso doméstico).

Artículo 8º.- Tanto las materias primas como los productos elaborados, deben responder a su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a su nomenclatura específica o a las denominaciones legales o comerciales oficialmente admitidas. Los envases, recipientes, envoltorios, accesorios y etiquetas, deben responder en un todo a las normas prescriptas por la presente ley en cada caso.

Alimento puro

Artículo 9º.- Se considera como norma de apreciación, alimento puro el que posea las siguientes condiciones:

1º- Ser un producto natural, en buen estado de conservación de caracteres organolépticos aprobados, que no haya experimentado modificaciones en su valor nutritivo, salvo las inherentes a las operaciones autorizadas para su elaboración y conservación;

2º- No haber sido objeto de la adición de sustancias extrañas a las comunes en la alimentación natural del hombre;

3º- No haber sido objeto, asimismo, de ninguna clase de manipulación que pueda motivar engaño respecto al origen, naturaleza y calidad del producto;

4º- Responder en su denominación a la nomenclatura específica, impuesta por la legislación, reglamentación o usos.

De los alimentos alterados

Artículo 10.- A los efectos de determinación de "aptitud" para el consumo y de establecer normas básicas para garantizar la pureza y legitimidad de las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y materias primas, se clasifican:

a) Como "alteradas", las que por influencia de causas naturales, (humedad, temperatura, microorganismos, parásitos o deficiente conservación, etc.) hayan sufrido averías, deterioros, contaminación o perjuicios en su calidad, aspecto, presentación o composición intrínseca;

b) Como "adulteradas", las que con fines ilícitos y propósitos de lucro hayan sido sometidas a tratamiento u operaciones que reduzcan su poder nutritivo normal o que hayan sido modificadas en su presentación para inducir a error o engaño al consumidor, especialmente las siguientes:

- 1.- Elaboradas o mezcladas con materias primas impuras, sucias, descompuestas o pútridas;
- 2.- Mezcladas con elementos inertes o extraños para aumentar su peso o volumen;
- 3.- Privadas de elementos útiles o de principios alimenticios parcial o totalmente;
- 4.- Adicionada de agua o ingredientes, sucedáneos o sustitutos que rebajen el valor bromatológico real del producto genuino;
- 5.- Coloreadas artificialmente, para disimular defectos de elaboración o mejorar la presentación de mercaderías de inferior calidad;
- 6.- Conservadas o adulteradas con productos prohibidos, y en general preparadas o elaboradas con materias principales y accesorios no permitidos expresamente.

De los alimentos falsificados

c) Como "falsificados", las que conservando la apariencia caracteres generales de los productos legítimos o protegidos por disposiciones gubernativas han sido fabricadas exclusivamente para sustituirlos o imitarlos y circular con denominaciones reservadas a aquellos;

d) Considérase como "fraude" el atribuir a la mercadería origen distinto del verdadero, o anunciar que tiene composición o propiedades de que carecen; dar un peso o volumen menor que el indicado en los envases;

e) Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas las tendientes a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente, o a disimular alteración.

Artículo 11.- La expresión "técnicamente puro" usada al tratarse de envases y sus complementos, corresponde a los materiales cuyo grado de pureza, título y condiciones particulares sean concordantes con el destino especial de los mismos.

Artículo 12.- Queda prohibida la exhibición, propaganda o expendio de sustancias destinadas a modificar la composición de productos genuinos, por métodos no autorizados expresamente, o cuya nomenclatura o designación sea susceptible de inducir a la creencia de que con ellas pueden ser preparados alimentos que sustituyen a los productos genuinos.

CAPITULO II

De los otros objetivos sanitarios. De los estudios sobre la alimentación.

Artículo 13.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico en colaboración, con las otras secciones de la Secretaría de Salud, realizará estudios sobre los alimentos y la alimentación de las zonas urbanas y rurales de la Provincia, instituciones, colectividades, escuelas, asilos, hospitales u otros análogos, y propondrá a la Secretaría

de Salud o a las autoridades que corresponda, las medidas pertinentes para una adecuada alimentación de sus poblaciones. La Secretaría de Salud, de conformidad con dichos estudios, podrá tomar todas las medidas que estime convenientes para administrar alimentos fundamentales en las zonas donde fueran indispensables desde el punto de vista sanitario.

TITULO III

De las especificaciones bromatológicas - Alimentos.

CAPITULO I

Alimentos refrescantes. Jarabes o refrescos. Zumos de frutas. Helados. De la definición de los jarabes o refrescos.

Artículo 14.- Bajo la denominación general de bebidas refrescantes se incluyen:

- a) Los "jarabes o refrescos naturales", preparados con azúcar comercialmente puro; agua potable; jugos o zumos genuinos de frutas; materias vegetales (almendras, chufas, goma, mate, etc.); ácidos cítricos, lácticos y tártricos, únicamente;
- b) Los "jarabes o refrescos artificiales" (imitaciones o de fantasía), elaborados con azúcar comercialmente puro; agua potable, esencias o extractos aromáticos artificiales, libres de sustancias nocivas; ácidos cítricos, láctico o tártrico y materias colorantes autorizadas.

De las características

Artículo 15.- Los jarabes, en general, deberán tener una densidad mínima de 1,30 a 15° G C; no se admitirá la circulación de productos con menor densidad, aún cuando ella se declare en el rótulo.

Artículo 16.- El porcentaje de glucosa adicionada a los jarabes en sustitución de la sacarosa, no podrá exceder en ningún caso el 30%. Los rótulos de los jarabes en los que se haya sustituido parcialmente la sacarosa por glucosa, llevarán expresa dicha sustitución en forma visible.

De las clasificaciones

Artículo 17.- Las denominaciones especiales de los jarabes deberán responder a su composición, de acuerdo con lo que se expresa a continuación:

- a) "Jarabe simple o jarabe de azúcar" solución de azúcar comercialmente puro en agua potable;
- b) "Jarabe de lima, limón, pomelo, sidra, mandarina o naranja", jarabe de azúcar adicionales de ácido cítrico, láctico o tártrico y jugos zumos o alcoholatos de los frutos respectivos;

- c) "Jarabes naturales de fruta", jarabes de azúcar adicionados de jugos o zumos de las frutas respectivas (frambuesa, uvas, frutillas, guindas, granadas, grosellas, y ananás);
- d) "Jarabes de horchatas de almendras" o simplemente "Jarabes de horchatas", jarabe de azúcar y leche de almendras; "jarabe de horchatas de chufas" o simplemente "jarabe de chufas", jarabe de azúcar y leche de tubérculos de chufas, adicionado o no de aguas destiladas o esencias naturales. Queda expresamente prohibida la elaboración y venta de jarabe de horchatas preparadas con benjuí y productos análogos;
- e) "Jarabe de tamarindo", jarabe de azúcar y pulpa o extracto de tamarindo con adición de aguas destiladas aromáticas (agua de azahar) o sin ellas;
- f) "Jarabe de vainilla", jarabe de azúcar y extracto de tintura de vainilla;
- g) "Jarabe de yerba mate", jarabe de azúcar y extracto de yerba mate;
- h) "Jarabe de zarzaparrilla", jarabe de azúcar y extracto de zarzaparrilla, que contenga como mínimo 25 gramos de extracto alcohólico de zarzaparrilla por cada 975 gramos de jarabe de azúcar;
- i) "Jarabe de café" o "jarabe de Moka", jarabe de azúcar y extracto de café puro;
- j) "Jarabe de goma", jarabe de azúcar adicionado de goma arábiga o del Senegal, en la producción mínima de 20 gramos por litro;
- k) "Jarabe artificial de granadinas", jarabe de azúcar adicionado de ácido tártrico o cítrico y aromatizado y coloreado con sustancias de uso permitido;
- l) "Jarabe de casis", jarabe de azúcar y zumo de hayas de casis, adicionado con 5%, como máximo, de zumo de frambuesa y grosellas;
Aquellos jarabes no especificados, posibles de ser librados al comercio, deberán obtener una autorización especial del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 18.- Con el nombre de "Arrope" se designa el jarabe de consistencia espesa y color negruzco preparado con el fruto de la tuna o penca.

Artículo 19.- Con el nombre de "Arrope de uva", o "Mostillo" se designa el jarabe obtenido concentrando el jugo de uvas previa desecación, hasta consistencia espesa.

Artículo 20.- Queda prohibida la circulación, tenencia y venta de jarabes o refrescos naturales o artificiales que:

- a) Contengan esencias consideradas nocivas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, ácidos minerales, resinas, colorantes sintéticos o vegetales de uso prohibido, antisépticos, edulcorantes artificiales, sustancias espumígenas prohibidas y metales tóxicos.
- b) Excedan los siguientes límites máximos 5% de alcohol en volumen; 6% de ácido cítrico; 9% de ácido tártrico 3% de ácido láctico y 5 (cinco) centigramos de ácido cianhídrico por litro.

Artículo 21.- El instituto Bromatológico y Departamento Químico procederá a la clausura inmediata de las fábricas que elaboren los productos precedentes con sacarina, dulcine u otros edulcorantes artificiales.

De la definición de zumo o jugos de frutas

Artículo 22.- Con la denominación general de "Jugos de fruta" se designan los zumos obtenidos por presión en frío o en caliente, de frutas maduras y sanas.

Artículo 23.- Los jugos o zumos de fruta (uvas, manzanas, peras, pomelos u otros comestibles) no deben contener materias extrañas ni más de uno por ciento de alcohol en volumen ni hallarse en mal estado de conservación (ausencia de gérmenes vivos). Si su consumo no es inmediato a su elaboración, deben expendirse esterilizados. Solo deberán contener los ácidos y azúcares procedentes de los frutos de origen. Los jugos o zumos genuinos de frutas, azucarados, que se consumen previa dilución deberán presentar una densidad mínima de 1,20 a 15°. Estas bebidas deberán rotularse: "Jugo o zumo natural de con azúcar" o "Jugo y pulpa natural de con azúcar". Se hacen extensivas a estas bebidas las disposiciones previstas para "Jugos de fruta" y "Jarabes o refrescos naturales".

Artículo 24.- El tratamiento por el anhídrico sulfuroso puro, procedente de la combustión del azufre o del anhídrico sulfuroso líquido o por los bisulfitos y metasulfitos alcalinos puros, queda solo permitido en los jugos de frutas corrientes, siempre que la cantidad de anhídrico sulfuroso libres que retenga el jugo no exceda los 50 miligramos por litro, ni la cantidad total de 150 miligramos por litro. Los jugos de fruta destinados a usos medicinales, enfermos o niños menores de dos años, deberán estar exentos de dicho anhídrido. En los jugos de fruta concentrados que se consumen previa dilución, y siempre que la misma se exprese cuantitativamente en el rótulo, se admitirá la cantidad de anhídrico sulfuroso correspondiente, en la dilución, a la proporción indicada.

De los helados

Artículo 25.- Con el nombre de "sorbetes, helados y cremas frías" se designan los productos elaborados por la congelación de mezclas líquidas constituídas por leche o crema de leche; jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas; yemas de huevo, cacao, café, chocolate; frutas frescas o secas desmenuzadas; azúcar comercialmente puro y sustancias aromáticas. Queda prohibido el uso de materias extrañas, aunque sean inofensivas, colorantes, esencias, edulcorantes artificiales, sustancias conservadoras y espumígenas, etc. Queda prohibida la fabricación de cremas ficticias con gelatina, goma, tragacanto, golosina, vegetalina, etc., chuño y otras materias amiláceas.

De la clasificación

Artículo 26.- Las distintas variedades de helados deben responder según su denominación a los caracteres y composición que a continuación se detallan:

a) "Helados de Crema"; materias primas; leche pura con adición de crema de leche, azúcar y vainilla. Tendrán como mínimo el 8% de materias grasas de leche.

b) "Helados de crema vainilla"; materias primas; leche pura con adición de crema de leche fresca; yemas de huevos frescos, azúcar, vainillas o vainillina. Tendrán como mínimo el 8% de materias grasas de leche. No tendrán agente neutralizador, así como tampoco sustancias grasas no provenientes de la leche, ni aceites, ni ningún otro ingrediente.

c) "Helados de vainilla"; materias primas; leche pura, azúcar y vainilla, y por lo menos cuatro yemas de huevo por kilogramo. Deben contener como mínimo el 0,1% de colesterol.

d) "Helados de crema rusa"; materias primas; leche con adición de crema, yema de huevos fresca, azúcar, nueces o avellanas trituradas y un poco de kirsch o cognac.

e) "Cremas frías". "Cremas heladas" (ice-cream): con esta denominación genérica se designan los elaborados con las siguientes materias primas: crema de leche, azúcar y sustancias correctivas aromatizantes naturales. Como mínimo deben contener el 12 % de materia grasa procedente exclusivamente de la leche.

f) "Helados de frutas"; materias primas; zumos o extractos de frutas y azúcar.

g) "Helados de limón, naranja y mandarina"; materias primas; por lo menos el zumo de cuatro de estas frutas por kilogramos, azúcar y agua.

h) "Helados de chocolate, café, té, mate"; materias primas; las que sirven para dar su nombre.

i) "Helados de crema de frutas desmenuzadas"; se ajustarán al tipo de helados de crema, con precisa indicación de esta denominación, agregando el nombre de la fruta empleada.

j) "Helados de crema con dulce de frutas": el helado de crema presentará los caracteres exigidos para este tipo, y los dulces serán elaborados con frutas y azúcar sin adición de colorantes, edulcorantes, antisépticos, y otras soluciones extrañas.

k) "Sorbete": con esta denominación genérica se designan los productos helados hechos con zumos o jarabes de frutas o bebidas excitantes, alcohólicas o no. Contiene azúcar y puede agregárseles clara de huevo batida con azúcar.

l) "Ice-cream soda": con esta denominación se designa el sorbete preparado con una parte del helado o crema fría y agua gasificada.

m) Los tipos denominados de fantasías (bizcocho, helado biscuit- glasí, copas heladas, cassatas, quesitos helados, cremas especiales, mantecados, helados moldeados o adornados, etc.), aparte de observar las disposiciones generales, deberán ajustarse en cada caso a lo que su denominación sugiere, a la vez que a las fórmulas presentadas y aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De las materias de origen lácteo

Artículo 27.- Las leches, cremas o mezclas en que intervengan ambas, y empleadas para la elaboración de helados o sorbetes, deben ser higienizadas: calentadas durante quince minutos a 75° o bien cinco minutos entre 80° y 85° C., por lo menos, e inmediatamente después deben ser enfriadas o congeladas. Por ello deben acusar la reacción de Storch negativa. La Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico fijará la acidez máxima tolerable de acuerdo con la concentración de las "cremas".

Del control bacteriológico de los helados

Artículo 28.- Los helados, cremas de leche y otros productos afines, además de los requisitos anteriores, no podrán contener en ningún momento más de 150.000 gérmenes por gramo, con ausencia de gérmenes del grupo Salmonella.

De las aguas para la elaboración y la limpieza

Artículo 29.- Solo se autorizará la elaboración de helados en aquellos locales donde hubiere aguas corrientes o de pozo semisurgente, debiendo el agua de este último ser potable y exenta de toda peligrosidad a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

CAPITULO II

Alimentos azucarados. Azúcares naturales. Glucosa. Miel de Abejas. Definición

Artículo 30.- La denominación de alimentos azucarados comprende única y exclusivamente:

a) A los azúcares naturales, sus derivados, sucedáneos y subproductos, constituídos por hidrato de carbono comercialmente puros.

b) A las mieles genuinas, debidamente recogidas, filtradas y conservadas.

Los edulcorantes artificiales o edulcorantes químicos (dulcina, sacarina, sucrol, sucramina, etc.) no se consideran como sustancias aplicables a la fabricación ni preparación de alimentos o bebidas.

De la sacarosa

Artículo 31.- La denominación de azúcares naturales, comprende a los productos obtenidos por cristalización del jugo o zumo azucarado de diversas plantas tales como "Saccharum Officinarum (caña de azúcar); Beta vulgaris (remolacha); Sorgo azucarado (Sorghum Saccharatum), (Arce Sacharinum) Arce de azúcar.

De las características

Artículo 32.- El azúcar debe responder a las siguientes exigencias:

1°. Debe estar constituido por sacarosa comercialmente pura, con su título no inferior a 99,5%, debiendo por lo tanto ser blanca, brillante y soluble en agua con la que dará un soluto límpido.

2°. No podrá contener glucosa ni azúcar invertido en cantidad mayor del 1% ni yeso, dextrina, materias amiláceas y sustancias extrañas de ninguna especie. Se permite el empleo de azul de ultramar en cantidades ínfimas para el blanqueo del azúcar refinado, como también el de rocú y otros colorantes vegetales inofensivos para colorear, de amarillo los azúcares de tipo "demerara" o "Goldensirup".

Clasificación

Artículo 33.- Los azúcares naturales de acuerdo con las características de la cristalización y de su presentación comercial se dividen en:

- a) Azúcar refinado en cristales, trozos, pancitos, cuadritos, terrones; llamado también de pilón o pilé. Debe responder a los caracteres enumerados en el artículo 32;
- b) Azúcar molido es el azúcar en pequeños cristales, obtenido por una cristalización perturbada o por el aserramiento mecánico del azúcar en panes;
- c) Azúcar impalpable es el azúcar finamente pulverizado;
- d) Azúcar cande, es el azúcar obtenido por lenta cristalización a temperatura de 50°-60°; se presenta en forma de cristales voluminosos, blancos o débilmente amarillentos, duros y transparentes; sacarosa mínima, 99,9%. Dadas las características del azúcar cande puede ser considerado como sacarosa pura.
- e) Azúcar tucumana o de confitería. Es el azúcar con un contenido mínimo de 99 % de sacarosa.
- f) Azúcar moreno, rubio o terciado, corresponde al azúcar común, sin refinación; podrá ser parcialmente soluble en agua, mínimo 65 % de sacarosa. Cenizas totales máximo 4 %, 0,5 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.

Artículo 34.- Con el nombre de Kandi, Candi, Candis suizos, se entienden productos, presentados generalmente en pedazos grandes, obtenidos por cocción especial del azúcar, con colorante vegetal o sin él, y aromas de uso permitido.

De la lactosa

Artículo 35.- Lactosa, azúcar de leche o lactina, es el azúcar que se encuentra en la leche de los mamíferos y también en algunos jugos vegetales, como por ejemplo, en el jugo del fruto del zapote (*Achras Sapota*). La lactosa del comercio es la obtenida por evaporación del suero que resulta de la coagulación de la leche de vaca descremada y sometida a manipulación de purificación.

De las características

Artículo 36.- La lactosa debe ser obtenida por evaporación del suero de la leche de vaca, presentarse en masas formadas por cristales prismáticos, romboidales, con apuntamiento octaédrico, de sabor débilmente dulzaino. Será completamente soluble; dará solución de reacción neutra.

De las prohibiciones

Artículo 37.- Queda prohibida la tenencia, circulación y venta de azúcares inaptos para el consumo por cualquier motivo (insectos, suciedad, productos extraños, etc.).

De los derivados y subproductos

Artículo 38.- Los derivados, sucedáneos o subproductos de los azúcares naturales comprenden los productos cuya nomenclatura y caracteres analíticos se detallan a continuación:

a) Azúcar de almidón o de fécula, glucosa o dextrosa, sustancias blancas ligeramente amarillentas, obtenida por la hidrólisis de sustancias amiláceas (fécula de patata, almidón de arroz, de maíz, etc.), con ácidos minerales adecuados.

Se clasifica de acuerdo con caracteres analíticos en:

1°. Glucosa anhidra, no podrá contener menos del 95 % de dextrosa ni más de 1 % de cenizas;

2°. Glucosa cristal, en el producto a base de glucosa, que debe responder a las siguientes exigencias: debe contener 18 a 25 % de agua, 35 a 45 % de dextrosa, 35 a 45 % de dextrina, no más de 1 % de materias minerales constituidas principalmente por cloruros y sulfatos, ni de 0,2 % de acidez calculada en ácido sulfúrico;

3°. Glucosa sólida, debe contener de 18 a 25 % de agua, 65 a 75 % de dextrosa, 8 a 15 % de dextrina, no más de 1,5 % de materias minerales ni de 0,5 % de acidez calculada en ácido sulfúrico. El clímax o acmé no debe contener menos de 80 % de dextrosa, ni más de 1,5 % de materias minerales y de 0,5 % de acidez calculada en ácido sulfúrico. Las glucosas deben ser incoloras o ligeramente amarillentas, a excepción de los Goldensirups, que se permite colorearlos de amarillo con colorantes vegetales autorizados por el presente Código. Se permite el empleo de azul de ultramar en cantidades ínfimas, suficientes para el blanqueo y un máximo de 5 miligramos por 100 gramos de anhídrido sulforoso total. No debe contener arsénico ni sustancias nocivas.

b) Melazas, jarabes, residuales de la fabricación de azúcar después de separada la melaza o masa cocida; agua máxima, 25 %; azúcar cristalizable, mínimo 40 %; cenizas totales, máximo 5 %; no deben contener arsénico ni metales tóxicos.

Artículo 39.- Azúcar caramelizado - azúcar quemado o caramelo - producto obtenido por la acción indirecta del calor sobre azúcar es naturales exclusivamente neutralizados con carbonatos alcalinos químicamente puros.

Artículo 40.- Azúcar invertido (jarabe), mezcla de dextrosa o lebulosa, obtenida por inversión de la sacarosa; agua, máximo 5 %; cenizas totales, máximo 0,5 %; acidez en ácido tártrico, máximo 0,05 %.

Artículo 41.- Melaza propiamente dicha -masa cocida- producto obtenido por concentración de jugos o soluciones azucaradas hasta consistencia más o menos sólida, en los que el azúcar existe principalmente en estado cristalino.

Artículo 42.- Jugo de caña de azúcar (golden sirups) (impropiamente miel de caña) jarabe denso, de color amarillo; aspecto semejante a la miel de abejas; agua, máximo 25 %; cenizas totales, 5 % materias orgánicas, excluído hidrato de carbono, 10 %; azúcares reductores, 25 %; sacarosa, 40 %.

De la miel - Definición

Artículo 43.- La denominación de la miel de abejas, miel virgen o simplemente miel, está reservada para designar al producto natural elaborado por las abejas "apis mellífica" y "apis doreta", con el néctar de las flores y exudados de las plantas. Productos de olor y sabor agradable soluble en agua y no en alcohol y constituido por una mezcla de glucosa, celulosa, pequeña cantidad de sacarosa; además, principios aromáticos, colorantes nitrogenados y pequeña cantidad de materias grasas.

De la clasificación

Artículo 44.- Se clasifican las mieles en la forma siguiente:

- a) Miel de panal; se reservará para la miel que se encuentre aún en los panales no incubados, contruídos por las abejas;
- b) Miel virgen; es el producto que fluye espontáneamente de los panales no incubados, por lo tanto, libre de larvas;
- c) Miel centrifugada; la obtenida por centrifugación;
- d) Miel prensada; la obtenida por compresión en frío de los panales no incubados;
- e) Miel mucilaginoso; la obtenida por compresión en caliente de los panales no incubados;
- f) Miel batida; es la obtenida golpeando los panales juntamente con la miel en ellos obtenidos;
- g) Miel sobrecalentada; es la calentada hasta perder propiedades fermentativas y su aroma;

Prohibición

Artículo 45.- Queda prohibida la circulación en el comercio de productos de abejas alimentadas artificialmente con materias azucaradas y otras análogas.

De las características

Artículo 46.- La miel de abejas, líquida o granulada, debe ser recogida y filtrada cuidadosamente, y responderá a los siguientes caracteres y coeficientes analíticos:

a) Agua a 100°-105°, máximo, 25 %; cenizas, máximo, 0,5 %; sacarosa, máximo, 8 %; dextrina, máximo, 8 %; acidez total en ácido fórmico, máximo, 0,25 %;

b) No contendrá polen, cera u otras materias insolubles en agua propias de su origen en proporción superior al 1 %, calculado sobre substancia seca;

c) Deberá presentar reacción de fiebre negativa y la reacción de Lund deberá dar un mínimo de 0,6 CC. de precipitado.

d) No debe contener residuos de insectos, huevos ni otras impurezas, ni substancias extrañas a su composición normal, como ser: caramelos, edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas, almidón, goma, gelatina, antisépticos y colorantes.

e) No estará alterada, fermentada ni caramelizada por calentamiento.

f) Deberá acusar la presencia de fermentos diastásicos.

CAPITULO III

Alimentos estimulantes

Te-Yerba mate-Cacao-Café y sucedáneos organolépticos- De la Definición

Artículo 47.- La designación general de alimentos estimulantes, nervinos, aromáticos alcalóidicos o impropiamente de ahorro, comprende las substancias de origen vegetal, simples o elaboradas (café, té, yerba mate, cacao y derivados), que se caracterizan particularmente por contener además de elementos o principios nutritivos diversos, proporciones variables de alcaloides del grupo purínico (cafeína, teína, mateína, y teobromina).

Artículo 48.- Las denominaciones, tipo, caracteres y límites analíticos a los cuales deben responder los productos mencionados en el artículo anterior, son los que se expresa en los siguientes artículos.

De la definición del té

Artículo 49.- El té está constituido por las hojas jóvenes y las yemas sanas y limpias de varias especies de género Thea, Thea Chinensis, Thea viridis, Thea bohea, Thea assanica, Thea stricta), de distintas procedencias y sometidas a manipulaciones diversas.

De la clasificación

Artículo 50.- Con relación a su procedencia, identificables por las dimensiones de las hojas, los tés se clasifican de acuerdo con los siguientes valores:

Procedencia	Longitud de las hojas	Ancho de las hojas
Té de la China	4,5 a 7 cm.	2 a 3 cm.
Té de Ceilán y de la India	10 a 14 cm.	4 a 5 cm.

Té de Annan y Sana	Hasta 23 cm.	Hasta 8 cm.
--------------------	--------------	-------------

Artículo 51.- Con relación al tratamiento ulterior de su recolección se distinguen dos variedades comerciales:

1.- Té negro: Su torrefacción se realiza con posterioridad a una desecación lenta, efectuada por influencia exclusiva del calor solar; sus valores analíticos son los siguientes; humedad, máximo, 12 %; extracto acuoso, mínimo, 24 %; cafeína, mínimo 1 %; cenizas, máximo, 8 %; cenizas solubles en agua, mínimo, 50 %; de las anteriores; tallos y pecíolos, casi desprovistos de hojas, máximo, 15 %.

Se admiten los siguientes tipos comerciales:

a) Los té procedentes de cosechas en las cuales se han colectado los brotes y las hojas inmediatas, pueden ser expandidos con el calificativo de finos, correspondiéndoles la denominación general de Pekoe. Cuando la recolección comprenda exclusivamente a los brotes y hojas más tiernos, el producto se denomina Flowery Orange Pekoe, y las calidades subsiguientes, Orange Pekoe y Pekoe Nro. 1. Color de la infusión: amarillo oro.

b) Los té elaborados con hojas más grandes y delgadas, reciben la denominación de Souchong cuando proceden de la primero o segunda cosecha, y de Pekoe Souchong cuando son intermediarios entre la calidad definida en a) y la Souchong. Color de la infusión: amarillo pálido.

c) Los té constituidos por hojas jóvenes de la tercera cosecha, se designan "Congou". Color de la infusión: amarillo oscuro.

2°.- Té verde: Su torrefacción es inmediata a la recolección. Se caracteriza por su color verde oscuro. El color de la infusión varía, según los tipos, entre diversos tonos de verde, siendo su sabor más amargo que el de la infusión de té negro. Sus límites analíticos son los mismos que los correspondientes al té negro, con excepción del extracto acuoso, para el cual se exige un mínimo de 28 %.

Sus variedades comerciales son:

a) Té Hison, constituido por las yemas y primeras hojas cosechadas, de tamaño pequeño y uniforme, retorcidas y arrugadas longitudinalmente en espiral. Entre sus variedades más conocidas figuran el Skin Hison, formado por las hojas inferiores del Hison, arrolladas longitudinal y transversalmente; el Hison Imperial, el Souchoulong y el Yatseen. Color de la infusión: amarillo.

b) Té pólvora o Gunpowder, formado por hojas cortadas y arrolladas en forma de bolitas. Puede ser aromatizado con flores de olivo silvestre (oleafragans).Color de la infusión: amarillo verdoso;

c) Té perla o imperial, formado por hojas arrolladas en sentido transversal y longitudinal; se presenta en forma de bolitas aromatizadas con olivo silvestre;

d) Té Tonkay o Tonkang, cuya infusión presenta sabor poco agradable, intensamente coloreada.

Artículo 52.- Las denominaciones del artículo anterior se refieren exclusivamente al té chino. Los productos análogos, procedentes de otros orígenes, deberán nombrarse anteponiendo a la designación de la calidad, la del lugar de origen: Ceylan Pekoe N° 1, Ceylan Hison, etc.

Artículo 53.- Es permitida la mezcla de té de distintas procedencias y calidades, siempre que la misma se exprese al consumidor. La mezcla de té de distinto origen no podrá expendirse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 54.- Es permitida la adición, en ciertos tipos comerciales de flores de olivo silvestre o Lanhoa (*Olea fragans*), de Sambac (*Jasminun Sambac*), de Sasankwa (*Camelia Sasanqua*).

Artículo 55.- Con el nombre de esencia o extracto de té, se designa el producto obtenido agotando el té con suficiente cantidad de agua, y evaporando ésta hasta consistencia de extracto fluido o extracto seco. Debe contener como mínimo 0,5 % de cafeína.

Artículo 56.- Con el nombre de tabletas o pastillas de té, se designa el producto obtenido por concentración del extracto fluido de té, en presencia de azúcar y aglutinación posterior con algo de mucílago de goma.

De las prohibiciones

Artículo 57.- Queda prohibida la tenencia, circulación y expendio de té agotado o reconstituído, alterado, adicionado de goma, almidón, óxido de hierro, materias colorantes extrañas, talco, yeso, caolín, etc., de las hojas de rosa plátano, ciruelo, alfalfa, laurel, álamo, etc., y de cualquier otra sustancia extraña.

Yerba mate

De la definición

Artículo 58.- Con el nombre de yerba mate se designa el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas y ligeramente tostadas, rotas o groseramente pulverizadas del *Ilex Paraguayensis* y *Saint Hilaris* (*Ilicáceas*) y sus variedades no nocivas, mezcladas o no con fragmento de ramas jóvenes, pecíolo y pedúnculos florales. La determinación analítica se hará siguiendo el método micrográfico de Scala.

De las características

Artículo 59.- La yerba mate canchada o molida que se tenga en depósito, circulación, exhibición o expendio se considerará como inapta para el consumo cuando;

a) Contenga más del 11 % de humedad, más de 9 % de cenizas totales o más de 1,5 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %;

b) Presente más del 20 % de palos, considerándose como tales a todos los que quedan sobre tamiz cuyas perforaciones tengan una luz de 2,5 mm. de ancho por un largo mínimo de 70 mm.;

c) El contenido de polvo residual de molienda que pase a través de un tamiz de 16 mallas por centímetro lineal, sea mayor del 8 %; en el caso de yerba elaborada, o mayor del 5 % en el caso de yerba canchada;

d) Contenga menos de 0,7 % de mateína (secada a 100°-105° C) y presente un extracto acuoso inferior a 25 %;

e) Contenga saponinas, productos extraños o cuando esté ardidada, alterada o agotada;

f) Contenga más de 2 % de palos molidos, revelados por métodos micrográficos.

De los derivados

Artículo 60.- Mate cocido en polvo es la denominación correspondiente al producto obtenido por evaporación total del agua de una infusión de yerba mate apta para el consumo. No debe contener más de 8 % de humedad ni sustancias agregadas, salvo las expresamente permitidas, que se deberán declarar en los rótulos.

Artículo 61.- Mate de leche en polvo es la denominación correspondiente al producto obtenido por evaporación de una infusión de yerba mate y leche apta para el consumo. No debe contener más del 15 % de humedad, ni sustancias agregadas, salvo las expresamente permitidas, que se declararán en los rótulos.-

Artículo 62.- Tabletas o pastillas de yerba mate es la denominación correspondiente al producto obtenido por concentración del extracto fluido de yerba mate, en presencia de azúcar y aglutinado luego mediante un poco de mucílago de goma.

Del cacao

Artículo 63.- Cacao en grano: estará constituido por las semillas del árbol del cacao (*Theobroma cacao* L.), libradas de la pulpa y sacadas después.

De los derivados

Artículo 64.- Cacao tostado descascarillado: denominación correspondiente al cacao en grano despojado de lo más posible de su cáscara y el germen. La proporción de estos últimos componentes no podrá exceder el 8 % en conjunto para ambos.

Artículo 65.- Cacao en pastas o masa de cacao: denominación correspondiente al producto obtenido por molienda del cacao tostado descascarillado; debe responder a las siguientes exigencias: agua, máximo, 7 %; cenizas totales, máximo, 5 %; cenizas solubles en agua, máximo, 3 %; almidón, máximo, 9 %; celulosa, máximo, 3,50 %; alcaloide (teobromina, cafeína) entre 1 y 4 %; pentosanas (Tollens) entre 2 y 4 % y combinación férrica del rojo de cacao (Ulrich) entre 5 y 8 % sobre cacao desengrasado. La masa o pasta de cacao debe contener por lo menos, un 45 % de manteca de cacao y fundir completa y uniformemente por el calor.

Artículo 66.- Tortas de cacao: se las obtiene por presión del cacao en pasta, con extracción parcial de la manteca de cacao, la que deberá contener no menos de 8 %; se admitirá también el 15 % en conjunto, cascarilla y germen.

Artículo 67.- Cacao en polvo: denominación correspondiente al producto de la pulverización del cacao en pasta que contenga como mínimo el 28 % de manteca de cacao.

Artículo 68.- Cacao en polvo desmantecado: denominación correspondiente al cacao en polvo que contenga menos del 28 % de manteca de cacao. Solo se permitirá el expendio de este producto cuando se declare expresamente su naturaleza en el rótulo de los envases. Cuando se expendia suelto deberá consignarse claramente su denominación en los envases en que se reserva (frascos de vidrio, etc.) en los comercios.

Artículo 69.- Cacao en polvo desmantecado y azucarado: denominación correspondiente al cacao en polvo desmantecado y adicionado de azúcar impalpable en una proporción no mayor del 68 % y que contenga como mínimo el 8 % de manteca de cacao. En el rotulado deberá consignarse expresamente la naturaleza del producto.

Artículo 70.- Cacao solubilizado o alcalinizado: es el cacao desprovisto de sus materias grasas por tratamientos químicos autorizados (método holandés y análogos) y alcalinizados con una cantidad de álcali suficiente para saturar la acidez natural del cacao, pero con la condición de que el producto resultante sea siempre ligeramente ácido y jamás alcalino. El cacao sometido a estos tratamientos no debe contener más de 13,5 % de cenizas totales, calculadas sobre materia seca desengrasada; su alcalinidad soluble debe ser inferior a 6,5 % calculada en carbonato de potasio sobre productos secos y desengrasados.

Artículo 71.- Manteca de cacao: es la materia grasa extraída por presión de las pastas de cacao, alcalinada o no, y que responda a las siguientes constantes físicas: punto de fusión: 30-34° C; índice de refracción a 45° C; 1.454-1.457; desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean a 45° C; más 18 a más 19. Queda prohibido mezclar la manteca de cacao con grasas o aceites de otro origen aunque sea vegetal.

Artículo 72.- Cascarilla de cacao, o simplemente cascarilla, está constituida por las cáscaras del cacao limpias y en perfecto estado de conservación.

Del chocolate

Artículo 73.- Con el nombre de chocolate, y cualquiera de sus variedades (en pasta, polvo, láminas, tabletas o escamas) se designa la mezcla de pasta de cacao (mínimo 32 %) con azúcar comercialmente puro (máximo 68 %) y sustancias aromáticas (canela, especias, vainilla, vainillina, etc.). Su composición deberá responder a las siguientes características: agua, no más del 3 %; cenizas totales, no más del 2,5 %; materias grasas, no menos del 22 %; toebromina, no menos del 1 %.

Queda prohibida la adición de manteca de cacao o su reemplazo por otras grasas, aunque fueran vegetales.

De las variedades

Artículo 74.- Las denominaciones especiales de chocolate deberán responder a las características siguientes:

a) Chocolate de postre, chocolate compuesto, chocolate de fantasía; masa preparada como el chocolate simple y adicionada de almendras, avellanas, nueces, maní, miel, frutas, etc. En estos casos debe agregarse la denominación del producto de fantasía; así se dirá: chocolate a la nuez, de fruta, etc. En los casos en que se adicionen materias amiláceas o feculentas y sustancias grasas extrañas al cacao, se deberá indicar en los rótulos, en forma visible, la proporción y nombre de éstas.

b) Chocolate de leche: es la masa plástica preparada con pasta de cacao, azúcar comercialmente puro y leche seca en polvo. Este producto deberá tener como mínimo 15 % de materias sólidas procedentes de la evaporación de la leche pura.

c) Chocolate fundente o chocolate suizo: es la pasta de chocolate blando, adicionada de un exceso de grasa de cacao comercialmente pura (mínima 32 %). Este producto deberá ser de fácil fusión.

d) Cobertura de chocolate: es una pasta compuesta de una máxima de 50 % de azúcar un mínimo de 50 % de cacao en pasta y manteca de cacao, adicionada o no de especias o sustancias aromáticas.

e) Cobertura de chocolate con leche: es chocolate con leche, de acuerdo con el inciso "b", adicionado de manteca de cacao.

Artículo 75.- En la cobertura para baños de bombones y artículos de chocolate (figuras de chocolate, cigarrillos de chocolate, huevos de chocolate, etc.) queda únicamente autorizado el empleo de chocolate, chocolate con leche o cobertura de chocolate y leche, que responderán a las características que establece el presente Código.

De las prohibiciones

Artículo 76.- Queda prohibido agregar a las pastas y polvos de cacao y a los chocolates, cascarilla de cacao, sustancias minerales inertes, dextrina, goma, gelatina, sustancias conservadoras, sacarinas, y otros productos extraños, como también el expendio de dichos artículos en mal estado de conservación, picado por insectos, alterados o averiados.

Del café

Artículo 77.- Con el nombre de café se entienden las semillas sanas y limpias del *Coffea Arábica* L. o de otras especies del mismo género, despejados de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación al sol y no privadas de su cafeína.

De la clasificación y características

Artículo 78.- a) Café crudo, café verde, en granos: semillas de diversas procedencias geográficas y tipos, color y tamaño uniformes. Deberá responder a las siguientes condiciones: no debe presentar más del 10 % de impurezas propias del café (granos

deformados, abortados, negros, resto de semillas, envolturas, tallos, y pedúnculos) no más del 1 % de piedras y polvo: del 13 % de humedad; del 5 % de cenizas totales; del 1 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %; del 0,6 % de clara total de cenizas y no menos del 0,9 % de cafeína.

b) Café tostado, café tostado en granos: producto obtenido por la torrefacción directa, sin agregados, del café verde normal. Deberá responder a las siguientes condiciones:

1) Contener como máximo 5 % de humedad; 5 % de cenizas totales (determinadas a 500°-550° C, y expresadas sobre productos secos); 1 % de cenizas insolubles en ácido al 10 %, y 12 % de extractos metílico determinable por la técnica descrita en Anales Asociación Química Argentina, 29-153 (1941).

2) Las cenizas totales de café tostado obtenidas a 500 y 550° C., contendrán como mínimo 0,70 y 4 % de cloruros y sulfatos, respectivamente, expresados en Cl y SO₃.

3) Contener como máximo 0,90 % de cafeína determinable por el método de F. Cortés, Rev. Soc. Bras. Quim., 4-105 (1933); el extracto acuoso podrá oscilar entre 21 y 33 %;

c) Café en polvo, café molido; Producto obtenido por la molienda de los granos de café tostados definido en el inciso "b".

d) Café torrado, café torrado en granos producto obtenido en la tostación del café verde normal en presencia de azúcares caramelizables, azúcar refinado, azúcar tucumano o de confitería y/o dextrosa, adiciones estas que deberán declararse en los rotulados. En la elaboración de café torrado queda prohibido el empleo de otras materias caramelizables que no sean las expresamente mencionadas en este artículo. Deberá responder a las siguientes condiciones:

1) Contener como máximo 8 % de humedad;

2) Un máximo de 10 % de azúcares caramelizados determinables por la técnica descrita en An. Asoc. Quim. Arg. 29-169 (1941), y 5 % de cenizas totales obtenidas a 500-550° C y expresadas sobre productos secos;

3) Contener como máximo 0,06 % de cloruros (expresados en Cl₁₁) y 0,25 % de sulfatos (expresados en SO₃) ambos sobre productos secos, determinables según la técnica descrita An. Direc. Nac. Quím. 10-36 (1957);

e) Café torrado en polvo, café torrado molido: Producto obtenido en la molienda del café definido en el inciso anterior;

f) Café sin cafeína: semillas del café normal, sometidas a tratamientos especiales para la extracción casi total de la cafeína. El contenido de esta no será mayor del 0,10 %.

Variedades y derivados

Artículo 79.- Con el nombre de café en copos, café en virutas, Flake's, Coffea, se entiende el producto obtenido haciendo pasar el café molido y humedecido, ligeramente entre cilindros de superficie lisa y pulida a presión elevada. Debe envasarse

al vacío y de preferencia sustituirse al aire del interior del envase por anhídrico carbónico técnicamente puro.

Artículo 80.- Los granos no madurados, conocidos bajo el nombre de quakers, sin aroma ni sabor, no pueden ser vendidos como café. Los cafés que los contengan, sólo podrán expendirse si la cantidad de estos es muy pequeña.

Artículo 81.- La bebida café, será preparada con agua hirviendo y 5 %, por lo menos, de café tostado y molido.

Artículo 82.- Con el nombre de extracto de café se entiende el producto obtenido agotando buen café puro con suficiente cantidad de agua y evaporando luego este hasta consistencia de extracto seco. Debe contener, por lo menos, 0,5 % de cafeína natural de café. Las tabletas de café se obtendrán concentrando el extracto fluido de café en presencia de azúcar y aglutinando luego con un poco de mucílago de goma.

Cafés envejecidos

Artículo 83.- Se prohíbe la venta de cafés modificados por la acción del aire (fermentación y enranciamiento de sus materias grasas y otras), apreciación que se hará de conformidad con los métodos oficiales que apruebe la Secretaría de Salud, a propuesta de la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De las prohibiciones

Artículo 84.-Queda prohibida la elaboración, molienda, tenencia, circulación o expendio de cualquier tipo de café que se encuentre averiado por el agua de mar o humedad, fermentado, alterado, coloreado artificialmente, barnizado, mojado con glicerina u otras sustancias, agotados, privados total o parcialmente de su cafeína, o que contenga sucedáneos organolépticos del café, achicoria u otros granos extraños, materias grasas, resinas o cualquier otra sustancia destinada a modificar la coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca de producto genuino normal.

Artículo 85.- Queda prohibida la tenencia, circulación y venta de café agotado, de resto de granos y todo desecho proveniente de la elaboración del café, los que deberán ser desnaturalizados, destruidos o industrializados de inmediato. Se prohíbe, asimismo, la tenencia, circulación y venta de todos los productos que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico se utilicen o pudieran utilizar en la adulteración del café.

Sucedáneos organolépticos

Artículo 86.- Con el nombre de sucedáneos organolépticos del café, se designan ciertas variedades de raíces, cereales, frutas y semillas diversas, seleccionadas, limpias, secas y tostadas. Los caracteres específicos deben ser concordantes con su denominación comercial.

Artículo 87.- Los principios sucedáneos son:

a) Achicoria: son las raíces sanas, secas y convenientemente limpias de planta *Chicorium Intibus L.*, sometidas a la torrefacción y molienda, sin adiciones extrañas. No debe contener más del 15 % de humedad ni menos del 60 % de materias solubles (extracto acuoso); el máximo de cenizas totales será del 10 % para las achicorias en grano o sémola, 12 % para las achicorias en polvo, en máximo de 3 % de cenizas solubles (arena).

b) Malta tostada: es la cebada germinada, sometida a la torrefacción, sin adiciones extrañas, la designación de cebada tostada corresponde a la cebada sana y limpia, tostada directamente; puede tener azúcar adicionado para el abrillantamiento, en cantidad no superior al 10 %, debiendo declararse expresamente dicho agregado.

Artículo 88.- Todo sucedáneo del café y sustitutos de achicoria, deberá denominarse de acuerdo con su naturaleza: porotos tostados, cereales tostados, etc., indicándose en el correspondiente rótulo, en forma clara la clase de producto empleado en la fabricación, no permitiéndose en ningún caso la utilización de materias primas alteradas o de ningún valor, como ser residuos de café desechos de cervecería o destilería, etc., ni la adición de materias minerales con el objeto de aumentar el peso.

CAPITULO IV

De los alimentos grasos de origen vegetal y animal. De la definición

Artículo 89°.- La denominación genérica de alimentos grasos está reservada a los glicéridos de ácidos grasos comercialmente puros. En esta clasificación están comprendidos:

1° Los aceites vegetales obtenidos por la simple presión de frutos o semillas, sanas y limpias, sometidas únicamente a la refinación por procedimientos físicos o químicos autorizados.

2° Las grasas vegetales, obtenidas por simple presión de semillas sanas y limpias, sometidas únicamente a operaciones de filtración para separar impurezas mecánicas y neutralización, si fuera necesario.

3° Las grasas comestibles, animales o vegetales y sus mezclas, obtenidas de materias primas, sanas y limpias, debidamente purificadas.

4° Las grasas hidrogenadas o endurecidas, obtenidas por tratamiento de aceites y vegetales o animales por hidrógeno en instalaciones apropiadas, y en presencia de metales puros (catalizadores) expresamente permitidos, los cuales no quedarán incorporados al producto elaborado.

De la clasificación

Artículo 90.- Los aceites vegetales genuinos presentarán una consistencia fluida a la temperatura de 20° C, o tendrán más del 1 % de acidez libre en ácido aloicos, ni más del 0,5 % de sedimento constituido por materias extrañas o restos de las sustancias empleadas para la refinación, no presentarán sabores u olores distintos de los

característicos de los aceites genuinos o sus mezclas, ni signos de rancidez. Además, se ajustará a las siguientes constantes físicas y químicas, según se detalla a continuación:

a) Aceite adormidero, extraído de las semillas de la dormidera (*Papaver Semnifean*), debe tener una densidad de 0,924-0,937; índice de yodo 132-157.

b) Aceite de algodón, extraído de la semilla del algodone (*Geysaypiun Herbaceum L.* y variedades), con separación de margarina (tipos de invierno y de verano) o sin ella debe presentar a 15° C., una densidad de 0,918 a 0,928; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 18 a más 20; un límite de yodo de 104 a 117; un índice térmico de Tortelli de 66 a 68; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinado) dará coloración violeta; y con el reactivo de Halphen Gastaldi (piridina), azufre y sulfuro de carbono, dará coloración rosada o rojiza; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) será de 16° a 18° C.

c) Aceite de nabo o colza, extraído de las semillas de diversas crucíferas (*Grassica Napus L.*, *Brassien Repa L.*, *Brassica Campestri L.*, etc.). Debe presentar a 15° C. una densidad de 0,913 a 0,916; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de 12° a 20°; un índice de yodo de 94 a 106; un índice térmico de Tortelli de 53 a 64; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración violada, y el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) dará un precipitado gelatinoso; pero no habrá formación de araquidato de potasio;

d) Aceite de girasol o mirasol, extraído de la semilla de girasol o mirasol (*Helianthus Annusl L.*). Debe presentar a 15° C., una densidad de 0,923 a 0,932; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 27; un índice de yodo de 123 a 135; un índice térmico de Tortelli de 65 a 82; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración amarilla pardusca, con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento dará de 23° a 27° C., y con el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) hará formación de un ligero precipitado amorfo.

e) Aceite de maíz, extraído de las semillas del maíz (*Zea Mays L.*). Debe presentar a 15 grados centígrados, una densidad de 0,918 a 0,925; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y de Jean de 23 a 25; un índice de yodo de 115 a 128; un índice térmico de Tortelli de 74 a 83 con el respectivo de Bellier (bencina resorsinada) dará una coloración amarilla pardusca; y con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento, será de 16 a 22 grados centígrados.

f) Aceite de maní, extraído de los granos de las plantas del maní (*Arachis Hipogea L.*). Debe presentar a 15° C. una densidad de 0,912 a 0,919; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 12 a 14; un índice de yodo de 93 a 101; un índice térmico de Tortelli de 50 a 58; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) de generalmente una coloración azul violada; con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento, dará de 38 a 44° C., y en el ensayo de Blarez (potasa alcohólica), se formarán cristales de araquidato de potasio.

g) Aceite de nuez, extraído de los frutos del nogal (*Junglas Regia L.*).

h) Aceite de oliva, extraído de los frutos sanos y maduros del olivo (*Olas Europeas L.*). Debe presentar a 15 grados centígrados una densidad de 0,916 a 0,918; una desviación

al óleo refractómetro de Amagat y Jean de 0 o más de 4; un índice de yodo de 78 a 92; un índice térmico de Tortelli de 42 a 49; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración grisácea lila, y con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento, dará de 12 a 16° C. La denominación de aceite de oliva virgen corresponde al aceite obtenido por primera presión en frío. Los aceites vírgenes que hayan sufrido manipulación química, neutralización o desodorización, deberán denominarse: rectificadas, refinadas, neutralizadas. De acuerdo con la acidez libre que presenten los aceites genuinos de oliva, se clasificarán de la siguiente manera:

- a) Tipo I o de calidad extra; no más de 1 % de acidez, expresada en ácido oleico;
- b) Tipo II o de calidad fina; no más de 2 % de acidez, expresada en ácido oleico;
- c) Tipo III o de calidad común; no más de 3 % de acidez, expresada en ácido oleico. Queda prohibido designar con el nombre de Aceite de Oliva el extraído por solvente de las tortas u orujos de oliva, el cual deberá denominarse Aceite de Orujo de Oliva. Sus características fisicoquímicas varían generalmente entre los siguientes límites: índice de refracción a 25° C. de 1.4680 a 1.4688 índice de yodo (Wijz), de 83 a 100; temperatura de enturbiamiento Bellier modificado, mayor de 32° C.; da precipitado gelatinoso. Su aceite libre expresado en ácido oleico no será mayor a 0,5 %. La representación gráfica del olivo o de sus frutos, las designaciones de fantasía que contenga la palabra oliva u olivo y los nombres de regiones conocidas como productoras del mismo, solo podrán usarse en los rótulos, avisos y prospectos que se refieren a aceites de oliva genuinos.
- i) Aceite de Sésamo, extraído de la semilla del sésamo (*Sesee un Inducum L.*). Debe presentar a 15 grados centígrados, una densidad de 0,921 a 0,925; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 17; un índice de yodo de 103 a 115; un índice térmico de Tortelli de 62 a 68 con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración violeta, y con el reactivo de Villa Vecchi Fabris (furfurol Clorhídrico) da generalmente coloración rojiza.
- j) Aceite de seya y seja, extraído de la semilla de seya (*Deliches Seja L.* o *Seja Híspida Moench*). Debe presentar a 15° C. una densidad de 0,922 a 0,930; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 30 o más de 31; un índice de yodo de 121 a 128; un índice térmico de Tortelli de 82 a 95; con el reactivo de Bellier (bencina resercinada) dará coloración amarilla o pardusca.
- k) Aceite de semillas o pepitas de uva, extraída de las semillas o pepitas de uva (*vitis vinífera L.* y variedades). Debe presentar a 15° C. una densidad de 0.918 a 0,935; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 23 a más de 28; un índice de yodo con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará una coloración violeta y con el bellier modificado, temperatura de enturbiamiento, de 10 a 15° C.

Prohibiciones

Artículo 91.- Queda prohibido en la elaboración de los aceites el agregado de las sustancias denominadas beneficiadoras (aromatizantes y colorantes).

De las grasas alimenticias y clasificación

Artículo 92.- Grasas alimenticias o comestibles son las elaboradas en animales bovinos, ovinos, porcinos y aves sacrificados para el consumo en condiciones higiénicas, con las partes adiposas, inalteradas y limpias de los estados convenientes de salud; las grasas vegetales que respondan a las exigencias de este Código, y la mezcla de ambas:

a) Se entiende por margarina toda grasa comestible, simple o compuesta, que tenga la apariencia de manteca, ya sea que se encuentre o no mezclada o adicionada con esta última substancia, con leche o crema, o que contenga caseína o cualquier otro derivado lácteo, que tienda a conferir al producto los caracteres de la manteca. La margarina debe ser elaborada con materias primas en inmejorable estado de higiene, y debe contener como mínimo 85 % de materia grasa total. No debe contener más del 5 % de materia grasa derivada de la leche ni del 12 % de agua. Debe presentar el aspecto de la manteca fresca y conservarse sólida a la temperatura de 20° C. No deberá contener restos de tejidos animales ni cuerpos extraños. Queda prohibido la fabricación, circulación y venta de margarina que no contenga substancia testigo en suficiente cantidad sea aceite de algodón o sésamo, o cualquier otra substancia reveladora que haya sido aprobada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

b) Primer jugo, grasa de primer jugo o grasa fina; con los calificativos que según su procedencia correspondan (bovino, ovino, o mezcla de bovino y ovino), es la designación correspondiente a la grasa extraída por fusión, a una temperatura inferior a 80° C., de la grasa en rama de animales bovinos u ovinos, limpia, libre de rancidez y que no tenga más del 1 % de agua o sustancias extrañas, incorporadas inevitablemente en el proceso de fusión. Debe presentarse como una masa sólida, de color amarillo, olor agradable y aspecto granuloso, debido a la oleína retenida en la estoarina sólida.

c) Óleo margarina y óleo palmitina; es la grasa obtenida por presión del primer jugo, a efectos de extraer la mayor parte de estoarina; su punto de fusión será inferior a 35° C. y satisfará las demás condiciones establecidas en el inciso precedente. El residuo sólido resultante de la extracción del óleo margarina del primer jugo se considera como óleo estoarina y será destinada a uso industrial.

d) Grasa de cerdo, lardo o unto sin sal, es la grasa obtenida por fusión y clarificación de los tejidos adiposos del cerdo sometidos al contralor veterinario; debe ser limpia, libre de rancidez, y no debe contener más del 1 % de agua ni más del 25 % de materias insolubles en éter.

e) Grasa común, grasa vacuna y grasa ovina, es el producto obtenido por fusión de tejidos adiposos de animales bovinos y ovinos sometidos al contralor veterinario; debe ser limpia, libre de rancidez y no debe contener más del 1 % de agua e impureza; su punto de fusión no debe ser superior a 42° C. La grasa cuyo punto de fusión exceda el indicado, no es comestible y deberá denominarse y rotularse sebo vacuno u ovino no comestible; para uso industrial.

f) Grasa de médula es la materia grasa extraída de la médula de los huesos largos de los bovinos. Su punto de fusión no debe exceder los 27° C., y por acción del ácido acético y ácido sulfúrico debe decolorarse rápida y completamente.

g) Grasa de riñonada es la grasa procedente del tejido adiposo que envuelve los riñones de los bovinos.

h) Tocino, está constituido únicamente por el tejido adiposo o gordura del cerdo. Se expende al estado fresco en trozos llamados "lonjas", o bien salado convenientemente.

i) Panceta, es la designación que corresponde únicamente a los músculos y tejidos adiposos subcutáneos de la región abdominal del cerdo, desde el esternón hasta el pubis. Se expende en trozos llamados "lonjas" al estado fresco, o salado convenientemente.

j) Margarina de algodón, es la materia grasa más o menos sólida obtenida por enfriamiento de aceite de las semillas de algodón en la preparación del aceite de algodón de invierno (Winter cotton seed oil). Este producto, sin refinación, solo se permite para el uso industrial.

k) Grasas mezcladas, son los productos obtenidos por la simple mezcla de las grasas, precedentemente definidas, libres de materias extrañas o impurezas de cualquier naturaleza. Se designarán agregando los calificativos que correspondan a su procedencia (vacuna u ovina, etc.).

Artículo 93.- Se consideran como materias grasas inaptas para la alimentación:

a) Las elaboradas con materias primas sucias, rancias, alteradas y averiadas o que no reúnan las condiciones de pureza reglamentarias, o que provengan de animales enfermos;

b) Las que contengan más del 1 % de agua. Con excepción de la margarina;

c) Las adicionadas de cera o hidrocarburos (parafina, vaselina, cereasinas o similares); las que contengan cualquier preservativo que no sea común o sustancias colorantes naturales o artificiales;

d) Las que contengan una proporción de ácidos grasos libres superior a la admitida, y en general, las que no respondan a las constantes físicas y químicas de los productos genuinos normales

Artículo 94.- Las materias grasas provenientes de animales enfermos serán desnaturalizadas, agregándoles colorantes que no permitan su confusión con productos comestibles, destinándose a usos industriales exclusivamente.

CAPITULO V

Alimentos hidrocarbonados, cereales, legumbres. Productos de molienda, pan, fideos y pastas alimenticias. Productos dietéticos. Definición:

Artículo 95.- La denominación genérica de alimentos hidrocarbonados está reservada para designar los productos naturales simples o transformados, que se caracterizan por contener materias amiláceas como elementos dominantes, acompañados o no de otras sustancias nutritivas (proteínas, grasas, azúcares, etc.).

Clasificación

Artículo 96.- En la clasificación precedente se incluyen:

- a) Los cereales; que comprenden las semillas o granos de las gramíneas comestibles, sanas, limpias y maduras (arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, trigo) y sus derivados o subproductos; y por extensión, las semillas de plantas de otras familias botánicas (trigo sarraceno), enteras, trituradas o molidas;
- b) Las legumbres; que comprenden las semillas sanas, limpias y maduras de las leguminosas comestibles (arvejas, garbanzos, habas, lentejas, porotos) y sus derivados o subproductos, enteras, trituradas o molidas;
- c) Las féculas y almidones; extraídos de órganos y partes de vegetales no comprendidos en las categorías anteriores (frutos del bananero y del castaño, tubérculos de patatas y de mandioca, rizomas de marante, etc.);
- d) Los productos de panadería, fidería y pastelería; elaborados a base de harina, féculas u otras materias nutritivas (pan, biscochos, pastas alimenticias, etc.);
- e) Los productos de uso especial o aplicación dietética preparados por métodos debidamente autorizados y controlados oficialmente (preparaciones de gluten, harinas y alimentos para niños y convalecientes, etc.).

Artículo 97.- Los alimentos hidrocarbonados simples se clasifican de acuerdo con sus caracteres y composición integral, en los siguientes grupos:

- a) Harinas: productos finamente pulverizados, obtenidos por la molienda y cernido de cereales, legumbres, etc., desprovistos de cuerpos extraños, impurezas y materias inertes;
- b) Sémolas: productos de estructura, granulosa, obtenidos por la molienda y cernido de cereales, especialmente, comercialmente puros. La palabra "sémola", sin agregado alguno, corresponde a la de trigo. Las sémolas de otros cereales deberán designarse de acuerdo con su origen (sémola de avena, sémola de cebada, etc.)Queda prohibido designar con el nombre de sémola a fideos triturados, aún cuando lleven la denominación "sémola de fideos";
- c) Almidones y féculas: materias amiláceas obtenidas respectivamente de órganos aéreos y subterráneos de los vegetales, por métodos de extracción y purificación oficialmente permitidos;
- d) Gofio: producto obtenido por la torrefacción de las harinas de distintos cereales.

Trigo y derivadas

Artículo 98.- Con el nombre de trigo se designan los frutos sanos, limpios y bien conservados de los distintos (*Triticum vulgare*, *Triticum repens* y otras variedades). Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, sin perforaciones, y se expendrán libres de polvo, gorgojos y otros parásitos y productos extraños.

Variedades

Artículo 99°.- Los productos comerciales derivados del trigo, deberán responder a las siguientes características, según su denominación:

- a) Trigo machacado o partido, es el grano de trigo mondado (sin envolturas celulósicas, capas de aleuronas, ni germen) y triturados;
- b) Trigo íntegro lavado, o trigo lavado: es el grano de trigo duro (Candeal, Chagarod, Taganrock, Duro capa, Medeah, etc.) lavado a gran presión y sometido, mientras está húmedo, a una suave fricción, para que pierda las tres envolturas del grano (pericarpio);
- c) Trigo pelado: es el producto anterior, privado totalmente de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura), pero conservando su capa de aleurona.

Maíz y derivados

Artículo 100.- Con el nombre de maíz se designan los granos sanos, limpios y bien conservados del Zea maíz L. No deben contener más de 15,5 % de humedad ni de 5 % de cenizas.

Artículo 101.- Con el nombre de aunca, alboroto o pochoclo se designa al maíz blanco reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar.

Cebada y derivadas

Artículo 102.- Con el nombre de cebada se designan los granos sanos, limpios y bien conservados de la Hordeum sativum L.

Artículo 103.- Los productos comerciales derivados de la cebada deberán responder a las siguientes definiciones:

- a) Cebada mondada: es el grano de la cebada privado de sus tegumentos exteriores.
- b) Cebada perlada: es el grano de cebada, mondado, reducido a forma esférica por repetida fricción mediante máquinas adecuadas; no debe presentar más del 14 % de humedad ni del 3 % de cenizas.

Arroz y derivadas

Artículo 104.- Con el nombre de arroz se designan los frutos sanos limpios y bien conservados del "oryza sativa". Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, y se expendrán libres de polvo, talco, gorgojos y otros parásitos y productos extraños y en perfecto estado de conservación.

Artículo 105.- Los productos y subproductos comerciales derivados del arroz, deberán responder a las siguientes características:

- a) Arroz entero: es el flósculo descascarado (sin las glumas ni glumelas);

b) Arroz pulido: es el grano descascarado, el que se le ha quitado el pericarpio (afrecho) y la aleurona, y que se abriganta por fricción, con adición de glucosa y talco.

c) Arroz quebrado: se llama así los granos partidos en sentido transversal.

d) Arroz mezclado: mezcla de granos enteros y quebrados. Se distinguen por números: N° 1, contiene el 10 % de granos quebrados; N° 2 contiene el 20 %, y el N° 3, contiene el 30%;

e) Arroz tipo Carolina, o Americano: constituido por variedades de grano largo y delgado, liso, duro, transparente y de gran brillo.

Según su tamaño y homogeneidad, se distinguen con los números 000, 0000 y 00000;

f) Arroz glase: constituido por variedades de grano corto y medianamente corto, menor transparencia y brillo y de mayor grosor que el tipo Carolina. Se distingue con las letras A, AA, AAA;

g) Arroz tipo Valenciano: constituido por variedades de grano corto, sin brillo;

h) Arrozín o arrocín: constituido por los fragmentos (puntas) y harina del albumen que se separan cuando se pule o abriganta el arroz;

i) Arroz hinchado: es el arroz no glaseado, tratado por un procedimiento especial que aumenta el volumen de los granos.

Avena y derivadas

Artículo 106.- Con el nombre de avena se designa el grano sano, limpio y bien conservado de la Avena sativa L. Avena en copos, avena aplastada o avena arrollada, es el grano de la avena sana, mondada, libre de su tegumento, pasado por rodillos calientes. No debe presentar más del 14 % de humedad ni del 3 % de cenizas.

Harinas. Clasificación

Artículo 107.- Las harinas comercialmente puras deben responder a las siguientes denominaciones, tipos y límites analíticos:

1° Harina de trigo o simplemente harina, sin otro calificativo, es el producto industrial puro obtenido por la molienda del albumen del grano de trigo limpio. Las demás harinas (de cereales leguminosas, etc.) deberán denominarse de acuerdo con su origen.

a) Las harinas de trigo se clasifican en los siguientes tipos comerciales:

Cuatro ceros: identificado con "0000"

Triple cero: identificado con "000"

Doble cero : identificado con "00"

Cero : identificado con "0"

Medio cero : identificado con "1/2 0"

Harinilla : identificado con "Harinilla"

Los datos analíticos de las harinas de los tipos precedentes, deberán estar comprendidos dentro de los límites que a continuación se especifican, y que se refieren a las determinaciones físicas y químicas y a la apreciación de calidad por las pruebas de panificación.

Determinaciones físicas y químicas

"0000"	"000"	"00"	"0"	"< 0"	"Harinilla"	
Humedad (pérdida a 130°)	No mayor de 14,5 %	No mayor de 14,5 %	No mayor de 14,5 %	No mayor de 14,5 %	No mayor de 14,5 %	No mayor de 14,5 %
Cenizas % en sustancia seca		Hasta 0,47 %	% 0,47-0,54	% 0,54-0,67	% 0,67-0,87	% 0,87-1,35
Color (Tintómetro Levibond Técnico Oficial Ministerio de Agricultura)		Superior a 95	95-92	92-90	90-86	Inferior a 86

Proteína bruta (N x 5.7). En el caso de las proteínas, no se fijarán valores pero deberá realizarse esta operación, indicando los guarismos obtenidos.

Apreciación de la calidad por las pruebas de panificación

"Harinilla"	"0000"	"000"	"00"	"0"	"1/2 0"	
Absorción de agua	57%	58%	60%	62,05%	-----	----
Volumen del pan sobre	550cm3	520 cm3	500 cm3	475 cm3	-----	-----

100 gramos harina
mínimo.

Volumen específico del pan.	4,20	4,00	3,80	3,20
--------------------------------	------	------	------	------

A los efectos de ejecución de estos análisis se admitirá una tolerancia de 3 % en más, en las cifras de cenizas, y del 3 % en más, en las de color.

b) La denominación de harina de graham o harina integral, se aplica al producto obtenido por la molienda del grano de trigo entero.

c) La denominación de harina de gluten se aplica a aquellas que se obtienen separando la mayor proporción del almidón de las harinas de trigo comercialmente puras, y que contienen: 10 % de humedad como máximo (pérdida al vacío; no menos del 7,1 % de nitrógeno sobre muestra seca); no más del 56 % de extracto no nitrogenado (factor proteínas 5,7), también sobre muestra seca, ni más del 44 % de almidón evaluado por el método diastásico.

2°- Harina de maíz o sémola fina de maíz, es el grano sano y limpio del maíz, molido y reducido a polvo. Deberá responder a las siguientes condiciones: aspecto uniforme finamente granular; no aglomerarse cuando se aprieta entre los dedos ni presentar manchas pardas o verdosas; no contendrá más del 6 % de humedad ni más del 1,6 % de cenizas; el máximo de acidez será del 0,2 % en SO₃; no dejará residuos al pasar por un tamiz de 40 mallas por cm²., ni tendrá harina de otro cereal, cuerpos extraños, insectos, etc.

3°- Harina de centeno: humedad máxima 13,5 %; nitrógeno, mínimo 1,36 %; cenizas máximo 1,25%;

4°- Harina de avena: humedad, máxima 12 %; nitrógeno, mínimo, 1,36 %; cenizas, máximo 1,25 %;

5°- Harina de mandioca o fariña: se designa con estas denominaciones la mandioca lavada, pelada, rallada y despojada de gran parte de almidón prensado y sometida a una ligera torrefacción. Deberá presentar color blanco ligeramente amarillento y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por cm². No contendrá productos extraños, larvas, ácaros, etc., y estará en perfecto estado de conservación. No deberá presentar más del 14 % de humedad, 1,2 % de cenizas, ni una acidez mayor del 0,2 % de anhídrico sulfurico;

6°- Con la denominación de harina de bananas, se designa el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos de diversas especies de bananas (especialmente Musa Paradisiása). Su color debe ser ligeramente grisáceo, su sabor astringente y ácido y no debe aglutinarse. La adición de materias azucaradas debe declararse;

7°- Con la denominación de harina de patatas, se designa el producto obtenido moliendo finamente las patatas desecadas. Almidón y féculas - Variedades

Artículo 108°.- Las féculas y almidones en general responderán a las características y denominaciones que deriven de sus materias primas (fécula de patatas, almidón de maíz, etc.); el tenor en cenizas, calculado sobre sustancias secas no debe ser superior a 1 %, y el tenor en agua, no excederá al 15 %, haciendo excepción de las féculas de patatas o chuño, en las que se admite hasta 18 %. No deberán contener más del 2 % de impurezas (restos de tejidos, materias nitrogenadas, grasas, etc.). Las harinas, féculas y almidones pueden también distinguirse con las siguientes denominaciones:

a) Almidón de banana: es el producto preparado rallando las bananas verdes peladas, y lavando las pulpas convenientemente. Debe presentarse como un polvo fino, de color blanco brillante;

b) Fécula de patatas: es el almidón extraído de los tubérculos del *Solanum Tuberosum* mediante un proceso especial;

c) Mandioca: es la fécula extraída de los tubérculos de la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha maninot*);

d) Almidón o fécula de maíz: materia amilácea procedente de distintas variedades de maíz (*Zea Mays* L.);

e) Tapioca: es el producto obtenido calentando cierto tiempo sobre placas metálicas, la fécula de mandioca humedecida y granulada. Las tapiocas preparadas con féculas de patatas u otras materias amiláceas, deberán designarse de acuerdo con su origen, tapioca de patatas, de sagú, etc.;

f) Sagú: es el almidón extraído de varias especies de palmeras (*Metroxylon*, Sagú, etc.). El Sagú perlado o granulado, preparado con fécula de patatas deberá designarse sagú de patatas;

g) Salep: es la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (*Máscula militares*, *Morio*, *Latifolia*, etc.);

h) Arruruz (arrow - root) o raíz flecha: es la fécula extraída de los rizomas de diversas marantas (*Maranta arudinácea*, *nobilis*, etc.);

i) Malta: es la cebada germinada sometida a la torrefacción.

Artículo 109.- Queda prohibida la circulación, depósitos y expendio de harinas, y féculas alimenticias en las siguientes condiciones:

a) Obtenidas de materias primas (semillas, frutos, tubérculos, etc.), húmedas, averiadas, alteradas, mezcladas con productos extraños, falsificados, invadidas por insectos, etc., o que hayan sufrido procesos de fermentación.

b) Mezcladas con productos llamados blanqueadores, bonificadores o mejoradores, con sustancias minerales, o adulteradas por la adición de productos extraños.

c) Alteradas por fermentación, acidificación, enranciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales.

d) Blanqueadas, mejoradas o tratadas por procedimientos físicos o químicos destinados a corregirlas, aumentar su blancura, acelerar su maduración o darles mayor aptitud panadera.

Artículo 110.- Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos destinados a mejorar, blanquear, madurar o corregir harinas alimenticias.

Pan y variedades

Artículo 111.- Como artículo de panadería, se consideran los siguientes productos:

a) Pan blanco o simplemente pan: es el resultado de la cocción de una pasta obtenida por amasado mecánico de harina de trigo comercialmente pura, levaduras (pasta agria, levadura de cerveza, levadura de cereales), agua química y bacteriológicamente potable y sal común (cloruro de sodio). Debe responder a los siguientes límites analíticos, agua, máximo, 40 %; cenizas totales, máximo, 3 %. El pan fabricado con harinas de otras procedencias o adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevos, azúcares, especias, etc. deberá distinguirse con una denominación especial.

b) Pan francés o tipo francés: es el pan de general consumo, preparado conforme el inciso anterior, a cuyas piezas en el momento de entrar al horno, se les practica unos cortes longitudinales, y que presenta un exterior lustroso, debido a la acción del vapor del agua durante la cochura. Debe responder a los siguientes caracteres, ser poroso y liviano, sin ser blando, presentar en todas sus partes, y especialmente en la porción de la miga adherente a la corteza, numerosas cavidades bastantes voluminosas, signo de que ha sido elaborado con harinas aptas, cuyo gluten conserva sus propiedades elásticas; su sabor y olor deben ser agradables, la miga debe ser elástica y homogénea, sometida a una presión moderada, sus cavidades deben retomar la forma y no debe contener grumos. Su costra debe ser dorada, sonora y adherente a la miga en todas sus partes; no debe presentar más del 35 % de humedad, ni del 3 % de cenizas, incluso la sal.

c) Pan máuser, felipe o felipitos: son variedades de pan francés, de tamaño reducido; el pan flauta es también una variedad del pan francés, largo y angosto, con diversos cortes diagonales y que se caracteriza por ser de mucha corteza y poca miga. El marsellés o pan casero es otra variedad de forma redonda, cuyas piezas presentan un corte en cruz, o uno al medio y cuatro cortes a su alrededor, a pocos centímetros de distancia del borde de la masa. La roseta o tomate se designa así por la forma que presenta. El pan denominado Italiano es de forma redonda, sin corte. El llamado pan Milanés, presenta la forma de una maza aplanada con dos pequeños enrollados en los extremos, etc.

d) Pan de Graham: es el elaborado con harinas de Graham y agua sin levadura ni sal. Debe responder a las siguientes características, presentarse en piezas enteras, uniformes, sin hendiduras, su costra lisa de color pardusco más o menos intenso, no carbonizada; su miga será esponjosa, elástica, de color grisáceo, olor y sabor normales y agradables. Límites analíticos: agua, máximo, calculado sobre pan entero, 40 %; cenizas totales máximo acidez titulable, 2 % calculado en ácido acético, máximo, 0,30 %.

e) Pan negro, pan integral o pan íntegro: es el pan de Graham elaborado conforme al inciso anterior, pero adicionado de agregados diversos destinados a mejorar su sabor;

manteca, extracto de malta, harina de centeno, etc. Límites analíticos: agua, máximo, 40 %, cenizas, inclusive la sal, máximo, 3,5 %.

f) Pan de centeno: es el obtenido por la cocción de una pasta elaborada por amasado mecánico de harina de centeno y trigo (mínimo de harina de centeno 33 %); levadura, agua potable y sal comercialmente pura, agua, máximo 40 %; cenizas totales, máximo 3,5 %, incluso la sal.

g) Pan moreno: es el pan elaborado con salvado y harina de centeno.

h) Pan criollo: es el pan elaborado haciendo bollos de masa a la que se le da la forma especial que presenta, mediante presión. No debe contener más del 40 % de agua, ni del 3,5 % de cenizas.

i) Pan alemán o ruso: es el elaborado con levadura de origen alcohólico, de cerveza o de granos. En el momento de su cocción se le pasa en la parte superior una mezcla de fécula con agua.

j) Pan de viena o vienés: es el fabricado con levadura de origen alcohólico, en cuyo amasijo se reemplaza una parte del agua por cerveza. Presenta superficie lustrosa debido al vapor de agua que se le da en el horno.

k) Pan de "Sandwich": es el fabricado colocando la masa en un molde untado de grasa, que se lleva al horno, resultando así después de la cocción, un pan de poca corteza y mucha miga.

l) Miriñaque o pan cañón: es el pan constituido por dos trozos pequeños de masa, con grasa de cerdo o vacuno o sin ella, encimados en cruz, y cuya cocción suele hacerse en latas.

ll) Grisini: es el pan de fantasía que se presenta en forma de cilindros largos y delgados, pura corteza. No debe contener más del 12 % de agua.

m) Pan de leche o pan lácteo: es el obtenido por la cocción de pastas de pan blanco, en la que una parte de agua (mínimo 13 %) ha sido sustituida por leche o por elementos sólidos respectivos de la misma proporción de leche desecada normal. Agua: máximo, 40 %.

n) Pan de gluten: es el obtenido por la cocción de la pasta de harina de trigo privada de parte de sus materias amiláceas, o por incorporación de harina de gluten a harina de trigo comercialmente pura; debe contener como máximo 10 % de la humedad y 25 % de materias sacrificables sobre muestra seca; es permitida la adición de pastas de almendras y caseína, con el objeto de hacer más agradable su sabor.

ñ) Pan ázino: es el obtenido calentando rápidamente entre dos láminas de metal, una masa preparada con agua y harina fina o almidón, sin adición de levaduras. Es utilizado en la preparación de obleas u hostias y en la confección y envasado de artículos de pastelería y heladería.

o) Pan de maíz: es el fabricado con harina de maíz, mezclada o no con harina de trigo, sal, levadura y leche.

p) Pan ceres: es el fabricado con la mezcla de harina de trigo y cebada.

q) Pan dulce: el producto elaborado por el amasado mecánico de una mezcla de harina de trigo, comercialmente pura, yemas de huevos, leche y manteca, con adición de frutas secas y condimentos diversos, o sin ella.

r) Pan dulce genovés: es el producto preparado a base de harina huevos, leche y manteca, adicionado de piñones, pasas de uvas y frutas abrillantadas o en almíbar.

rr) Pan dulce Milanés: es un producto semejante al del inciso anterior, pero preparado con pocas pasas de uvas y piñones y sin frutas.

s) Pan dulce Veneciano: es el producto preparado con la misma masa del milanés, adicionado de pasas de uva, nueces y cáscaras de naranja.

t) Rosca de Pascua: es el producto elaborado a base de harina, leche, manteca y huevos, aromatizado con esencias naturales, y que se presenta en forma de rosas ornamentales con azúcar granizada y huevos duros.

u) Galleta: con este nombre se designan diversos productos elaborados con harina, muy poco o nada de levadura, sal y agua, las galletas del comercio pueden referirse a los siguientes tipos:

1.- Galleta de molde: llamada así por el hecho de que la masa colocada en el horno es cortada con un molde de hierro de diámetro variable.

2.- Galleta de puño o galleta común: producto denominado así por ser cortado a mano. Se presenta bajo forma de bollos de diversos tamaños, oscuros en su parte externa y blancos en la interna. De este tipo es la galleta de campo. No debe contener más del 12 % de agua, del 2,3 % de cenizas.

3.- Galleta cortada o de hojaldre: se fabrica tomando la masa de un grosor de unos 2 centímetros, encimando a esta, otra de igual espesor y cortando el todo a medida conveniente.

v) Patay: es el producto elaborado amasando harina de algarrobo con agua, masa a la cual se da diferentes formas antes de llevarla al horno para cocerla.

Facturas - variedad

Artículo 112.- Con la denominación genérica de facturas de panadería, se designan diversas hechuras de fantasía, de formas pequeñas y variadas, dulces o saladas, elaboradas con harina, agua potable, manteca o grasa, azúcar o sal, con leche y aromas o sin ellos. Entre ellas se pueden distinguir:

a) Medias lunas: elaboradas con harina, sal, agua potable, manteca, azúcar y lavadura de cerveza. Se les da a mano la forma de medias lunas.

b) Medias lunas dulces: elaboradas como las anteriores pero con mayor cantidad de azúcar.

c) Palmeras de panadería: elaboradas con masa de medias lunas que se estira, con adición de azúcar en superficie, y se les da a mano su forma característica.

d) Arrollados o sacramentos: elaborados con masa de medias lunas, a la cual se agregan al arrollarla dulce de membrillo.

e) Pan de salud: elaborado con masa de medias lunas dulces, a la que se le agrega leche y se da forma redonda.

f) Bizcochos comunes: Son galletas de molde, de tamaño pequeño.

g) Bizcochos comunes dulces: como los anteriores pero elaborados con manteca, azúcar y esencias naturales varias, vainilla, limón, etc.

h) Tortas negras y blancas: son bizcochuelos que se recubren por un lado con azúcar morena o blanca, respectivamente.

i) Bollitos y palitos: elaborados con harina, sal, azúcar, agua potable, levadura y anís en grano, y cuya forma responde al nombre.

Artículo 113.- Tanto en el pan y sus derivados, como en la galleta y sus variedades, la forma no se considera indicadora de peso. Por lo tanto, dichos productos no deben venderse por unidades, sino al peso, admitiéndose en este una tolerancia del 6 %.

Artículo 114.- Las materias primas empleadas en la elaboración de panes, galletas, facturas y galletitas, deberán responder a las siguientes exigencias del presente Código:

a) Las harinas y materias grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes, serán de buena calidad ni viejos ni defectuosos, libres de materias extrañas.

b) Las levaduras serán frescas y activas, y no podrá contener sustancias conservadoras.

c) El agua, si no es corriente, de canalización pública, deberá haber sido analizada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico y declarada química y bacteriológicamente potable.

d) Queda prohibida la adición de los llamados mejoradores o blanqueadores químicos, a los productos de panificación.

Prohibiciones

Artículo 115.- Queda prohibida la permanencia de pan viejo y de factura vieja, en piezas, enteras o en trozos, en las cuadras y dependencias de las panaderías.

Artículo 116.- La elaboración de pan rallado o molido se realizará exclusivamente en las panaderías. El que se destine a tal fin deberá presentarse en piezas enteras, y hasta tanto no se ralle deberá guardarse en cajones de cierre hermético con ventanillas pequeñas protegidas por telas metálicas, o vitrinas cerradas. Estos recipientes deberán estar dispuestos a una altura del suelo no menor de 0,15 m. La cantidad almacenada guardará relación con el número de bolsas de harina que panifique el establecimiento. El expendio de pan rallado se realizará en panaderías y despachos de pan, debiendo envasarse en bolsitas de 250 gramos, como máximo, previa aprobación del rotulado que deberá responder a las exigencias previstas en el artículo 66to., con indicación del día de envasamiento. Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de pan rallado en una cantidad mayor de 5 kilogramos. Se acuerda al producto envasado 10 (diez) días de vencimiento. Los productos de uso similar que circulan en el comercio, provendrán de panificación especial del tipo comercio, provendrán de panificación especial del tipo galleta, y no se empleará sal común en su elaboración. Podrán incorporarse a la masa sustancias saborizantes autorizadas (incluyendo glutanato monosódico). Su expendio se efectuará en envases perfectamente herméticos y su rotulado se ajustará a las exigencias del artículo 66to. Se rotularán "Galleta rallada sin sal". Cuando se hayan incorporado condimentos se hará declaración cualitativa en la rotulación de los mismos, mes y año de envasamiento.

Artículo 117.- Queda prohibida la tenencia y expendio de pan, galleta, factura y productos afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, que contengan sustancias extrañas, atacadas por enfermedad es criptogámicas y parásitos animales, averiados, alterados o con una acidez mayor del 0,25 % calculada en ácido láctico, equivalente a 2,78 cm³. de hidróxido de sodio normal para cien gramos.

Pastas alimentos

Artículo 118.- Con la denominación de productos de fidería se designan los siguientes productos:

a) Pastas alimenticias frescas: constituidas por pastas no fermentadas, elaboradas por amasado mecánico de harina o sémola de trigo duro o semiduro y agua potable, con o sin salsa de tomates, hortalizas o yemas de huevos, adiciones que deben declararse. Las pastas con huevos deben contener como mínimo 3 yemas por kilogramo de harina, y como mínimo, 0,45 gramos de colesterol por kilogramo. Deberán ser expandidas dentro de las 24 horas a partir de su elaboración, y contendrán, como máximo, 20 % de agua.

b) Pastas alimenticias secas, o fideos comunes: elaborados por amasado mecánico de harina o sémola de trigo y agua potable.

c) Pastas de fideos de gluten: elaboradas con harina de trigo parcialmente privadas de almidón o con harina de trigo adicionada de polvo de gluten. Materias proteicas: mínimo 25 % sobre muestra seca. Se debe expresar obligatoriamente el porcentaje de hidratos de carbono glicogéncios.

d) Pastas de huevo o con huevo (ñoquis, ravioles, etc.) se admiten exclusivamente las pastas alimenticias que contengan por lo menos 3 huevos por kilogramo del producto.

e) Pastas con verduras (espinacas, acelgas y otras análogas): se denominan las pastas secas o frescas, adicionadas de estos productos.

f) Pastas con tomates o conserva de tomates: se denominan las pastas adicionadas de estos productos.

Características

Artículo 119.- Los productos de fidería deberán satisfacer las siguientes condiciones: olor y sabor normales, no ser ácidos ni rancios, fractura neta en las partes secas. Deberán soportar la ebullición hasta cochura sin enturbiar la limpieza del caldo; en general, su tiempo de cocción en 10 veces su peso de agua, (50 gramos de pasta común en 500 c.c. de agua, adicionadas de 2,50 gramos de sal común), oscilará entre 6 y 12 minutos para las pastas frescas de consumo inmediato y de 10 a 20 minutos para los fideos. Las cenizas no excederán el 1 %; la humedad de 105 grados tendrá un máximo de 13 a 14 %; la acidez máxima, en ácido láctico, 0,10 %. No contendrán alumbre, bicarbonato, ni metales pesados.

Clasificación

Artículo 120.- Dentro de las condiciones especificadas anteriormente, se clasifican las pastas en las siguientes formas:

Calidad extra o primera calidad: Cenizas sobre substancia seca, máximo, 0,59 %.

Calidad común: Cenizas sobre substancias seca, de 0,60 a 0,70 % como máximo.

Prohibición

Artículo 121.- Queda prohibido la coloración de las pastas alimenticias, cualquiera sea la naturaleza del colorante (natural o artificial).

Causas de inaptitud

Artículo 122.- Serán consideradas ináptas para el consumo, las pastas alimenticias elaboradas con substancias en infracción al presente Código o con restos de pastas sobrantes de anteriores elaboraciones o impropias para ello; las que estén alteradas, ácidas, atacadas por insectos u otros animales, o contengan materias extrañas.

De la pastelería - Variedades

Artículo 123.- Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos de repostería:

a) Pastelerías frescas o masas frescas, elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, adicionadas o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestibles, dulces frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas. Su expendio debe realizarse dentro de las 24 horas de su elaboración.

b) Pastelerías secas o masas secas: elaboradas con las mismas materias primas que las masas frescas; las denominaciones genéricas de galletitas y bizcochos dulces, comprenden los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con las designaciones especiales, derivadas de sus componentes, o que responden a marcas de comercio registradas. Estos productos, cuando se expenden envasados, tendrán un período de libre circulación por dos años.

c) Los productos de pastelería a los que pueda considerarse en una categoría intermedia entre los definidos en los incisos a) y b), (alfajores, etc.), que se expendan envasados y que sus componentes figuren productos de relativo término de conservación (dulce de leche, jaleas, mermeladas, etc.), tendrán un período de aptitud para el consumo, a contar desde la fecha de su elaboración, que deberá indicarse en las envolturas; este período será establecido para cada producto por la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Prohibiciones

Artículo 124.- Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería, materias alteradas o tóxicas, especialmente leche, crema o huevos inaptos para el consumo, o que por falta de cuidado en el curso de dicha fabricación se hubieran contaminado con gérmenes patógenos, basuras del medio ambiente, etc.

Artículo 125.- Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no correspondan a las condiciones siguientes:

a) Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación, y protegido de toda contaminación exterior.

b) No contener sustancias nocivas, edulcorantes sintéticos, esencias artificiales, ni productos extraños, ni colorantes, con excepción de aquellos que se usan exclusivamente para los adornos o decorados, los cuales deberán ser autorizados para este objeto por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

c) Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

De las levaduras

Artículo 126.- La denominación genérica de levaduras para panificación y pastelería está reservada a los productos naturales, industriales o artificiales, empleados para aumentar la elasticidad y porosidad del pan y de los artículos de pastelería y contribuir a su mejor digestibilidad.

Variedades

Artículo 127.- Las levaduras naturales comprenden:

a) Levadura común, levadura de panadería; es la pasta ácida de una operación anterior, obtenida abandonando un lapso de tiempo variable, entre varias horas y algunos días, a la temperatura de 20-25°, una mezcla de harina de trigo y agua potable;

b) Levadura de cerveza comercial, levadura de cervecería: es la espuma o sedimento obtenido de la fabricación de cervezas claras y de cervezas oscuras, respectivamente, sometidas a operaciones de purificación, para la eliminación de impurezas, y a la centrifugación o comprensión en sacos de tela para la extracción del exceso de agua. Características: masa uniforme blanca o grisácea; agua entre 50 y 75%; olor ácido, aromático, que recuerda el de la cerveza o el del alcohol (no mohoso, rancio, ni caseoso);

c) Levadura de cereales, levadura comprimida, levadura prensada: son cultivos de levaduras puras *Saccharomyces cerevisiae*, en medios nutritivos apropiados (mostos de cereales), sometidos ulteriormente a la presión o centrifugación para separar el exceso de agua. Características: masa homogénea, de consistencia firme, pastosa o granulosa; color amarillo grisáceo, olor débilmente ácido y aroma típico, nunca caseosa o mohoso; agua máximo 75%; cenizas totales, máximo 2,5%; acidez máxima, 5 c.c. de hidróxido de sodio normal para 100 gramos; poder fermentativo (Haydensk-Hagel), mínimo 800 c.c. de anhídrico carbónico en dos horas;

d) Levaduras secas: levaduras de cervezas o de cereales de harina, féculas o almidón, para formar una pasta firme, secada al sol o al calor moderado, a presión reducida. La cantidad de harina, fécula o almidón, debe ser declarada.

Prohibición

Artículo 128.- Las levaduras naturales no deben contener sustancias extrañas a su composición normal, sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general y serán conservadas en sitios frescos.

De las levaduras artificiales

Artículo 129.- Las levaduras artificiales, levaduras químicas, polvos para hornear (Baking Powder, Yeast Pulver, etc. comprenden un grupo de preparaciones destinadas a reemplazar a las levaduras naturales y están constituidas por productos químicos inofensivos, que por influencia del calor, de la humedad, o por la acción recíproca de sus componentes, producen un desprendimiento gaseoso, en su mayor parte de gas carbónico. Pueden estar formadas:

a) Por ácidos orgánicos o sales ácidas y compuestos alcalinos, expresamente autorizados y químicamente puros, adicionados o no de materias vegetales como diluyentes; (harina, almidones o féculas);

b) Por carbonato de amonio, químicamente puro, sin ningún agregado.

Características

Artículo 130.- Las levaduras artificiales deberán desarrollar, como mínimo, 10% de 002, en pesos, y en ningún caso será admitida la adición de compuestos solubles de aluminio, ni sulfatos, bisulfitos de sodio, potasio y amonio, alumbre y sales de cobre, estaño y cinc, polvo de jabón, saponinas y otras sustancias minerales consideradas nocivas para la salud.

Artículo 131.- Las levaduras artificiales deberán responder en su composición química a las fórmulas aprobadas oficialmente con anterioridad.

Artículo 132.- La denominación genérica de polvos para cremas y budines, comprende mezclas de harinas o féculas, adicionadas de esencias naturales de frutas o de otras sustancias destinadas a mejorar o a proporcionar el perfume y el gusto, como ser: vainilla, harina de almendras, chocolate en polvo, polvo de huevo, etc. Pueden contener gelatina molida. No deben ser coloreados artificialmente, ni contener esencias artificiales de frutas ni edulcorantes sintéticos.

Productos dietéticos

Artículo 133.- Se consideran productos dietéticos los alimentos que por procesos físicos, químicos y biológicos han sido modificados con fines terapéuticos, para acondicionarlos dentro de un tipo de alimentación especial, destinada a los niños ancianos, convalecientes o enfermos. La reglamentación para elaboración y expendio de los mismos, deberá ajustarse a los requisitos establecidos en los títulos correspondientes a envases y rotulación.

Prohibición

Artículo 134.- Queda prohibido el empleo de sustancias colorantes y conservadoras en la elaboración de los productos dietéticos, de acuerdo con lo que establecen las disposiciones reglamentarias para los productos alimenticios.

Los jugos o zumos de frutas designados a usos dietéticos, no podrán contener anhídrido sulfuroso, ni otras sustancias anticépticas.

CAPITULO VI

Productos de Confitería - Caramelos, confites, pastillas, Bombones y turrone Caramelos - Definición y variedades

Artículo 135.- Con el nombre de caramelo se designa una pasta obtenida por enfriamiento de almíbar cocido, a la cual se adicionan o no sustancias permitidas, las que, de acuerdo con su naturaleza, le asignan algunas de las siguientes denominaciones:

- a) Caramelos ácidos: con adición de ácidos orgánicos permitidos;
- b) Caramelos de limón: con corteza o esencias naturales de limón;
- c) Caramelos de frutas: con extracto o esencias naturales de frutas y una materia colorante permitida, si se desea darles un color determinado;
- d) Caramelos de fantasía: con esencias autorizadas;
- e) Caramelos de leche y crema de leche: empleando leche pura y crema de leche, respectivamente;
- f) Caramelos de miel: empleando miel de abejas;

g) Caramelos de café: con una infusión bien concentrada de café; cuando se emplea leche en vez de agua en la infusión, se denominarán caramelos de café con leche;

h) Caramelos de chocolate: empleando cacao alimenticio sin almidón;

i) Caramelos rellenos: con rellenos de jaleas, pulpa de frutas, miel, dulce de leche, mermeladas, licores, etc.

j) Caramelos blandos: preparados con almíbar adicionado de leche, crema, manteca, café, té, cacao, etc., según la denominación que luego lleve el producto. Pueden contener trozos de maní, almendras, nueces, avellanas, frutas confitadas, etc.

Artículo 136.- Los alfeñiques serán hechos a base de sacarosa perfumada con esencia natural, pudiéndose adicionar colorantes permitidos.

Artículo 137.- Por panal o azucarillo se designa una masa esponjosa hecha con almíbar, clara de huevo, una esencia natural y un colorante de uso permitido.

Artículo 138.- Por nougat se designa una pasta de azúcar con glucosa miel y clara de huevo, adicionada de almendras, avellanas, maníes, etc., aromatizada con una esencia natural y coloreada con materias de uso permitido. Con el nombre de nougatine se designa una pasta de azúcar miel y almendras recubierta de una capa de chocolate fundente.

Artículo 139.- Con el nombre de crocante se designa un nougat preparado a base de almendras, azúcar caramelizada y manteca.

Artículo 140.- Con el nombre de Panforte se designa un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.

Artículo 141.- Por pralinés se designan trozos de frutas, granos, bombones o caramelos recubiertos de una capa que presenta asperezas al exterior, constituido por azúcar o glucosa coloreada y aromatizada con productos de uso permitido. Se tolerará, sin declaración, hasta 5% de almidón o dextrina.

Confites y grajeas

Artículo 142.- Los confites y grajeas son pastas macizas, en forma de bolillas de diversos tamaños y figuras, constituidas por un núcleo central (almendras, fruta, semilla, pasta de azúcar o líquido aromatizado), recubierto por una capa lisa y dura de azúcar, con adición de colorantes permitidos, no más de 5% de harina, almidón o dextrina. Las denominaciones especiales de "peladillas" y "garrapiñadas", se aplican a las almendras sanas, confitadas, de superficie lisa o grumosa, respectivamente.

Pastillas y tabletas - Variedades

Artículo 143.- Las pastillas o tabletas son productos que se presentan en trocitos de forma variada, pudiendo estar constituidas:

a) Por pastas azucaradas y aromatizadas con esencias naturales o agua destilada aromática sometida a la compresión (comprimidos de anís, menta, naranja, etc.)

b) Por pastas azucaradas y aromatizadas con esencias naturales o agua destilada aromatizada o adicionada de sustancias diversas, como goma arábiga, gelatina, orozú, liquen, etc., (pastillas de goma, de orozú, de eucaliptos, etc.)

Artículo 144.- Las pastillas de altea, se preparan con azúcar, goma arábiga, agua de azahar y clara de huevo; se puede agregar un poco de glucosa y un colorante de uso permitido.

Bombones - Variedades

Artículo 145.- Con el nombre genérico de "bombón", se designa el producto preparado con jarabe de azúcar y glucosa adicionada o no de ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico, etc., una esencia natural y colorantes vegetales de uso permitido.

Artículo 146.- Los bombones, de frutas estarán constituidos por azúcar, glucosa y frutas; los de chocolate, por azúcar, glucosa, cacao y vainilla o canela.

Artículo 147.- Los bombones fundentes ("fondans") estarán constituidos por una pasta de azúcar adicionada de jarabe de glucosa, que luego será cocida, malaxada convenientemente, aromatizada con esencias naturales y colocadas en moldes. Cuando esta pasta sirve para recubrir un bombón de confitería, el producto resultante podrá denominarse "fundente relleno" o "fondants fourres".

Artículo 148.- Con el nombre de "Fudge" se designa una especie de bombón intermediario entre los caramelos y los "fondants".

Turrónes, mazapanes, compotas, etc.

Artículo 149.- Con el nombre de turrón se designa una masa hecha con almendras, miel y clara de huevo, a la que a veces se suele agregar piñones, avellanas, maní, nueces, frutas confitadas y azúcar. Llevarán los nombres especiales de las materias primas utilizadas en su elaboración; así se dirá: "turrón de frutas", "turrón de coco", "turrón de almendras", "turrón de maní", "turrón de yema", "turrón de avellanas", "turrón de castañas de Pará", (almendras o nueces brasileñas).

Artículo 150.- Se reservará el nombre tipo Alicante o tipo Jijona a los turrónes elaborados exclusivamente a base de almendras, clara de huevo, y miel, y cuyas etiquetas llevarán la denominación respectiva. Las designaciones solas de Alicante y Jijona, se reservarán para los productos genuinos fabricados en esas localidades de España.

Artículo 151.- Con el nombre de mazapán se designa el producto obtenido por cocción de una mezcla de almendras, azúcar molida y corteza de limón exclusivamente. En su elaboración no podrá sustituirse la almendra por frutos análogos, y no se tolerará la presencia de ácido cianhídrico en proporción mayor de 0,005 en 100 gramos.

Artículo 152.- Por turrón de yema se designa un turrón blando, tipo Jijona, al que se agrega yema de huevo. En su elaboración no podrá sustituirse la almendra por frutos análogos.

Artículo 153.- Los turrones de frutas se preparan exclusivamente con mazapán y trozos de frutas confitadas.

Artículo 154.- Turrón tipo Cádiz, tipo francés o tipo cremona. Estas variedades de turrón, que admiten el empleo de productos diferentes (almendras, piñones, avellanas, maní, frutos diversos, etc.), deberán ser rotulados de acuerdo con las características que justifiquen su denominación.

Artículo 155.- Con el nombre de "balanchaos" se designan unos panecillos hechos con el fruto de mistol y un dulce consistente.

Artículo 156.- En la elaboración de mazapán y turrones prohíbese la utilización de materias colorantes, féculas o almidones, colas, gomas o gelatinas, y en general, otras sustancias extrañas a la normal composición de aquellos productos.

Artículo 157.- Con la designación de pasta de almendras, se designa el producto plástico obtenido por cochura de almendras dulces peladas, azúcar y agua. No debe contener más del 14% de agua ni 40% de azúcar total expresada en azúcar invertida.

Artículo 158.- Con el nombre de "pasta de carozos" se designa el producto plástico, preparado por cochura con azúcar y agua, de los huesos pelados y triturados de uno o varios de los frutos siguientes: ciruelas, damascos, duraznos y otros. Las pastas de carozos, se designarán de acuerdo con la naturaleza de las materias primas empleadas en su fabricación. No deberán contener ácidos cianhídrico ni más del 14% de agua y del 40% de azúcar total, expresada en azúcar invertido.

De las tolerancias

Artículo 159.- En la fabricación de productos de confitería, y con el único fin de facilitar la elaboración, es tolerado el empleo de glucosa técnicamente pura, en proporciones que no excedan 30 gramos por cada 70 gramos de sacarosa, declarándose como "inaptas para el consumo":

1º Aquellas que contienen sustancias extrañas a su composición normal o a su designación propia y los que dejan más del 14% de cenizas;

2º Los que hayan sido revestidos, decorados, envueltos con papeles u hojas metálicas que contengan antimonio, arsénico, cinc, cobre, níquel, plomo e impregnadas o coloreadas con materias nocivas o tóxicas. Sólo se permite emplear para metalizar, hojas de oro, plata, estaño y aluminio, técnicamente puros.

Artículo 160.- Todas las materias primas y productos accesorios utilizados en la fabricación de confituras, pastas, bombones, etc. deben ser aptos para el uso al que se destinan.

Prohibiciones

Artículo 161.- Queda prohibido recubrir los chocolates, caramelos y confites, etc., con Shellac u otras resinas, como también utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, en las manipulaciones.

Artículo 162.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar la adición de sustancias aptas para el consumo no especificadas en el presente Código, cuando así lo aconsejaren técnicas adecuadas de elaboración de esos productos.

Artículo 163.- Queda prohibida la fabricación, tenencia o expendio de los confites denominados de "segunda".

CAPITULO VII

Alimentos lácteos

Leche, crema, manteca, queso, etc. Definición

Artículo 164.- La denominación general de alimentos lácteos comprende a los productos simples o transformados obtenidos de la leche de vaca o de otros mamíferos, y a sus derivados o subproductos, destinados a la alimentación humana.

Leche - Definición

Artículo 165.- La denominación de leche, sin otra designación complementaria o calificativa, corresponde al producto integral del ordeño total e ininterrumpido de la vaca lechera en buen estado de salud, de alimentación y aseo. La leche proveniente de otros animales domésticos deberá designarse indicando el nombre de la especie productora: "leche de yegua", "leche de burra", "leche de cabra", "leche de oveja", etc.

Causas de inaptitud

Artículo 166.- La leche, sea cual fuere su origen, se considera como inapta para la alimentación y para la fabricación de laticinios y subproductos, si:

- a) Ha sido obtenida de animales cansados, desnutridos o enfermos, o manipulada por personas enfermas;
- b) Contiene calostro o ha sido recogida en el período comprendido entre los 15 días anteriores y los 10 días siguientes a la parición;
- c) Presenta caracteres físicos anormales (color, olor, sabor, etc.), o cuando química o bacteriológicamente se demuestre la existencia de elementos extraños sea cual fuere su naturaleza o nocividad;
- d) Ha sido adicionada de agua, suero de leche, o descremada.

Condiciones de aptitud

Artículo 167.- La leche de vaca debe responder a las siguientes características:

- a) Ser natural, pura y limpia; sin sustracciones, agregados ni alteraciones;
- b) Su color, olor, sabor y consistencia deben ser normales;
- c) Tener una densidad comprendida entre 1,028 y 1,033 a 15° C.;
- d) Contener un mínimo de 2,8% de materia grasa butirométrica "Gerber", en el período comprendido en los meses de septiembre a marzo inclusive, y de 3,1% en el resto del año. Estos límites podrán ser modificados por la Secretaría de Salud, a propuesta de la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, adaptándolos a las peculiaridades de las distintas zonas lecheras de la Provincia, cuando estudios realizados en las mismas así lo aconsejaren;
- e) Tener un extracto desengrasado o residuo flaco superior a 8,25%;
- f) Tener una acidez que oscile entre 16° y 20° Dornic;
- g) Acusar un punto de congelación entre 0°, 545 y 0°,57C;
- h) La densidad del suero clorocálcico a 15°C, será de 1,026 a 1,027, y el índice de refracción del mismo será de 38,5 a 40,5 grados a 17,5°C.;
- i) Debe responder satisfactoriamente a la prueba de lactofiltración de acuerdo con la clasificación que establezca el Instituto Bromatológico y Departamento Químico;
- j) No debe contener calostro ni sangre;
- k) No debe coagular por la adición de un volumen igual de alcohol; a 70 grados;
- l) Debe responder satisfactoriamente a las pruebas de reductasas y peroxidadas, de acuerdo con la clasificación que establezca el Instituto Bromatológico y Departamento Químico;
- ll) No debe contener gérmenes patógenos;
- m) El tenor microbiano tolerable será establecido por la Secretaría de Salud.

Leche certificada

Artículo 168.- La calificación de leche certificada o leche higiénica se reserva a la leche producida en las siguientes condiciones:

1° Proceder de establecimientos modelos con los medios higiénicos adecuados para la estancia de los animales y dispositivos para el ordeño de los mismos, de conformidad al presente Código y disposiciones reglamentarias de este Código;

2° Provenir de vacas bien alimentadas y sanas, la sanidad animal deberá controlarse en forma permanente, clínicamente por la Inspección Veterinaria del Instituto Bromatológico y Departamento Químico; y serológica y bacteriológicamente, por el Laboratorio especializado del mismo (tuberculosis, enfermedad de Bang, etc.);

3° Ser manipulada por personas sanas, examinadas periódicamente por el médico, especialmente en cuanto a enfermedades transmisibles por la leche (tuberculosis, tifoidea, paratuberculosis, angina epidérmica);

4° Ser recogida en condiciones asépticas;

5° Ser conservada al frío artificial (no más 10° C);

6° Ser expandida en envases esterilizados, inviolables y con fecha;

7° No contener más de 10.000 gérmenes por c.c. En caso de comprobarse una cifra superior a ésta, se efectuarán cómputos diarios; y si la cifra normal no se restablece dentro del término de diez días, podrá suspenderse la certificación.

Leches elaboradas

Artículo 169.- En la clasificación de leches elaboradas se comprenden:

1° Leches alimenticias, leches conservadas y conservas de leche; leche de vaca u otros animales sometidos a tratamientos diversos, con el fin de mejorar sus condiciones higiénicas, asegurar su conservación, facilitar su transporte o permitir su consumo fuera de las fábricas o sitios de producción;

2° Leches dietéticas, leches modificadas y leches fermentadas; leche de vaca o de otros animales sometida a tratamientos diversos, con el fin de modificar su composición química para darle aplicación especial, sin perjuicio de sus condiciones nutritivas.

Clasificación de leches alimenticias

Artículo 170.- Están incluidas en el primer grupo definido en el artículo anterior;

a) La leche esterilizada, obtenida por calentamiento a temperatura superior a la de ebullición de agua (105°-110°C) hasta la destrucción total de los microorganismos, en aparatos especiales, generalmente en autoclave. Esta leche deberá expendirse en envases esterilizados, herméticamente cerrados;

b) Leche desecada o leche en polvo: obtenida por desecación, molienda y tamizado del residuo seco de la leche completa, parcial o totalmente descremada. Debe contener como máximo 6% de agua a 100°-105°C., y como mínimo 26% de materia grasa de leche (tipo completo); 20%, 14%, 8% y menos de 8% en los tipos 3/4, 1/2 y 1/4 completa y descremada, respectivamente;

c) La leche evaporada, concentrada o condensada, obtenida por reducción considerable del volumen de la leche completa, en instalaciones adecuadas. Debe contener como mínimo 25,5% de materias sólidas y 7,8% de materia grasa;

d) La leche evaporada, condensada o concentrada azucarada, obtenida por reducción considerable del volumen de la leche completa, adicionada de azúcar (sacarosa). Debe contener como mínimo 28% de materia sólida, de la leche y 8% de materias grasas;

cuando la proporción de azúcar sea mayor de 25% deberá aclararse el porcentaje en su expendio;

e) La leche desnatada y deshidratada, obtenida de la evaporación de una parte considerable del agua contenida en la leche desnatada. Debe contener como mínimo 20% de materias sólidas;

f) La leche desnatada, condensada o azucarada, obtenida de la evaporación de una parte considerable del agua contenida en la leche desnatada adicionada de azúcar (sacarosa). Debe contener como mínimo 24% de materias sólidas de la leche;

g) Leche desnatada seca, obtenida por desecación total, molienda y tamizado de la leche desnatada;

h) Leche gasificada, obtenida por introducción de gases a presión para asegurar su conservación (oxígeno, anhídrico carbónico comercialmente puro);

i) La leche homogeneizada, obtenida por subdivisión mecánica, a presión de los glóbulos grasos, para destruir su fuerza ascensional;

Leche pasteurizada - Definición

j) La leche pasteurizada o higienizada es el producto apto, de conformidad al presente Código, que ha sido sometida a tratamientos (filtraciones, centrifugación, acción de la temperatura, enfriamiento, conservación aséptica y fría) aprobados por la Secretaría de Salud, a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Estos tratamientos deberán destruir la casi totalidad de la flora banal y la totalidad de la flora patógena, sin alterar apreciablemente las condiciones nutritivas esenciales. Esta leche deberá ser obtenida en usinas o establecimientos inspeccionados permanentemente, donde se someterá a las siguientes operaciones:

1° Selección: para eliminar las leches aguadas, descremadas, ácidas;

2° Purificación: para eliminar los cuerpos extraños, pelos, etc.

3° Calentamiento: pasterización baja 63° a 65°C. durante 30 minutos o Stassanización a 75° en lámina delgada durante 15 segundos, u otros métodos que autorice la Secretaría de Salud;

4° Enfriamiento inmediato, de 3° a 5° C.;

5° Envasamiento a baja temperatura (5° a 7° C.) en recipientes esterilizados;

6° Conservación a baja temperatura (no más de 5°C.) hasta su entrega al consumidor.

La leche pasteurizada no debe contener colibacilos, y su tenor microbiano no excederá un máximo que fijará la Secretaría de Salud;

k) La leche congelada o solidificada, es la obtenida previa pasterización y enfriamiento, con congelación rápida a temperaturas inferiores a 0° C.

Leches modificadas, dietéticas y fermentadas - Clasificación

Artículo 171.- Se considerarán dentro del grupo de leches modificadas, dietéticas y fermentadas, las siguientes:

a) La leche albuminosa, obtenida por adición de albúmina, crema y lactosa a la leche de vaca diluída con agua (Reith);

b) La leche corregida o modificada, obtenida haciendo variar la composición intrínseca de la leche de vaca, para que uno o varios de sus elementos se encuentren dentro de los límites establecidos;

c) La leche cuajada, o leche ácida ordinaria, obtenida por coagulación espontánea de leche cruda o por adición de cultivos puros de fermentos láctidos, a leche hervida o pasterizada;

d) La galazima, leche adicionada de azúcar, sometida a la fermentación con levadura de cerveza, a la temperatura de 12°C. durante uno o dos días. Sus caracteres son semejantes a los del kumis;

e) La leche humanizada o maternizada, obtenida modificando la composición de la leche de vaca para nivelarla con la de la mujer, mediante operaciones convenientes (centrifugación, reducción de la cascina, adición de azúcar, etc.). Esta leche deberá expendirse esterilizada en botellas herméticamente cerradas;

f) El kefir, kephir, chefir o kafir, obtenido de la leche de vaca exclusivamente, higienizada de conformidad con procedimientos autorizados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y tratada con granos de kefir, que contienen fermentos que dan origen simultáneamente a fermentaciones lácticas y alcohólicas progresivas desde veinticuatro horas (kefir dulce) hasta cuarenta y ocho horas (kefir débilmente dulce) y aún después de sesenta horas (kefir fuerte). Debe presentarse como un líquido espumoso, blanqueaño, homogéneo, de consistencia de crema, de gusto agradable, acidulado y ligeramente alcohólico; la cantidad de alcohol oscilará alrededor de 1%; materias grasas 2,5%; lactosa 2,5%; materias nitrogenadas 3,5% expresada en caseína; ácido láctico de 0,3 al gramo por ciento. Esta composición varía según los tipos y debe ser declarada en los rótulos. Con el nombre de granos de kefir se designa unos granos de consistencia semidura, constituídos por la asociación de dos fermentos: el bacilo caucásico y el Sacharomices Kefir. Puede prepararse con leche desnatada, debiendo especificarse esta operación;

g) El kumis o kumys o cumis, leche de yegua (kumis genuino), de burra, de camella o de vaca, completa o descremada, higienizada mediante procedimientos autorizados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, fermentada durante tres o cuatro días mediante levadura de cerveza, fermentos búlgaros (variedad de fermentos lácticos), libres de bacilos pseudolácticos, debe presentarse como un líquido espumoso o blanquecino, con cascina en suspensión finamente dividido algo más espeso que la leche, pero menos que el kefir, de olor agrio, sabor ácido y ligeramente alcohólico. Su composición varía según los ingredientes empleados y el tiempo de fermentación. Oscila entre los siguientes límites normales: alcohol, de 1 a 2%; ácido láctico, de 0,5 a

1%; materias grasas, 1,5%; lactosa, 1,7%. La composición debe declararse en los rótulos. Se distinguirá como kumis débil el preparado con tres horas de fermentación; mediano el de doce horas, y fuerte el de 35 a 40 horas;

h) El yoghurt, yoghourt y yohurt o leche cuajada búlgara, etc., leche de cabra, oveja o vaca, sometida a los tratamientos de higienización aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico y coagulada por fermentos búlgaros (variedad de fermentos lácticos), libre de bacilos pseudolácticos proteolíticos. No debe contener menos de 0,35% no más de 0,80% de ácido láctico de fermentación, ni menos de 3,6% de materia grasa, y solamente vestigios de alcohol (no menos de 0,25%), una cantidad de ácido láctico mayor de la admitida, indica que el producto es demasiado viejo. No debe acusar la presentación del oidium láctico en la superficie. La relación:

bacilos	100
----- será de -----;	
cocos	120-200

i) Las denominaciones de "Gioddu" (Sicilia, Cerdeña). "Leven" (Egipto, Siria). "Marzum" (América). "Tatte" (Noruega), corresponden a leches ácidas preparadas con leche de diversos mamíferos, y cuyas características y composiciones químicas son sensiblemente análogas a los productos definidos en el inciso anterior;

j) Babeurre, leche pura y sana, desnatada y acidificada por acción del fermento búlgaro. No debe contener más de 1% de ácido láctico. Debe expendirse en botellas de cierre hermético que se sometan a la esterilización. Cuando la materia grasa sea superior a 0,5%, deberá declararse especialmente en su expendio;

k) La leche malteada, obtenida por desecación cuidadosa del producto resultante del tratamiento de leche completa con el líquido separado de un mosto de cebada en polvo y harina de trigo, adicionada o no de sales minerales (cloruro de sodio, bicarbonato de sodio o potasio), para asegurar la acción enzimática del extracto de malta; debe contener como máximo 3,5% de agua y como mínimo 7,5% de materia grasa de leche, y no más del 4% de humedad;

l) La leche irradiada o leche activa, es el producto lácteo enriquecido en vitamina D, mediante la acción de los rayos ultravioletas;

ll) La leche espumosa o campañizada, es obtenida de la leche pura adicionada o no de leche fermentada, azucarada y adicionada de un aroma (vainilla, café, cacao o esencias naturales) e impregnada de anhídrido carbónico;

m) Leche con crema, leche doble crema, es la leche adicionada de crema en proporciones variables, la cual deberá consignarse en su expendio;

n) La leche achocolatada, es la obtenida de la leche íntegra, modificada o desnatada, adicionada de jarabe de chocolate. Si contiene menos de 3,25% de materia grasa, deberá rotularse la proporción de mezcla;

o) La leche acidófila o acidofilada, es la obtenida de la leche entera o desnatada, sembrada, y con desarrollo apreciable, del lactobacilo acidófilo (Bacilo de Moro);

p) La leche descremada o desnatada, es la leche parcial o totalmente privada de materia grasa, operación que deberá consignarse en su expendio;

q) Las leches modificadas en polvo, obtenidas por evaporación y desecación de los productos anteriormente definidos, deberán responder a sus denominaciones y cumplimentar las especificaciones de los artículos 91 y 115 de esta ley.

Artículo 172.- Todos los establecimientos o usinas que en la provincia manipulen leche, deberán estar sometidos a la aprobación previa y control permanente del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De la leche de consumo

Artículo 173.- La leche de consumo que se expendia en todas las Municipalidades de la provincia, deberá ser pasteurizada o certificada, de conformidad al presente Código. Esta disposición entrará a regir al año de promulgación del presente Código. Este plazo podrá ser prorrogado por tres años más por la Secretaría de Salud, a pedido fundamentado de las Municipalidades de la provincia. Para la leche de consumo que se expendia en otras localidades de la provincia, que no se reúnan las condiciones anteriores, será establecido su acopio y control de conformidad con las características de aptitudes generales que establece la presente Ley, y su expendio será reglamentado de acuerdo con las condiciones locales, por la Secretaría de Salud. El Poder Ejecutivo podrá incorporar a la categoría de Municipalidades a los efectos de la leche de consumo, a las localidades que le soliciten por intermedio de sus Comisiones de Fomento, previo dictamen favorable del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 174.- Las harinas lacteadas deben responder en su composición química a las fórmulas aprobadas oficialmente, y estarán constituidas principalmente por leche desecada, materias amiláceas, diversas harinas de cereales o leguminosas, parcial o totalmente transformadas para su mejor asimilación, azúcares naturales, substancias aromáticas y sales minerales.

Artículo 175.- Las harinas lacteadas en general no deben contener más del 7% de agua a 100° - 105° C. ni menos del 4% de materia grasa de leche y del 10% de lactosa, y solamente vestigios de celulosa, y serán cuidadosamente esterilizados.

Artículo 176.- La denominación de suero de leche o simplemente suero, corresponde al líquido residual de la elaboración del queso, obtenido separando de la leche la caseína y las materias grasas, y la de suero de manteca o leche batida, al líquido que se obtiene del batido de la leche o de la crema, en la elaboración de la manteca. Su composición es semejante a la de la leche magra; contiene de 0,40 a 0,50% de materias grasas y su densidad, a 15° C., oscila entre 1.032 a 1.035.

Caseína - Definición

Artículo 177.- La denominación de caseína alimenticia o simplemente caseína, está reservada a la materia albuminoide separada de la leche descremada por coagulación

con cuajo o ácidos orgánicos (Lab-caseína y ácido caseína), purificada, secada, molida y cuidadosamente conservada. Características: polvo más o menos gránulos o, blanco, olor débil; agua a 100° -105° C. máximo 10%; materias grasas 1%.

Crema - Definición

Artículo 178.- Las denominaciones de crema o nata de leche, crema o nata dulce, o simplemente crema o nata, son exclusivas para designar la parte de la leche de vaca pura y sana, rica en materias grasas, que se separan en su superficie por reposo o por medios mecánicos.

Crema de leche - Condiciones

Artículo 179.- Con el nombre de "crema de leche", sin ningún agregado, se designa la crema de gusto y olor agradable con un contenido mínimo de 34 a 50% de grasa butirométrica.

Cremas delegadas y doble de leche

Artículo 180.- Con el nombre de "crema delgada de leche", se designa la crema que tenga entre 18 y 34% de materia grasa; y con el de "crema doble de leche" la crema que contenga más de 50% de grasa butirométrica.

Crema homogeneizada

Artículo 181.- Con el nombre de "crema uniforme" o "crema homogeneizada", se designa la crema que ha sido sometida a un procedimiento mecánico a fin de subdividir los glóbulos y grasas y asegurar su perfecta emulsión.

Condiciones de crema

Artículo 182.- Las cremas no deberán tener una acidez superior a 0,2% en ácido láctico y deberán ser pasteurizadas una temperatura no menor de 50° C., y enfriadas convenientemente; cuando se verifique la esterilización, deberá consignarse en el rótulo esta operación.

Dulce de leche - Definición

Artículo 183.- Se denomina "dulce de leche" el producto obtenido por la concentración de leche completa, adicionada o no de cremas o materias aromáticas, con azúcar de caña o remolacha, en recipientes calentados a fuego directo o al vapor, debe contener como máximo 25% de agua a 100 - 105° C., como mínimo 28% de residuo sólido de leche (dulce de leche simple) y también como mínimo 8% de materia grasa de leche.

Dulce de leche - Variedades

Artículo 184.- Con denominación de "dulce de leche con crema", se designará únicamente el producto obtenido por concentración de leche entera con el agregado de crema de leche, ambas frescas, limpias y aptas para el consumo, adicionado con azúcar de caña o remolacha, aromatizado o no con vainilla (vainilla planifolia Andrews) y otras

substancias aromatizantes cuyo uso hubiere sido previamente autorizado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Deberá contener, como máximo, 25% de agua y no dejar más del 2% de ceniza; un mínimo del 12% de materia grasa de leche y no menos del 34% de residuos sólidos de leche.

Artículo 185.- Con la denominación de "dulce de leche mixto", se designará únicamente el producto obtenido por concentración de leche entera, con el agregado o no de crema de leche, ambas frescas, sanas y limpias, aptas para el consumo, adicionado con azúcar de caña o de remolacha, y la incorporación de uno o varios de los siguientes productos, en buen estado de conservación y aptos para el consumo: miel, cacao, chocolate, nuez, coco y avellana, almendra, maní u otro producto previamente autorizado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Deberá contener, como máximo, 25% de agua y no dejar más del 2% de cenizas; un mínimo del 8% de materia grasa de leche y no menos del 28% de residuos sólidos de leche.

Manteca - Definición

Artículo 186.- Con la denominación de mantequilla, manteca de leche o simplemente manteca, se designa la materia grasa obtenida exclusivamente por el batido con modificación biológica, o sin modificación, de la crema pasteurizada y refrigerada procedente exclusivamente de la leche sana y entera.

Artículo 187.- La manteca deberá responder a las siguientes exigencias: contener como mínimo 80% de materia grasa; no más del 18% de humedad en los meses de abril a septiembre y del 16% en los meses restantes, y del 2% de caseína y lactosa; el índice de Reichert-Wolny deberá oscilar entre 23 y 32; el índice de saponificación (Kottstorfer) no será inferior a 218 ni superior a 232; la desviación al buitirorrefractómetro oscilará a 45° C., entre 40° y 43°; la acidez no será mayor del 2% calculada en ácido oleico, lo que equivale a 7,2 centímetros cúbicos de hidróxido de sodio normal para 100 gramos; no contendrá materias colorantes ni antisépticas, y no deberá acusar reacción de rancidez (Kreiss) ni un índice de oxidabilidad (Issoglo) superior a 15°.

Clasificación

Artículo 188.- Dentro de las condiciones anteriores se clasificarán las mantecas en la siguiente forma:

Calidad extra.....92 puntos o más
Calidad 1a.....80 a 91 puntos;
Calidad 2a.....85 a 88 puntos;
Calidad 3a.....menos de 85 puntos;

El puntaje anterior se hará en base a la siguiente escala:

Sabor y aroma..... 50 puntos-máximo
Cuerpo y textura.....25 puntos-máximo
Color..... 10 puntos-máximo
Salado y sin sal..... 10 puntos-máximo
Presentación y embalaje.....5 puntos-máximo

T O T A L.....100.-

Operaciones permitidas y prohibidas

Artículo 189.- En la elaboración de manteca se permiten las siguientes operaciones: adición a las cremas en el batido de cultivos de fermentos lácticos seleccionados (starters) o adicionar a las cremas o a las mantecas elaboradas, bonificadores o aromatizantes a base de productos químicos, fermentos-butilene-glicólicos u otros que no sean los ya mencionados.

Prohibición

Artículo 190.- Está terminantemente prohibido expender mantecas rancias, enmohecidas, alteradas, patológicas, adicionadas de antisépticos o coloreadas.

Quesos - Definición

Artículo 191.- La denominación de queso, sin calificación especial, corresponde al producto resultante de la coagulación de la leche de vaca, o crema, o mezcla de ambas, por la acción del cuajo o de ácidos orgánicos. Los quesos fabricados con leche diferente de la vaca, se denominarán de acuerdo con su materia prima de origen; queso de cabra, de oveja, etc., a menos que su composición o elaboración responda a tipos especiales o que lleve como especialidad un nombre genérico comercial, aceptado oficialmente.

Variedades

Artículo 192.- Según el proceso de elaboración, los quesos se clasifican en: blandos (frescos y maduros) y duros (prensados y cocidos y prensados); y se denominan en particular en la siguiente forma:

- a) Queso fresco: el producto recién fabricado y que no ha sido madurado ni curado;
- b) Queso semicurado: el producto algo maduro, que ha desarrollado un sabor suave;
- c) Queso curado o madurado: el producto que ha desarrollado un sabor pronunciado;
- d) Queso de postre o de mesa: el producto de pasta blanda, fresco o curado;
- e) Queso de rallar: el producto estacionado de pasta dura.

Artículo 193.- Con relación a su contenido en materia grasa, calculada sobre producto seco, los quesos se clasifican en:

- a) Quesos de doble crema o doble gordura: los que contienen como mínimo 50% de grasa;
- b) Quesos grasos o gordos: los que contienen como mínimo 40% de grasa;
- c) Quesos medio gordos o medio grasos: los que contienen como mínimo 25% de materia grasa;

d) Quesos flacos: los que contienen como mínimo 10% de materia grasa.

Clasificación

Artículo 194.- Dentro de las condiciones especificadas anteriormente, se clasifican los quesos en la siguiente forma:

Calidad extra.....92 puntos o más
Calidad 1a.....89 a 92 puntos;
Calidad 2a.....85 a 88 puntos;
Calidad 3a.....menos de 85 puntos

El puntaje anterior se hará en base a la siguiente escala:

Sabor y aroma.....50 puntos como máximo
Textura..... 25 puntos como máximo;
Color.....10 puntos como máximo;
Presentación.....15 puntos como máximo;

La asignación de puntos se hará teniendo en cuenta el sabor, aroma, textura, color y presentación característicos del tipo de queso examinado de acuerdo con su denominación.

Tipos comerciales no corrientes

Artículo 195.- Con el nombre de Petit Suisse se designa la cuajada procedente de una mezcla de crema y leche, que luego de escurrida es batida con crema y expandida fresca, diversamente moldeada. Cuando estos quesillos se adicionan hasta el 2% de sal, se denominan "de media sal".

Artículo 196.- Con el nombre de ricota o requesón se designa la cuajada obtenida de la leche magra por adición de cuajo o de suero ácido y calentamiento hasta 80oC. El requesón, una vez escurrido, puede salarse o ahumarse con el objeto de aumentar su conservación.

Artículo 197.- Con el nombre de Quartirolo o Cuartirolo se designa un queso de pasta blanda, untuoso, blanquecina o ligeramente amarillenta, sin ojos o con ojos muy chicos y escasos y de costra liviana que se presenta en piezas prismáticas no mayores de cuatro kilogramos, por lo general. Deberá rotularse con el calificativo que le corresponda según su contenido en materia grasa.

Condiciones

Artículo 198.- En general, el queso debe responder a las siguientes condiciones: golpeado sobre la corteza ha de dar un sonido homogéneo (esta condición no rige para los quesos frescos). La pasta deberá también ser homogénea y no presentará manchas extrañas al color del queso; el sabor ha de ser el propio del tipo, no amargo, y la consistencia será normal, no viscosa.

Manipulaciones permitidas

Artículo 199.- Se toleran sin declaración las manipulaciones siguientes:

- a) La esterilización de la leche y su coagulación química biológica;
- b) La adición de sal común, ácido cítrico, citratos y fosfatos alcalinos, fermentos apropiados y mucédíneas, de acuerdo con la variedad del queso;
- c) El empleo de sustancias aromáticas y condimentos admitidos en el presente Código;
- d) La adición de bicarbonato de sodio a la sal destinada a espolvorearlo exteriormente, el glaceado o para finado de la corteza, y su coloración en colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido;
- e) El uso de aceite de lino para la limpieza periódica de la corteza.

Prohibiciones

Artículo 200.- Queda prohibida la elaboración y venta de los quesos artificiales, hechos con margarina y sustancias grasas extrañas a la leche: papas, féculas, pan, etc.

Causas de inaptitud

Artículo 201.- Serán considerados inaptos para el consumo los quesos:

- a) Elaborados con leche en malas condiciones de pureza y conservación;
- b) Demasiado maduros, o en estado de putrefacción;
- c) Excesivamente ojerosos (quesos hinchados), o de gusto anormal, o atacados por ácaros, insectos o roedores;
- d) Coloreados interna o externamente con colorantes prohibidos;
- e) Que contengan en la corteza o en la pasta sustancias antisépticas, sulfato de bario o estroncio y productos extraños;
- f) Nocivos por cualquier otra causa, o alterados (amargos, con manchas rojas, azules o verdes, etc.);
- g) Defectuosos, cauterizados, con rajaduras tapadas y fallas disimuladas mañosamente;
- h) Los que no presenten los caracteres organolépticos propios del tipo de queso, correspondientes a su denominación;
- i) Los que no tengan un estacionamiento suficiente.

Artículo 202.- Suero-fermento es la designación correspondiente al suero ácido utilizado en la elaboración de quesos. Se lo obtiene por separación antes de extraer la

cuajada, y fermentación a temperatura ambiente hasta adquisición de la acidez deseada. Sus características serán: color grisáceo, gusto ácido y olor agradable. Deberá renovarse a diario.

Quesos reelaborados

Artículo 203.- Se consideran quesos reelaborados los productos obtenidos por la fusión de quesos aptos para el consumo, con el agregado o no de crema de leche o manteca, o de ambas a la vez, y de soluciones emulsionantes. Según su composición se denominarán:

a) Quesos fundidos: se tolerará un máximo del 43% de humedad y un mínimo del 40% de materia grasa, calculada sobre producto seco;

b) Quesos fundidos para untar: se tolerará hasta un 56% de humedad como máximo, ajustándose en las demás características a la definición de quesos reelaborados.

Artículo 204.- Queda prohibido en la elaboración de "quesos fundidos" y "quesos fundidos para untar", el agregado de sustancias extrañas a la leche, con excepción de colorantes vegetales autorizados y condimentos o especias que se especifiquen en el presente Código: cloruro y citrato de sodio o fosfato de sodio, no pudiendo excederse del 3% sobre el peso total del queso en condiciones de ser sometido a la fusión.

DE LOS FERMENTOS Y CUAJOS

Fermentos lácticos

Artículo 205.- Con la denominación de fermentos lácticos en suspensión, desecados, etc., se designan los microorganismos no patógenos, capaces de actuar sobre los hidratos de carbono para formar ácido láctico, cuantitativamente, como producto final de la transformación (Plocamobacterias con voluntina).

Fermento búlgaro

Artículo 206.- Con la denominación genérica de fermento búlgaro, se designa una variedad de fermento láctico, constituida por una asociación microbiana integrada por el Termobacterio búlgaro (Plecomobacteria búlgaro Lewi), y el Estreptococo termófilo (Orla Jensen), en la que el primero de los gérmenes nombrados debe encontrarse en una proporción no inferior al 50%. Se tolera un 20% de otros gérmenes lácticos.

Cuajo - Definición

Artículo 207.- La denominación de cuajo (fermento Lab) está reservada para distinguir el extracto líquido, pastoso o pulverulento, obtenido por maceración del abomaso de terneros mamones en agua salada y concentración de la solución a baja temperatura. Solo se tolerará la adición del alcohol en los cuajos líquidos.

Cuajo líquido - Condiciones

Artículo 208.- El cuajo líquido o solución de cuajo debe ser límpido, de olor agradable, sin sedimento floconoso, y tendrá un poder coagulante o "título" de uno en diez mil, como mínimo, es decir, que un volumen del líquido debe coagular 10.000 volúmenes de leche calentada a 35° C., en un tiempo inferior a 40 minutos.

Cuajo sólido - Condiciones

Artículo 209.- El cuajo sólido debe presentarse bajo forma de polvo homogéneo, de color blanco ligeramente amarillento, de olor agradable y con un poder coagulante o título de uno en 50.000, como mínimo. Debe estar constituido por cuajo, lactosa y sal común, únicamente.

Artículo 210.- Las pastillas o tabletas de cuajo para uso culinario, deben responder a las condiciones exigidas en el artículo anterior, pero su poder coagulante o "título" mínimo podrá ser de 1 a 10.000.

Artículo 211.- Los cuajos deberán expendirse envasados en recipientes de cierre hermético y en sus etiquetas, además de la rotulación, reglamentaria, deberán indicarse en poder coagulante o "título".

Artículo 212.- La Secretaría de Salud podrá utilizar el empleo de cuajo de otra naturaleza, previo informe del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

CAPITULO VIII

CONDIMENTOS ACIDOS Y MINERALES

Vinagre - Definiciones

Artículo 213.- Vinagre o vinagre de vino es el producto resultante de la fermentación acética del vino.

Artículo 214.- Los vinagres que no sean de vinos deberán circular bajo designaciones que correspondan a su procedencia: Vinagre de alcohol: producido por la fermentación acética de soluciones de alcohol rectificado neutro; Vinagre de malta: producido por la fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética, de una digestión de malta de cebada o de cereales cuyo almidón ha sido sacrificado; vinagre de cerveza: obtenido a base de cerveza de título alcohólico adecuado; vinagre de sidra o de manzana: procedente de la acetificación de sidras o de la fermentación alcohólica y enseguida acética de zumos de manzanas; vinagre de miel: obtenido por la fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de soluciones de miel; vinagre de frutas (dátiles, pasas, algarrobas, etc.): producido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones o maceraciones o cocimientos de frutas azucaradas; vinagre de azúcar (Glucosa, etc.): obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcar, glucosa, etc.; Vinagre de suero de leche: obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones azucaradas de suero de leche.

Artículo 215.- En la elaboración del vinagre son admitidos los siguientes tratamientos:

a) La dilución del vino hecha exclusivamente en la fábrica del vinagre, cuando sea necesario para su acetificación normal;

b) El empleo de los clarificantes admitidos para los vinos.

Vinagre de vino - Características

Artículo 216.- El vinagre de vino debe reunir las siguientes características:

a) Debe ser limpio y no estar alterado;

b) Contener los elementos del vino de origen, debiendo tenerse en cuenta la dilución del mismo cuando se haya efectuado;

c) Contener como mínimo 4% de ácido acético;

d) Contener como máximo 1% de alcohol en volumen;

e) Los demás componentes lo mismo que su color, deben corresponder al vino destinado para vinagre, para lo cual las muestras del mismo deben ser presentadas antes de la elaboración a la Oficina Química Nacional respectiva, indicando la dilución a que será sometido.

Artículo 217.- Los vinagres que no provienen del vino, admitidos por el presente Código, responderán a la composición normal de sus materias primas y deberán contener una acidez del 4%, con excepción de los de cerveza y sidra, que contendrán como mínimo 3% de ácido acético.

Prohibición

Artículo 218.- No está permitida la elaboración, tenencia o expendio bajo el nombre de vinagre, ni bajo cualquier otra denominación de vinagres artificiales a base de ácido acético de soluciones del mismo, destinados a la preparación de aquellos.

Artículo 219.- Queda prohibido el corte de vinagre con ácido acético puro y sus diluciones o con vinagre de cualquier origen.

De la fabricación

Artículo 220.- Está prohibido destinar a la fabricación de vinagres:

a) Los vinos no genuinos;

b) Los que se hallen alterados por fermentación manítica, torcido o cualquier otra enfermedad, con excepción de la fermentación acética;

c) Los que presenten olor o sabor extraños.

Causas de inaptitud

Artículo 221.- Serán declarados inaptos para el consumo los vinagres:

- a) Que contengan ácidos minerales y orgánicos libres agregados;
- b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos materias colorantes tóxicas, materias acres, irritantes o tóxicas, y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique artificialmente las propiedades o aspecto característicos de los vinagres genuinos;
- c) Los que se hallen alterados por enfermedades invadidos por anguítulas o que se presenten olor o sabor extraños desagradables;
- d) Los vinagres artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos, con los genuinos.

Sal de cocina y de mesa - Definiciones

Artículo 222.- La denominación de sal de cocina, sal común, o simplemente sal, corresponden exclusivamente al cloruro de sodio natural purificado, extraído de masas cristalinas (salineras), yacimientos o depósitos geológicos (sal goma, sal de roca), fuentes saladas o del agua del mar (sal marina).

Artículo 223.- La sal comercialmente pura debe responder a las siguientes definiciones y límites analíticos:

- a) Sal gruesa, sal refinada, sal común: cristales más o menos voluminosos, blancos, inodoros, sabor característico; agua (humedad) 140 a 150°, máximo 5%; materias insolubles en agua (impurezas), máximo 0,5%; sulfato de calcio, máximo 1,4%; cloruro de calcio, magnesio y potasio, máximo 1% en total, y cloruro de sodio, mínimo 95%, calculado sobre muestra seca;
- b) Sal fina: producto finamente cristalizado u obtenido de la molienda de sal gruesa a cuyas condiciones debe responder totalmente, exceptuando el tenor del agua a 140° 150°, que no debe exceder 0,5%;
- c) Sal de mesa: sal comercialmente pura adicionada de sustancias inofensivas, destinadas a evitar su aglomeración por la humedad y aprobadas previamente (fosfatos o carbonatos alcalinos, térreos, etc.), agregados que deben declararse en la rotulación correspondiente siempre que pase de 2 gramos por mil; su contenido en cloruro de sodio sobre muestra seca debe ser como mínimo 96%.

Artículo 224.- El cloruro de sodio de origen industrial (usinas o fábricas de productos químicos) no debe ser empleado en usos alimenticios ni en la salazón de carne, preparación de salmuera o elaboración de conservas, solamente podrá permitirse su empleo en uso alimenticios, tal como sal fina de mesa, por resolución especial de la Secretaría de Salud, previo informe a la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y siempre que existe un riguroso control de elaboración.

Artículo 225.- Con la denominación de Camping Salt se entiende la Sal Goma de gran pureza (99,5% de cloruro de sodio), que se presenta en cristales transparentes, y que suele preferentemente emplearse para la elaboración de conservas de carne. La sal goma

impura, blancuzca y grisácea que contenga no menos de noventa y seis por ciento de cloruro de sodio y no más de 0,5 por ciento de sulfato de calcio, podrá expendirse para la alimentación del ganado únicamente.

Artículo 226.- Con el nombre de mesa iodada se entiende la sal fina adicionada de 5 miligramos de ioduro de potasio oficial por kilogramo. Se admite una tolerancia del 10% en el contenido del yodo. Esta sal debe llevar la fecha de elaboración.

Artículo 227.- Los productos destinados a sustituir la sal de mesa en las dietas acloruradas, se considerarán productos medicinales y, como tales, deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 228.- Con el nombre de salmuera se designa la solución acuosa con un mínimo del 10% de sal, conforme a las exigencias del presente Código, admitiéndose la adición de salitre puro hasta la proporción máxima de 5 gramos por cada cien gramos de sal o la de 0,6 gramos de nitrito de sodio, comercialmente puro, por cada 100 gramos de sal.

CAPITULO IX

Espicias o condimentos vegetales - Definición

Artículo 229.- Con la denominación de especias o condimentos vegetales se designa a ciertas plantas o parte de ellas (raíces, rizomas, bulbos, cortezas, hojas, flores, frutos, semillas, etc.) que por su contenido en sustancias aromáticas, sápidas o excitantes, se emplean para aderezar o mejorar el gusto de los alimentos y bebidas.

Artículo 230.- Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, libres de polvos inertes o nocivos y deberán expendirse indicando en su rótulo los componentes de la mezcla y sus respectivas proporciones.

Características

Artículo 231.- Las especias o condimentos vegetales deben responder a sus características normales: serán sanas, limpias y genuinas; deben contener la totalidad de sus principios activos y estarán exentas de materias extrañas al producto natural.

Artículo 232.- Las especias o condimentos vegetales deben, además responder a las definiciones y límites analíticos indicados en los artículos siguientes.

Ají triturado

Artículo 233.- Con el nombre de ají triturado se designan los frutos sanos y limpios de pimientos picantes de diferentes clases, groseramente triturados y desmenuzados, sin separación de partes internas ni semillas; podrán admitirse hasta el 5% de agregados de sal, estableciéndose como cifra máxima de humedad la del 14%.

Ají Cumbarí

Artículo 234.- Con el nombre de ají cumbarí se designa una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, proveniente del Norte argentino.

Albahaca

Artículo 235.- Con el nombre de albahaca se designan las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas de *Occimum Bacilicum L.* (variedad grande) y del *Occimum Minimum L.* (variedad pequeña).

Alcaparras

Artículo 236.- Con el nombre de alcaparras se designan los botones florales cerrados (capullos) secos, del *Caparis Espinosa L.* macerados en vinagre o conservados en vinagre y sal o en sal únicamente. Debe contener como máximo 30% de materias nitrogenadas y 5% de materias grasas, calculadas sobre sustancia seca.

Anís verde

Artículo 237.- Con el nombre de anís común o anís verde se designan los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella Anisum L.*; deberá tener 1,5 a 3% de aceite esencial; 10% como máximo de cenizas totales, y 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; contendrá menos de 10% de celulosa. No debe tener tintes negruzcos ni olor a moho. No debe estar atacado por insectos, ni contener vegetales ni materias extrañas.

Anís estrellas

Artículo 238.- Con el nombre de anís estrellado o badiana de China se designan los frutos sanos, limpios y secos del *Illisium Verum*, *Hoocker Illius* o *Illisium Anisatum L.* Debe contener 4 a 5% de aceite esencial y 5% de cenizas totales como máximo. No debe contener falsa Badiana o "Shikimi", proveniente del *Illisium Religiosum Siebold*.

Apio

Artículo 239.- Con el nombre de apio o celeri se designan los frutos sanos, limpios y secos del *Celeri Graveolens L.* No debe contener más del 10% de cenizas totales, ni más del 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Artículo 240.- Sal de apio (celori Salt) es la designación correspondiente a la sal común adicionada de 0,1 al 1% de esencia de apio, y de 2,5% de monoglutamato de sodio.

Azafrán

Artículo 241.- Con el nombre de azafrán se designa al producto constituido por filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados del *Crocus Sativus L.*, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

Características - Condiciones

Artículo 242.- El azafrán debe responder a las siguientes exigencias:

a) Estilos y otros filamentos: máximo 10%;

b) Límites analíticos: agua y materias volátiles (100° - 105°) máximo 14%; extracto acuoso: mínimo 60%; cenizas totales: máximo 6%, cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido: máximo 1%; celulosa: máximo 8%;

c) La infusión acuosa acusará reacción alcalina;

d) No debe estar agotado, ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, etc.); ni debe contener materias amiláceas u otros productos extraños, como ser: materias inertes, aceite, miel, glucosa, etc.; no contener ácido pírico, colorantes diversos, etc., ni contener ácaros u otros parásitos.

Clasificación

Artículo 243.- El azafrán se clasifica, según su manipulación y presentación comercial, en los siguientes tipos:

1°. Azafrán en rama, muy selecto: filamento 24 mm. y estigmas mayores de 30 mm.;

2°. Azafrán en rama, selecto: filamentos de 23mm. y estigmas mayores de 30 mm.;

3°. Azafrán en rama, superior: filamentos de 23 mm. y estigmas mayores de 26 mm.;

4°. Azafrán en rama, medio: filamentos de 21 mm. y estigmas mayores de 25 mm.;

5°. Azafrán en rama, corriente o común: filamentos menores 21 mm. y estigmas mayores de 25 mm.;

6°. Azafrán en rama inferior: filamentos menores de 21mm. Y estigmas menores de 25 mm.;

7°. Azafrán molido o en polvo: es el producto obtenido por la trituración del azafrán en rama. No se admite su mezcla con pimentón, cártamo y otras especias, aunque se declare tal adición. Canela

Artículo 244.- Se designa con el nombre de canela la corteza aromática desecada, privada total o parcialmente de su capa epidérmica, obtenida de varias especies de *Cinnamomum*, de la familia de las Lauráceas. Las variedades comerciales de canela más difundidos son:

1°. En rama:

a) Canela de Ceylán: es la corteza desecada extraída de ramas jóvenes de *Cinnamomum Zeylanicum* Breina;

b) Canela de China, canela Caccia, canela común: es la corteza desecada extraída del tronco y ramas del *Cinnamomum Caccia* Blume;

2°. En polvo:

Canela molida, canela en polvo: es el producto, de la molienda de las cortezas definidas en a) y b), sin adición de materias extrañas ni sustracción de principios activos. Los límites analíticos de la canela molida son: agua, máximo 14%; cenizas totales, máximo 5%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 2%; extracto alcohólico, mínimo 18%; almidón máximo 4%; aceite esencial, mínimo 0,8%.

Carry - Curry Powder

Artículo 245.- Con el nombre de carry, karry, curry de la India o curry powder, se designa una mezcla de varias especias de gusto muy picante, constituídas por diversas pimientas, jengibre, cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

Cedrón

Artículo 246.- Con el nombre de cedrón se designan las hojas sanas, limpias, frescas o secas, del *Lippia citriodora* Kunth. Las hojas secas de cedrón no deben tener más del 7% de humedad; 6% de cenizas totales; ni 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Clavo de olor

Artículo 247.- Con el nombre de clavo de olor o clavo de especia, se designan los botones florales, secos del *Caryo phyllus Aromaticus* L.; límites analíticos pedúnculos y frutos de clavo; máximo 5%; agua, máximo 15%; cenizas totales, máximo 7%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 1%; extracto etéreo, volátil, mínimo 15%; ácido quersitánico (calculado sobre el oxígeno, absorbido por el extracto acuoso), mínimo 12%; celulosa bruta, máximo 10%.

Comino

Artículo 248.- Se designan con el nombre de comino los frutos sanos, limpios y desecados del *Cominum Syminun* L.; deberá satisfacer las siguientes exigencias: aceite esencial, varía entre 2 y 3%; cenizas totales, máximo 8,5%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluído, máximo 1,5%; extracto alcohólico mínimo 24%.

Cúrcuma

Artículo 249.- Se designan con el nombre de cúrcuma los rizomas o raíces bulbosas, limpios secos, de la *Cúrcuma Longa* L., aplicándosele también la denominación de Azafrán de la India. Sus límites analíticos son: agua, máximo 10%; cenizas totales, máximo 8%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluído, máximo 1%; extracto etéreo total, mínimo 11%; materias grasas, mínimo 7%; materias nitrogenadas, mínimo 5%.

Enebro

Artículo 250.- Se designan con el nombre de enebro, los canos carnosos, sanos, limpios y desecados del *Juniperus comunis* L., utiliza dos principalmente en la elaboración de la bebida destilada "Ginebra". Estos frutos no deben presentar más del 3% de cenizas totales ni 30% de humedad; esencia mínimo 0,4%.

Hinojo

Artículo 251.- Con el nombre de hinojo se designan los frutos maduros sanos y desecados del *Foeniculum bulgare Hill*; deberá responder a los siguientes datos analíticos: aceite esencial, mínimo 3%; cenizas totales, máximo 9%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 2%.

Hongos y Trufas

Artículo 252.- Con el nombre de hongos o setas se designa el producto formado por el tejido celular fresco o seco de plantas acotiledóneas comestibles (ascomicetas y basidiomicetas).

Artículo 253.- Los hongos que se excedan en el comercio no deben ser ni sospechosos ni venenosos y se encontrarán en perfecto estado de conservación, libres de picaduras de insectos.

Artículo 254.- Se permite el blanqueo de los hongos destinados al consumo mediante el empleo de anhídrido sulfuroso puro, o bisulfito alcalino, puros o dosis estrictamente necesarias; queda prohibido el blanqueo con sales de estaños, aún cuando después se lavan perfectamente.

Artículo 255.- Con el nombre de Trufas se designa el producto constituido por el periodo de diversos hongos ascomicetos que se desarrollan bajo tierra (tuberáceos). Deben extenderse lavadas y cepilladas escrupulosamente; en perfecto estado de conservación, libres de microorganismos y de picaduras de insectos.

Jengibre

Artículo 256.- Se designa con el nombre de Jengibre el rizoma lavado y desecado del *Zingibe officinale Roscos*, decorticado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris). Límites analíticos: extracto en agua fría, mínimo 12%, cenizas totales, máximo 7%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 2%; aceite esencial, mínimo 1%; almidón, mínimo 42%; cal (óxido de calcio), máximo 1%; celulosa bruta, máximo 8%.

Artículo 257.- El jengibre blanqueado o encalado es el jengibre entero, recubierto de compuestos de calcio; no debe contener más del 10% de cenizas totales, ni más del 4% de calcio calculado en carbonato cálcico.

Laurel

Artículo 258.- Con el nombre de Laurel, se designan las hojas secas, sanas y limpias del *Laurus novilis L.*; límites analíticos: aceite esencial, mínimo 2%; agua, máximo 8%; cenizas totales, máximo 6%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 1%.

Macis

Artículo 259.- Con el nombre de Macis se designa el arilo o envoltura que recubre la nuez moscada (*Myristica fragans Houttyn*), desecado; límites analíticos: agua, máximo

17%; extracto etéreo no volátil (grasas) entre 20 y 30%; aceite esencial, mínimo 4%; cenizas totales, máximo 3%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 0,5%; celulosa bruta, máximo 10%.

Mejorana

Artículo 260.- Con el nombre de Mejorana, orégano o sarilla, se designan las hojas y sumidades floridas, secas de la mejorana *Hortensis* Meench, *Origanum Mejorana* L., *Origanum vulgare* L. Debe responder a los siguientes límites analíticos: aceite esencial, de 0,7 a 0,9%; cenizas totales, máximo 16%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 4,5%; tallos y otras inofensivas, máximo 10%.

Menta

Artículo 261.- Con el nombre genérico de menta se designan las hojas o sumidades florales de diversas plantas cultivadas o espontáneas de las Labiadas, y según las variedades de origen, se denominan:

- a) Menta común, o menta verde, o menta de jardín o yerba buena, a las hojas o sumidades floridas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y *Mentha rotundifolia* L.;
- b) Menta peperina o menta peperita, a las hojas y sumidades floridas del *Bystropogon Mollis* Koth;
- c) Menta piperita o menta inglesa, a las hojas y sumidades floridas de la *Mentha piperita* L.

Mostazas y condimentos afines

Artículo 262.- Con el nombre de mostaza se designan las semillas de diversas especies de la familia de las crucíferas, tales como la mostaza blanca (*Sinapis alba* L.), mostaza negra (*Brassica nigra* L. Koch), mostazas pardas (*Brassica Beseliana* And, *Brassica Junces* Hoeck). Las denominaciones y límites analíticos deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Mostaza blanca: no contiene cantidades apreciables de aceites volátiles; cenizas totales, máximo 5%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1,5%;
- b) Mostazas negras y pardas: aceite volátil (calculada como isalitiocianato), mínimo 0,6%; cenizas totales e insolubles, como en a);
- c) Mostaza molida (harina de mostaza o mostaza inglesa) polvo obtenido de semillas de mostaza, sana, descascarada, con extracción del aceite fijo o sin extracción; límites analíticos: cenizas totales, máximo 6%; almidón, máximo 1,5%;
- d) Mostaza en pasta (preparado o de mesa, Mostaza Francesa) pasta constituida por mostaza en polvo, sal, vino, mosto de vino o vinagre, y otras especies o condimentos excluidos colorantes, libre de agua, sal y materias grasas, no debe contener más de 24% de hidratos de carbono calculado en almidón, ni más de 12% de celulosa bruta; ni

menos de 5,6% de nitrógeno, ni menos de 0,10% esencia natural de mostaza (datos calculados sobre producto seco).

Nuez moscada

Artículo 263.- Con el nombre de nuez moscada, nuez de especia o nuez de banda, se designa la almendra desecada del grano de la *Myristica fragans*, desprovista completamente de envolturas.

Artículo 264.- Es permitido el empleo de la cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los impactos, siempre que su peso no exceda el 1%.

Artículo 265.- El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de los 5 gramos; colocando en un vaso de agua, no debe caer al fondo. Los límites analíticos son: agua, máximo 14%; extracto etéreo fijo, mínimo 25%; aceite etéreo volátil, mínimo 2%; celulosa bruta, máximo 10%; cenizas totales, máximo 5%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 0,5%.

Perejil

Artículo 266.- Con el nombre de perejil se designan las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum Sativum* Offen.

Pimientas

Artículo 267.- Con el nombre de pimienta blanca se designan las bayas bien maduras, desecada y despojada de su pericarpio, maceradas en agua, del *Piper Nigrum* L.; límites analíticos: agua, máximo 15%; extracto etéreo, mínimo 0,8%; almidón, máximo 52%; celulosa, máximo 5%; cenizas totales, máximo 0,3%.

Artículo 268.- Con el nombre de pimienta negra se designan las bayas incompletamente maduras y desecadas del *Piper Nigrum* L.; límites analíticos: pedúnculos y frutos abortados, máximo 5%; agua, máximo 15%; extracto etéreo fijo, mínimo 6,75%; extracto alcohólico, mínimo 15%; aceite etéreo, mínimo 1%; almidón, mínimo 30%; celulosa, máximo 14%; cenizas totales, máximo 7%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluído, máximo 1,5%.

Artículo 269.- La pimienta Malaguetta, grano de Guinea o semillas del paraíso, es el nombre con que se designan las semillas del *Amomum Leagueta* Roscos.

Artículo 270.- Las cáscaras y escorias de pimienta se consideran como elementos para adulteraciones.

Pimentón

Artículo 271.- Con la denominación genérica de Pimentón, Pimienta Baja, Capsico, Paprika, Pimiento de España, Pimienta de cayena, se designa al producto de la molienda de los frutos rojos, sanos, maduros y limpios del *Capsicus Annuum* (Solanácea) o algunas de sus variedades. Según su origen se denominan:

a) Pimentón español o Paprika de España: agua, máximo 12%; extracto etéreo fijo, máximo 18%; sobre sustancias secas, celulosa bruta, máximo 21%; cenizas totales, máximo 8,5%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 1%;

b) Pimiento de Cayena: obtenido por la molienda de especies varias de Capsicum, de frutos pequeños tales como C. Frutescens L., C. Vacatum L.; límites analíticos: extracto etéreo fijo, mínimo 15%; celulosa bruta, máximo 28%; almidón, máximo 1,5%; cenizas totales, máximo 7%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido al 10%, máximo 1%;

c) Pimiento de Hungría, Paprika rosada de Hungría, obtenido de la molienda de bayas secas, variadas; límites analíticos: extracto etéreo fijo, máximo 18%; celulosa bruta, máximo 23%; cenizas totales, máximo 6%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 0,4%;

d) Pimiento Paprika del Rey, obtenido por la molienda de bayas completas (semillas, tallos, etc.); límites analíticos: extracto etéreo fijo, máximo 18%; celulosa bruta, máximo 23%; cenizas totales, mínimo 6%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 0,5%. El índice de yodo del aceite fijo extraído de los pimientos no debe ser inferior a 125 ni superior a 136 (caracterización de aceites agregados).

Tipos comerciales

Artículo 272.- Se consideran los siguientes tipos comerciales:

1º. Pimentón choricero: está elaborado con materia prima de primera y libre de semillas; es decir, obtenido por la molienda del pericarpio;

2º. Pimentón extra: elaborado con materia prima de primera pero con la semilla propia del fruto;

3º. Pimentón de primera: entran en su elaboración pimientos de primera clase y un pequeño porcentaje de pimientos de segunda;

4º. Pimentón de segunda: se elabora con pimientos de primera clase, al igual que el anterior, pero con un porcentaje más elevado de pimientos de segunda clase;

5º. Pimentón picante: está elaborado con pimientos de variedades picantes;

6º. Pimentón semipicante: se emplean en su elaboración pimientos dulces y picantes.

A los efectos de los tipos anteriores se consideran pimientos especiales aquellos frutos que han resultado de un rojo parejo, sin manchas ni vetas (amarillas o blanquecinas) y pimientos de segunda, los que presentan manchas, como consecuencia de condiciones climáticas desfavorables u otras que no modifiquen la sanidad del fruto.

Rábanos

Artículo 273.- Con el nombre de rábano, rábano picante, rábano silvestre, coclaria de Bretaña, se designa la raíz de la *Radicula Armoracea* L. Robinson, triturada con adición de vinagre o sin él.

Romero

Artículo 274.- Con el nombre de romero se designan las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas, del *Rosmarinus Officinalis* L. Labiada. Debe contener 1,2% de aceite esencial.

Salvia

Artículo 275.- Con el nombre de salvia se designan las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas, de la *Salvia Officinalis* L. Labiada. Los límites analíticos son: extracto etéreo, mínimo 1%; celulosa bruta, máximo 25%; cenizas totales, máximo 10%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1%.

Tomillo

Artículo 276.- Con el nombre de tomillo se designan las hojas secas y sumidades floridas del *Thymus Vulgaris* L. (Labiada). Los límites analíticos son: aceite esencial, 0,5 a 2,5%; cenizas totales, máximo 8%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 2%.

Vainilla - Definición

Artículo 277.- Con el nombre de vainilla se designan los frutos capsulares, vulgarmente denominados habas, de la vainilla planifolia Andrews o *Epindum Vainilla* L. (orquídeas) y de especies afines recogidas antes de su madurez y sometidas a diversos tratamientos y procesos fermentativos para facilitar el desarrollo de su aroma particular (inmersión en agua caliente, exposición al sol, calentamiento artificial, etc.).

Características y condiciones

Artículo 278.- En lo referente a límites analíticos, son admitidos para los frutos de vainilla del comercio los siguientes: agua, máximo 30%; cenizas totales, máximo 6%; extracto alcohólico, máximo 46%; materias grasas 6 a 10%; vainillas, mínimo 1,5%.

Clasificación comercial

Artículo 279.- A los efectos de su denominación comercial, se adopta la siguiente clasificación:

		Long.	
Clasificación Comercial	Características		media
Peso			

Calidad extra..... 6,2 a 6,6	Parda, untuosa, perfectamente lisa.....	20 cm.
Primera calidad..... 4,7 a 6	Idem.....	18 cm.
Segunda calidad..... 4,4 a 4,7	Parda, untuosa, algunos elementos leñosos aparentes.....	17 cm.
Tercera calidad..... 3,3 a 3,6	La lignificación y la desecación se acentúan.....	17 cm.
Cuarta calidad..... 2,9 a 3,8	Idem.....	17 cm.
Calidad ordinaria o común..... 2,3 a 2,8	Un poco seca, francamente leñosa.....	17 cm.

Artículo 280.- Con el nombre de vainilla artificial azucarada, se designa la mezcla de azúcar refinada en polvo con 1 a 2% de vainilla artificial. No debe contener cumarina. Con el nombre de extracto de vainilla, se entiende una tintura de vainilla preparada por lo menos al 10% con alcohol, de 45° a 55°. Debe presentar por lo menos 0,10% de vainilla natural, una acidez no menor de 2,8 milímetros de álcali normal por 100 gramos; de 0,5% de cenizas. No debe contener vainilla artificial, cumarina ni acetanilida, y dará precipitados con la solución de acetato de plomo. El producto artificial preparado con vainilla y coloreado con caramelo se designará "extracto artificial de vainilla". Deberá contener no menos de 1% de vainilla.

Artículo 281.- Con el nombre de vainilla en polvo, azucarada, o polvo de vainilla azucarada, se designa la mezcla de 2/3 de azúcar y 1/3 de vainilla.

Artículo 282.- Con el nombre de azúcar vainillado se designa la mezcla de azúcar refinado en polvo con 10% de vainilla. Debe contener como mínimo 0,15% de vainilla natural, y estará exenta de vainilla artificial y cumarina.

Artículo 283.- Todas las especies a que se refieren los artículos anteriores, pueden expendirse enteras o molidas; no deben presentar olor a moho ni picaduras de insectos; ni estar alteradas o averiadas por cualquier otro motivo; ni tener adiciones extrañas; ni sustracción de principios activos o característicos.

CAPITULO X

Esencias, extractos y alcoholatos naturales y artificiales. Materias colorantes - Edulcorantes artificiales - Substancias conservadoras, amargas y espumígenas Esencias, extractos y alcoholatos - Definición

Artículo 284.- La denominación de esencias, extractos y alcoholatos aromáticos se reserva para designar a las preparaciones que, respondiendo a las especificaciones

detalladas en el presente Código, se adicionan a otros productos para conferirlos una fragancia a un sabor de que naturalmente carecen, o para intensificarlos los que naturalmente poseen.

Artículo 285.- La denominación de esencias y extractos naturales, o simplemente esencias y extractos, corresponde exclusivamente a los obtenidos de los vegetales en forme directa.

Artículo 286.- La denominación de esencias y extractos artificiales corresponde a los productos de las mismas características y de aplicaciones semejantes al de las esencias y extractos naturales, obtenidos por procedimientos químicos o por la mezcla de estos con los naturales.

Esencia natural

Artículo 287.- La denominación de esencia natural o simplemente esencia, corresponde a los aceites esenciales, libres de otros agregados, respondiendo en cada caso a las especificaciones fijadas por la Farmacopea Argentina.

Extractos

Artículo 288.- La denominación de extractos corresponde a los productos obtenidos por concentración de soluciones, obtenidas directamente de principios vegetales.

Alcoholatos

Artículo 289.- La denominación de alcoholatos o soluciones alcohólicas corresponde a los productos obtenidos por disolución alcohólica de las esencias o extractos. Cuando en la obtención de estos alcoholatos se utilicen esencias artificiales, deberá señalarse tal condición.

Artículo 290.- Los productos que por su naturaleza estén comprendidos en el artículo 284, deberán ajustarse a las características que se estipulan en el presente Código, en este capítulo y en cada caso, a las especificaciones de la Farmacopea Argentina.

Causas de inaptitud

Artículo 291.- Con carácter general se clasifican como "inaptas para el consumo", las esencias y extractos aromáticos que contienen:

- a) Principios activos o sustancias consideradas nocivas por la Farmacopea;
- b) Principios activos o sustancias de aplicación terapéutica o industrial;
- c) Alcoholatos (excluido el etílico) y sus éteres, éter, etílico, cloroformo, acetona, y desnaturalizantes; bases pirídicas, nitrobenzol, ácidos orgánicos (excluido el cítrico y láctico y tartárico); aldehidas benzoicos y salicílicas; ácido benzoico y ealicílico libres o sus combinaciones; halogenuros y nítricos alkílicos derivados nitrosos análogos;
- d) Aceites esenciales de ajenjos y sus variedades, tuyona, ruda, sabina, trementina;

e) Edulcorantes, colorantes y conservadores prohibidos;

f) Otros productos considerados como nocivos por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, o inaptos por cualquier otro motivo para el uso al que se destinan.

Materias colorantes

Artículo 292.- La denominación de materias colorantes para alimentos y bebidas comprende:

a) Las soluciones, tinturas o extractos solubles de materias tintóreas y naturales inofensivas;

b) Las lacas de aluminio con colorantes naturales inofensivos y las materias minerales expresamente admitidas en casos especiales;

Artículo 293.- Se consideran como "inofensivas" y aptas para los usos expresamente permitidos por este Código las materias colorantes obtenidas con jugos o zumos de hortalizas o frutas comestibles, además de las que se mencionan en esta nómina oficial, que será ampliada con nuevos pigmentos una vez demostrada su inocuidad por estudios científicos y experiencias fisiológicas concluyentes. En estos casos, la Secretaría de Salud, podrá autorizar el empleo de nuevos colorantes, a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Amarillos

"Achiote o Rocou", frutos y semillas; "Azafrán", estigmas, extractos y materias colorantes; "caléndula", flores y extractos; "cártamo", pétalos, extractos y materias colorantes; "Cúrcuma", extractos y principios tintóreos; "espino cerbal" (bayas), granos amarillos de Abignon o de Persia, jugos, extractos y lacas; "fuste", "leño amarillo o de Cuba", extracto y materias colorantes; "Quereitrón" (corteza de Quercus tinto es wil), extracto y materias colorantes; "Suncho real", extractos y materias colorantes.

Rojos

"Ancuza y orcaneta", tinturas y extractos de la raíz de anchura tintóreo L.; "campeche", tintura, extractos y materias colorantes de leño; cochinilla" y "carmín de cochinilla", tinturas, extractos y lacas; "malva arbórea o valvarrosa" (Rosa Premicre), pétalos, tinturas y extractos; "Maqui", frutos y extractos; "mirto", bayas, tinturas y extractos; "Orchilla" y sus preparaciones; "rosa", pétalos y extractos; "rubia tintóreo", tintura, extracto, materias color antes (Alizarinas); "sándalos", tintura, extracto y materias colorantes; "sauco", bayas, tinturas y extractos.

Azules y violetas

"Indigo, natural y sintético, sus preparaciones y derivados; "remolacha roja", jugo; "tornasol"; "violeta", pétalos.

Verdes

"Clorofila", de vegetales inofensivos; mezcla de colorantes amarillos y azules inocuos admitidos.

Pardos

"Caramelo" (azúcar quemada); "catecú" (jugo de acacia Katechú), jugos y extractos vegetales (achicoria, regaliz).

Negros

"Carbón vegetal", negro de marfil y de hueso; negro de humo.

Artículo 294.- Las materias colorantes que circulan en el comercio no deben tener sustancias de relleno o interés, como ser: creta, cloruro de sodio, almidón, sulfato de sodio, etc. Las destinadas a colorear productos alimenticios y bebidas, deben llevar un rótulo en el que conste su carácter inofensivo para el consumo, dosis y uso. Se considerarán "nocivas" las materias colorantes, simples y sus mezclas, si contienen en cualquier cantidad compuestos de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cinc, cobre, cromo, estaño, mercurio, plomo y uranio, y como "adulteradas" aquellas cuya composición haya sido modificada por adición de ingredientes extraños (carga mineral especialmente o tratamientos químicos no autorizados) en cada caso.

Edulcorantes artificiales

Artículo 295.- Las denominaciones de "edulcorantes artificiales", edulcorantes químicos o edulcorantes sintéticos, se aplican a sustancias de sabor dulce, sin valor nutritivo, obtenidas artificialmente: sacarina, (sulfimida-benzoica); cristalozza (sal sódica de la sacarina); sucramina (sal armónica de la sacarina); sucrol y dulcinas (parafeneto-carbanida); etc.

Artículo 296.- Las materias alimenticias o bebidas adicionadas de edulcorantes artificiales en cualquier proporción se clasifican como inaptas para el consumo, salvo el caso de que se trate de preparaciones dietéticas o que estén destinadas a tratamientos o aplicaciones terapéuticas, cuya elaboración y expendio se sujetará a un contralor especial de la Secretaría de Salud.

Sustancias conservadoras

Artículo 297.- Las denominaciones de "sustancias conservadoras", "antifermentativos", "antisépticos y neutralizantes", empleadas en el presente Código Bromatológico, se aplican a ingredientes, sales o compuestos de origen mineral u orgánico, destinados a prevenir, impedir o detener la avería, deterioro o descomposición de los alimentos y bebidas en general.

Artículo 298.- Las sustancias conservadoras se clasifican en los grupos siguientes:

a) "Admitidas", dentro de los límites especiales autorizados por razones técnicas fundadas (anhídrido sulfuroso y bisulfito en los vinos, cervezas, sidras, mermeladas,

etc.); nitratos en los embutidos. El benzoato de sodio solamente en jugos de frutas y pectina líquida, cuyos límites fijará la Dirección General;

b) "Prohibidas", en términos absolutos (ácido bórico, fuerhídrico, salicílico y sus combinaciones, formol, timol, etc.) con tolerancia excepcional en alimentos y bebidas que puedan contener normalmente cantidades mínimas de algunas de ellas (jugos de frutas, vinos, conservas vegetales, etc.).

Sustancias amargas

Artículo 299.- La denominación de "sustancias amargas" se aplica a materias vegetales inocuas, dotadas de propiedades especiales, estimulantes, aperitivas o tónicas, adecuadas para la preparación de bebidas en general (aperitivos, cervezas, vinos, compuestos, etc.).

Prohibiciones

Artículo 300.- Se consideran como sustancias amargas nocivas y, por lo tanto, inaplicables en industrias alimenticias:

a) "Las que contienen alcaloides", tales como adormidera, belladona, cebadilla, coca, estramonio, habas de San Ignacio, nuez vómica, con excepción de los especialmente permitidos;

b) "Las que contienen principios, irritantes, drásticos y purgantes", tales como ajonjos, áloes cantáridas, coca del Levante, coloquintida, grano de paraíso, piretro.

Sustancias espumígenas

Artículo 301.- La denominación de "sustancias espumígenas", se aplica a materias vegetales inocuas, dotadas de la propiedad de formar espumas persistentes y apropiadas para la preparación de bebidas sin alcohol exclusivamente.

Artículo 302.- Se clasifican como sustancias espumígenas "nocivas", las que contienen saponinas en general, sean o no hemolíticas. Las preparaciones de "regaliz y glisirrisina", se consideran como materias espumígenas admisibles en la fabricación de bebidas hídricas, naturales y artificiales.

Artículo 303.- Todo alimento y bebida que contenga esencia y extracto aromático prohibidos, materias colorantes no autorizadas, edulcorantes artificiales y sustancias amargas y espumígenas no permitidas, será comisado inmediatamente por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan.

CAPITULO XI

Hortalizas, Legumbres, Frutas Secas. Frutas Conservas Vegetales y Encurtidos
Hortalizas - Definición

Artículo 304.- Se designa con el nombre de hortalizas a los productos constituídos por plantas o partes de plantas herbáceas; sanas y limpias, cuya acumulación de principios nutritivos permite distinguirlos como alimentos.

Clasificación

Artículo 305.- Las hortalizas se clasifican en:

- a) Frescas: las de cosecha reciente y consumo inmediato
- b) Secas: las que han sido sometidas a operaciones sencillas para su conservación (deseccación al aire, al sol, calor artificial, con presión, etc.).

Condiciones Generales

Artículo 306.- Las hortalizas y frutos destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, materias terrosas, parásitos, etc. y encontrarse en perfecto estado de desarrollo o madurez y conservación; no estarán alteradas, averiadas, o fermentadas.

Clasificación según su parte comestible

Artículo 307.- Según la naturaleza de la parte comestible, las hortalizas se dividen en:

1º.- Hortalizas tuberosas: se designa a aquellas hortalizas de las cuales se consumen órganos o parte de ellos subterráneos o que se desarrollan en la proximidad inmediata del suelo y que han adquirido gran volumen por acumulación de materias nutritivas (raíces, rizomas, bulbos). Se dividen en:

a) Feculentos: son las que se caracterizan por su elevado contenido en almidón. Entre ella se encuentran:

1- Batata-Moniato-Camote-Boniato-papa dulce; se designa con este nombre la raíz feculenta del *Convolvulus batata*. Deberán ser limpias y sanas, no lavadas y en buen estado de conservación;

2- Papas o patatas: se designa con este nombre el tallo o tubérculo feculento del *Solanum Tuberosum*. Deberán ser limpias de tierra y sanas. Se admitirá sólo uno por ciento de papas cortadas o heladas y no más de 0,20 de solanina;

b) Suculentas: son las que se caracterizan por su elevado contenido en vitaminas y en azúcares. Entre ellas se encuentran:

1- Remolacha: es la raíz suculenta del *Beta Vulgaris*;

2- Nabo: es la raíz suculenta del *Brassica Nappus L.*;

3- Zanahoria: es la raíz suculenta del *Daucus Carota L.*

4- Ajo: es el bulbo del *Allium Sativum L.*;

5- Cebolla: es el bulbo del *Allium Cepa* L.;

6- Puerro: es el bulbo del *Allium Porrum*.

2º-. Hortalizas herbáceas: se designa a aquellas hortalizas de las cuales se consumen órganos aéreos o parte de éstos. Entre ellos se encuentran:

1- Espárragos: tallos jóvenes y yemas de *Asparagus Officinalis*;

2- Repollo: hojas o foliáceas del *Brassica Oleácea*;

3- Lechuga: hojas y foliáceas del *Lactuca Sativa*;

4- Verdolaga: hojas y tallos del *Portulaca Solerácea*;

5- Espinacas: hojas y tallos del *Spinacia Inermis* y del *Spinacia Olerácea* L.;

6- Cardo: nervadura de las hojas del *Cynara Cardunculus*;

7- Hinojo: nervadura de las hojas del *Feniculum Dulce*;

8- Apio: nervadura de las hojas del *Apium Graveoleus* L.;

9- Alcachofas: flor de *Cynara Scolymis* L.;

10- Coliflor: flor de *Brassica Olerácea Lotrytis*.

3º-.Hortalizas frutáceas: son aquellas hortalizas de las cuales se consumen los frutos. Entre ellas se encuentran:

Tomate (*Solanum Lycepersicum*); Ají (*Capsicum Annarum*); Berenjena (*Solanum Melngena*); Zapallo (*Cucurbita Pepo*); Pepino (*Cucumis Satereis*).

Condiciones de aptitud

Artículo 308.- Las hortalizas frescas o desecadas deberán ser sanas, no estar picadas, averiadas o alteradas ni contener productos extraños, ni tardar más de dos horas y media para cocerse en agua potable.

Legumbres - Definición

Artículo 309.- Se designan con el nombre de legumbres los productos constituídos por semillas y a veces por frutos (vainas) de diversas especies de plantas comestibles de la familia de las leguminosas (arvejas, lentejas, porotos, habas, etc.).

Artículo 310.- Las legumbres deberán ser limpias, sanas y desprovistas de parásitos.

Legumbres Frescas

Artículo 311.- Se designan con el nombre de legumbres frescas las de cosechas recientes y de uso inmediato.

Legumbres Secas

Artículo 312.- Se designan con el nombre de legumbres secas aquellas que han sido sometidas a procedimientos de desecación (al aire, al sol, con calor artificial, con presión, etc.) y en buen estado de conservación.

Legumbres al natural

Artículo 313.- Se designa con el nombre de legumbres al natural, a aquellas sanas, de cosecha reciente, que se conservan en agua potable simple o salada y a las cuales se les haya sometido a un procedimiento de esterilización en envase cerrado.

Frutas secas - Definición

Artículo 314.- Se designan con la denominación de frutas frescas aquellas de cosecha reciente, consumo inmediato, sanas y en perfecto estado de madurez.

Condiciones de inaptitud

Artículo 315.- Las frutas no deberán presentar deterioros originados durante la cosecha y manipulaciones ulteriores.

Artículo 316.- Las frutas frescas deberán presentarse libres de insectos o enfermedades criptogámicas, vale decir, no evidenciarán ninguna afección de origen parasitario (cochinillas, costras, sarna o verrugosis, agujeros de gusanos, podredumbres bacterianas y de hongos, etc.).

Artículo 317.- No presentarán lesiones de origen meteorológico (golpe por granizo, quemadura por sol o heladas).

Artículo 318.- No deben presentar quemaduras ocasionadas por la aplicación de insecticidas o almacenamiento en frío.

Artículo 319.- Tampoco presentarán lesiones de origen traumático (magulladuras de la superficie, pinchaduras de la pulpa, desgarraduras de pedúnculos, etc.).

Clasificación

Artículo 320.- Las frutas frescas se dividen en:

a) Acuosas ácidas con carozo, entre las que se encuentran:

1°. Durazno: fruto del *Prunus Persica*;

2°. Damasco: fruto del *Prunus Armeniaca*;

3°. Ciruela: fruto del *Prunus Domestica*;

b) AcuosaS ácidas con semillas, que comprenden:

- 1°. Chirimoya: fruto del Annona Cherimola;
- 2°. Lima: fruto del Citrus Limetta;
- 3°. Granada: fruto del Púnica Granatum;
- 4°. Limón: fruto del Citrus Limonum;
- 5°. Naranja: fruto del Citrus Aurantiun o Citrus Vulgaris;
- 6°. Mandarina: fruto del Citrus Nobilis;
- 7°. Pera: fruto del Piyus Communis;
- 8°. Manzana: fruto del Piyus Malus o Malus Domestica;
- 9°. Manzana tropical: el mango: fruto del Mongifera Indica L.;
- 10°. Toronja: baya del Citrus Médica.

c) AcuosaS ácidas carnosas; que comprenden:

- 1°.- Ananá: fruto del Ananassa Sativa;
- 2°.- Frutilla: fruto de Fragaria Vesca y sus variedades fresón, frutillas, etc.;
- 3°.- Uvas: frutos del Vitis Vinifera.

d) Neutros azucarados, que comprenden:

- 1°.- Banana: fruto amiláceo del Musa Paradisiáca;
- 2°.- Brea: es el primer fruto de la higuera (ficus Carica L.);
- 3°.- Higos: segundo fruto o más tardío de la higuera;
- 4°.- Higos chumbos o higos de tuna (nopal): los frutos de la Opuntia Vulgaris Mill y sus variedades
- 5o.- Paltas o Aguacates: fruto del Palto (Persea Gratissima), rico en substancias grasas.

Artículo 321.- Los que expendan como fruta de mesa, frutas aún verdes, sufrirán el inmediato decomiso del producto.

Frutos secos - Definición

Artículo 322.- Con el nombre de frutos secos se designan aquellos que presentan el pericarpio más o menos lignificado estando constituida la parte comestible por la semilla. Entre ellos se encuentran:

- 1.- Nuez: fruto rico en substancias aceitosas del *Juglans Regia*;
- 2.- Maní: vaina del *Arachis Hipogoea*;
- 3.- Almendra: fruto del *Prunus Amigdalus*;
- 4.- Castaña: fruto del *Castanea Vulgaris*;
- 5.- Avellana: fruto del *Corylus Avellana*.

Conservas Vegetales

Artículo 323.- Las materias primas que intervienen en la elaboración de las conservas vegetales, deberán responder a las condiciones de pureza siguiente:

- a) Presentarse libres de impurezas, materias terrosas, parásitos, etc. y encontrarse en perfecto estado de conservación, y no estar alteradas, averiadas o fermentadas;
- b) La recolección se hará en estado de sazón antes de la completa madurez;
- c) Estar limpias y ser frescas, no debiendo transcurrir más de cuarenta horas entre el momento de la cosecha y la elaboración. Esto no rige para las legumbres y hortalizas que se conservan en cámaras frigoríficas con temperatura, aireación y humedad adecuada.

Conserva de arvejas - Clasificación

Artículo 324.- Con el nombre de Conserva de arvejas (Extrafinas, finas, medianas, grandes) o de Petit Pis, se designa exclusivamente la elaborada con el fruto fresco del *Pisum Sativum* cosechado antes de su madurez. Las conservas preparadas con arvejas secas remojadas deberán rotularse "Conserva de arvejas secas remojadas" y no podrán llevar indicación alguna de tamaño (extrafinas, finas, medianas, etc.). No se permite la presencia de arvejas germinadas.

Artículo 325.- Se consideran arvejas extrafinas las que presentan un diámetro máximo de 6 1/2 milímetros; finas las de 7 milímetros; medianas las de 8 a 9 1/2 milímetros; y grandes las de más de 9 1/2 milímetros.

Artículo 326.- Queda prohibido reverdecer artificialmente las arvejas con sulfato de cobre, de níquel, materias colorantes, etc.

Conservas de chauchas

Artículo 327.- Con el nombre de Chauchas al natural se designa la Conserva hecha con los frutos enteros y tiernos de la variedad cilíndrica del *Phaseolus Vulgaris*, con hebras o sin ellas.

Chucrut

Artículo 328.- Se designa con el nombre de Chucrut el producto obtenido por maceración y fermentación, durante el tiempo conveniente, de las hojas de diversas variedades de repollo blanco y liso (*Brassica Olerácea*) cortadas finamente y con el agregado de 2 a 3% de sal y condimentos.

Conserva de espárragos

Artículo 329.- La conserva de espárragos al natural será hecha con los turiones enteros del *Asparagus Officinalis*, sanos, limpios y no fibrosos.

Pimientos

Artículo 330.- Con la denominación de pimiento al natural se designa la conserva hecha con los frutos de diversas variedades de *Capsicum*. Con el nombre de Morrones se designan los frutos de las variedades de *Capsicum Annum Grossum*, pimientos de color rojo fuerte, de forma acorazonada, lisos, de tamaño mediano y de pericarpio grueso. La conserva de pimientos morrones, tipo Calahorra se hará empleando únicamente el pericarpio del fruto, libre de semillas, previo sometiendo a la acción del color para eliminar la piel.

Conserva de porotos

Artículo 331.- Con la denominación de conserva de Porotos de manteca, frescos, se designa la conserva hecha con los granos frescos y tiernos del *Phaseolus Limatus*, variedad *Macrocarpus*. La conserva hecha de porotos secos remojados se denominará "Conserva de porotos secos remojados". No se permite la presencia de porotos germinados.

Choclo dulce

Artículo 332.- La conserva de choclo dulce será elaborada con granos de las variedades de *Zoa Mais Saccharata*. No debe contener partículas de marlo, estilos u otros cuerpos extraños y entre la cosecha y la fabricación de la conserva no deberán transcurrir más de veinte horas.

Conserva de tomates

Artículo 333.- Las conservas o pastas de tomates son obtenidas por esterilización o por concentración y esterilización de pulpas o jugos de tomates, crudos o cocidos, con adición de sal común y especias o sin ellas; son expendidos en envases de cierre hermético y denominados de acuerdo con las siguientes especificaciones:

a) Se denominan tomates al natural los tomates maduros, sanos y limpios o lavados que son sometidos a un hervor y luego de pelados se adicionan de sal y azúcar, siendo esterilizados en su propio jugo;

b) Jugo de tomates: se designa con esta denominación el jugo obtenido de tomates bien maduros y libres de semillas, pulpa y otros restos del fruto, el cual no podrá contener más de 1% de cloruro de sodio;

c) Extracto de tomates se designará el producto obtenido por concentración y esterilización de la conserva, con un mínimo del 16% de extracto seco, libre de cloruro de sodio;

d) Extracto simple de tomates; el que tenga un extracto seco entre 16% y menos del 28%, libre de cloruro de sodio;

e) Extracto doble de tomates: el que contenga 28% y menos del 36% de extracto seco, libre de cloruro de sodio;

f) Extracto triple de tomates: cuando contenga un mínimo de 36% del extracto seco, libre de cloruro de sodio;

g) Salsa de tomates: a las conservas cocidas, cuando su concentración no alcance al 16% y tenga menos del 10% de extracto seco, libre de cloruro de sodio;

h) Pasta de tomates: está constituida por la conserva cruda de tomates, obtenida por la elaboración en frío, admitiéndosele un máximo de 15% de cloruro de sodio.

Artículo 334.- Las conservas anteriormente indicadas podrán contener como máximo 5% de cloruro de sodio, siempre que esta adición se declare en los envases.

Artículo 335.- Los extractos de tomates serán sometidos a la observación microscópica (control bacteriológico y criptogámico), permitiéndose que los filamentos de moho se encuentren en un 50% calculados por el método de Howard.

Artículo 336.- Las conservas de tomates deben fabricarse con tomates libres de las enfermedades comunes que ataquen a estos frutos, alterando sus caracteres alimenticios y organolépticos. Las fábricas no recibirán bajo ningún concepto tomates que a causa del estacionamiento, el calor o cualquiera otra circunstancia hayan empezado a fermentar. Además deberán terminar la elaboración de las conservas de tomates del 10 al 20 de mayo de cada cosecha y no podrán seguir envasando después del 15 de agosto de cada año.

Artículo 337.- Con el nombre de Ketchup, Catchup o Casup, de tomate, se entiende la salsa hecha con pulpa de tomates maduros y sanos, adicionada de diversos condimentos, como ser: cebollas, pimientos, sal, azúcar, mostaza, hongos, pimienta, vinagre, etc. No podrá contener colorante vegetal agregado, ni menos de 35% de extracto seco. Los Ketchup de hongos, de nueces, etc., se preparan de manera análoga en base a las primeras materias cuyo nombre llevan.

Artículo 338.- Se considerarán adulteradas las conservas de tomates que no respondan a su denominación, las que contengan restos de fabricación, más de 0,5% de cenizas insolubles o de 6% de almidón.

Artículo 339.- Se consideran conservas mixtas de carne y legumbres las obtenidas por la esterilización en envases cerrados de mezclas y legumbres o sus harinas u hortalizas, con carne, grasa, etc. y agregados de sal común y condimentos.

Conserva de frutas

Artículo 340.- Con el nombre de conservas de frutas se designan las conservas definidas en los artículos siguientes.

Frutas desecadas

Artículo 341.- Frutas desecadas: se obtienen por la desecación natural, exposición al aire o al sol o artificial (calor artificial de frutas enteras o divididas), (orejones, pasas, medallones, descarozados), no contendrán más del 16% de humedad las no azucaradas (duraznos, peras, damascos) y hasta el 18% de humedad las azucaradas (avas, ciruelas, dátiles); deben estar exentas de zinc.

Artículo 342.- Duraznos descarozados enteros (medallones), son los duraznos desecados a los cuales se les ha quitado el epicarpio y el carozo.

Artículo 343.- Duraznos descarozados en mitades: son duraznos de secados, privados de sus carozos y partidos por la mitad, pudiendo o no conservar el epicarpio, debiendo esta condición hacerse constar en el envase.

Artículo 344.- Duraznos con carozo (pelones): se designa con este nombre los duraznos desecados a los cuales se les ha quitado el epicarpio pero no el carozo.

Artículo 345.- Tiras: se designan con este nombre los duraznos a los que se les ha quitado el carozo, el epicarpio y cuya pulpa ha sido transformada en tiras desecadas.

Artículo 346.- Las frutas desecadas se presentarán limpias y sanas, es decir, no estarán picadas ni averiadas y libres de parásitos.

Artículo 347.- El anhídrico sulfuroso será permitido siempre que no exceda los 0,50 gramos por kilogramo de fruta desecada.

Artículo 348.- Con el nombre de pasa se entiende el fruto de la *Vitis Vinifera L.* y sus variedades, desecada natural o artificialmente. Las pasas hechas con otros frutos deberán denominarse con la indicación de estos: pasas de higo, pasas de ciruelas, o higos- pasas, ciruelas-pasas, etc. Las pasas que circulen, se tengan en depósito o se expendan, no deben haber sufrido la fermentación acética y estarán en perfecto estado de conservación.

Artículo 349.- Las pasas que se expendan con nombres de variedades de uvas, deben ser elaboradas con las que respondan a su denominación; Moscatel, Sultana, etc., y las que se denominen tipo Málaga o tipo Valencia deben presentarse en racimos y ser preparados con uva Moscatel secada al sol.

Frutas al natural

Artículo 350.- Las frutas al natural (duraznos, peras, ananás, etc.), son obtenidas por esterilización, en envases cerrados, de frutas enteras o parte de ellas, con agua potable adicionada solamente de azúcar común.

Artículo 351.- La denominación general de Duraznos al natural se usará para distinguir los duraznos mondados, partidos en mitades siguiendo la sutura, desde el pedúnculo hasta el ápice, o bien en tajadas longitudinales, sin carozos, conservados en agua y azúcar. Según sus características particulares se clasifican en:

a) Duraznos al natural (Extra seleccionado): amarillos o blancos, característicos de la variedad, bien maduros, pero no blandos, con tendencia a deshacerse, libres de manchas, en mitades o en tajadas uniformes, con gusto normal y características de la variedad;

b) Duraznos al Natural elegidos: blancos o amarillos, característicos de la variedad, bien maduros, pero no blandos o con tendencia a deshacerse, libres de manchas, en mitades o tajadas uniformes, con gusto normal y característico de la variedad. Se distinguen de los anteriores por el tamaño de la variedad;

c) Duraznos al natural comunes, amarillos o blancos, fruta razonablemente madura, sin ser excesivamente dura ni demasiado blanda, en mitades más o menos uniformes en tamaño y simetría, o en tajadas, razonablemente libres de manchas y con gusto normal.

Artículo 352.- La graduación del líquido azucarado en grados Brix o Baumé, después del elaborado y estacionado el producto, deberá ser, como mínimo, la siguiente, de acuerdo con el grado de selección de la fruta:

Extra seleccionados: 22 Grados Brix 12,2 Grados Baumé

Seleccionados 18 Grados " 10 " "

Comunes 16 Grados " 8,9 " "

Artículo 353.- El azúcar utilizado en la preparación de las frutas al natural deberá ser refinado y de primera calidad.

Artículo 354.- Con la denominación de frutas confitadas o escarchadas, dulces abrillantadas u otras análogas, se entienden las frutas en las que se ha reemplazado el agua de vegetación por un jarabe bastante cocido que deja por evaporación en las superficies de las mismas, una capa de cristales de azúcar.

Artículo 355.- Las frutas en almíbar están constituidas por frutas enteras o parte de ellas, sometidas a la cocción con azúcar o adicionadas de soluciones azucaradas concentradas.

Artículo 356.- Con los nombres de dulces de frutas, confituras, pastas de fruta, jaleas y mermeladas, se designan las preparaciones obtenidas por la coctura de frutas con azúcar (sacarosa) hasta una concentración tal que 100 gramos de la preparación contengan, por lo menos, 65 gramos de productos sólidos y no más, por lo tanto, del 35% de agua. Queda prohibido el empleo de frutas desecadas, como también la adición de residuos prensados que hayan sido sometidos a la destilación o lixiviación previa. Se

permite la adición del 10% de glucosa. Las pastas de batata, membrillo y guayaba que se expendan con los nombres de dulce de batata, dulce de membrillo y dulce de guayaba, se consideran incluidas en el presente artículo.

Compotas

Artículo 357.- Con la designación de compotas se entiende las preparaciones obtenidas por la cochura de frutas, con una proporción de azúcar menos elevada que en el caso anterior y hasta una concentración también menor. Salvo el caso de la compota de manzana, en razón de la gran facilidad con que se disgrega tomando el aspecto de mermelada, las frutas o parte de las frutas, quedan generalmente enteras. Estas preparaciones deben esterilizarse por el calor en recipientes herméticamente cerrados.

Artículo 358.- Los dulces (mermeladas, pastas, etc.) que se vendan con la calificación de primera calidad, calidad superior o semejante, deberán contener como mínimo 35% de fruta, y los de calidad común o segunda no menos del 20%.

Artículo 359.- Queda prohibido en los preparados enumerados en el artículo 358.- la adición de sustancias extrañas que contribuyan a la viscosidad del producto, tales como agar, gelatina; se admite hasta el 8% de zumo de manzanas.

Condiciones de inaptitud

Artículo 360.- Las legumbres, hortalizas y frutas simples o conservadas, se clasifican como inaptas para la alimentación:

- a) Si contienen sustancias extrañas a su composición, sean o no inofensivas, antisépticas y antifermentativas; edulcorantes artificiales, colorantes de cualquier naturaleza; sales metálicas (cobre, níquel, etc.), incorporadas para reverdecimiento. Se tolerará la adición de una pequeña cantidad de colorante vegetal inofensivo, solamente a las confituras de frutas, siendo obligatoria su declaración;
- b) Si están elaboradas con materias primas alteradas, averiadas o adulteradas, o envasadas en recipientes usados o contruídos con materiales, barnices, soldaduras, etc. que no reúnen las condiciones reglamentarias;
- c) Las que, a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico sean elaboradas con productos de descarte.

Conservas de frutas elaboradas. Aceitunas

Artículo 361.- Con el nombre de aceitunas se designan los frutos sanos de distintas variedades de olivo (*Olea Europea L.*), recogidos verdes o maduros tratados o no con legías alcalinas, para eliminar su acritud y adobados con una salmuera adicionada o no de sustancias aromáticas. Generalmente se conservan en salmuera, pero pueden conservarse en aceite, como asimismo, deshidratarse hasta consistencia de ciruela pasa (pasa de Oliva).

Artículo 362.- Las aceitunas se clasifican en negras y verdes; las primeras son las cosechadas cuando el fruto está completamente maduro, y las verdes son las que se han preparado con el fruto incompletamente maduro.

Artículo 363.- Las aceitunas pueden presentar distintas formas, según la variedad del olivo; pequeñas y redondas como la Manzanilla; de tamaño mediano como la californiana; grandes y alargadas como la de Arauco o Criolla y la Sevillana o Reina, etc., y de diverso color gris verdoso, colorada, azulada, negro, según su estado de madurez al ser cosechado.

Artículo 364.- Las aceitunas que se expenden con la calificación de primera calidad, selecta, calidad extra u otras semejantes, deberán ser elegidas, bien formadas, de color y tamaño uniformes y sin lastimaduras.

Artículo 365.- Con la denominación de Aceitunas negras Ferrandinas se designan las preparadas con el fruto de la variedad de olivo Maiático, cosechado maduro, calentado, salado, aromatizado con hinojo y desecado en horno a 40° C.

Artículo 366.- Con la denominación de aceitunas prensadas o aceitunas griegas se designan las aceitunas prensadas con aceite y que previamente han sido sometidas a tratamiento con aceite y sal para destruir los principios amargos.

Artículo 367.- Con la denominación de aceitunas rellenas o forradas se designan las que después de adobadas se descaroza a máquina y se rellenan con alcaparros, carne de anchoas o sardinas, morrones, trufas, etc. Estas aceitunas deben conservarse en aceite.

Conservas vegetales elaboradas- Encurtidos - Pickles
Definición y variedades comerciales

Artículo 368.- Con el nombre de encurtidos o pickles se designan los frutos y legumbres conservadas en vinagre, con adición de condimentos, mostazas, especias, sal o azúcar o sin ellos.

Artículo 369.- Todas las substancias que entran en la preparación de los encurtidos deberán responder a las exigencias del presente Código.

Artículo 370.- Los encurtidos, además, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- a) No contener ni vestigios de ácido sulfuroso o bisulfitos aún cuando las legumbres que entren en su fabricación hayan sido blanqueadas con dichos productos;
- b) No presentar en el líquido una acidez inferior al 4%, calculada en ácido acético;
- c) No contener, tanto en el líquido como en substancia sólida, más del 0,003% de cobre.

Artículo 371.- Con el nombre de Chutney se designa el encurtido hecho a base de diversas hortalizas, adobado con una salsa de malta, manzanas agrias, azúcar, jengibre y mostaza.

Artículo 372.- Con el nombre de Chow-Chow de tomates se designa el preparado hecho a base de tomates, cebollas, pimientos, azúcar y sal, que se cuece en vinagre antes de envasar.

Artículo 373.- Con el nombre de Picadilly se designa un ecurtido con diversas hortalizas y un vinagre sazonado con mostaza, cúrcuma y polvos curry.

Artículo 374.- Serán consideradas inaptas:

a) Las conservas elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas a las mismas por el presente Código, o fabricadas con sustancias averiadas, alteradas, infectadas, mal conservadas, carentes de propiedades nutritivas, desechos de otras elaboraciones, etc., o las que por cualquier otro motivo resultaren inadecuadas para la alimentación;

b) Las conservas que hubieran sobrepasado el período de libre circulación;

c) Las conservas cuyos envases no respondan a las exigencias del presente Código;

d) Las conservas contenidas en envases usados o que presenten indicios de haber sido abierto o reesterilizados;

e) Las conservas contenidas en envases hinchados abombados o averiados en su parte interna;

f) Las conservas elaboradas en fábricas que no reúnan las condiciones higiénicas necesarias, o que no hayan sido autorizadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico;

g) Las conservas fabricadas mediante procedimientos que no reúnan las condiciones de higiene necesarias o que no garanticen en forma efectiva la conservación del producto.

Artículo 375.- Las conservas de origen vegetal tendrán un período limitado a tiempo de libre circulación, a contar de la fecha de elaboración, pasado el cual los fabricantes, tenedores o expendedores, deberán denunciarlas al Instituto Bromatológico y Departamento Químico a los efectos de la renovación de la autorización, de conformidad a las especificaciones que se detallan a continuación:

Tomates al natural.....2 años

Extracto de Tomates.....3 años

Frutas al natural.....2 años

Compota, jaleas y mermeladas.....3 años

Conservas de hortalizas y legumbres.....2 años

De los procedimientos de maduración

Artículo 376.- Las cámaras de maduración de frutas en los casos particulares en que el proceso sea autorizado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, reunirán las condiciones exigidas para los depósitos. Además, deberán estar distanciadas de los lugares habitados y utilizar los procedimientos de ventilación o purificación del aire, que, según las características de los locales y la naturaleza de los frutos por madurar, exija el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Desinfectación de cereales, hortalizas, legumbres, frutas y frutas secas

Artículo 377.- Sólo se permitirá la desinfectación de cereales, hortalizas, legumbres y frutas, dentro de las siguientes condiciones:

- a) Sobre los productos naturales que se encuentren en buen estado de conservación;
- b) Sobre cereales, legumbres, hortalizas y frutas secas exclusivamente, inicialmente alterados, con parásitos animales, y que, a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, permitan la selección del producto sano respecto al alterado y la eliminación de impurezas de origen parasitario, procedimiento que deberá realizarse antes del tratamiento desinfectante;
- c) Sobre los frutos carnosos (ciruelas, pasas de uvas y de higos, orejones, etc.), en buen estado de conservación y con el exclusivo objeto de satisfacer una medida preventiva de su infección;
- d) Realizada mediante procedimientos que ofrezcan garantías probadas de su acción letal, sobre todas las formas vitales de los parásitos;
- e) Realizada con sustancias desinfectantes que no modifiquen la pureza de los alimentos tratados y que sean totalmente eliminables durante el mismo procedimiento o por simple aireación ulterior;
- f) Realizada mediante procedimientos físicos que no modifiquen la pureza de los alimentos ni la naturaleza físico-química de sus principios nutritivos;
- g) Realizada con instalaciones y procedimientos (cámaras, inflamables, tóxicos, etc.), que posean las máximas condiciones de seguridad;
- h) Siempre que la inspección bromatológica se efectúe antes y después del tratamiento, a fin de verificar, el cumplimiento de los requisitos arriba expuestos.

Artículo 378.- Las cámaras de desinfectación con procedimientos a base de productos tóxicos o inflamables, deben estar situadas a una distancia mínima de 50 metros de los lugares habitados por personas.

Artículo 379.- La desinfectación sólo podrá ser realizada sobre productos espontáneos denunciados por el industrial o comerciante.

CAPITULO XII

Alimentos Proteicos

Carne, pescado, crustáceos, mariscos, moluscos, derivados y subproductos, conservas animales - Huevos frescos y conservas -

Definición

Artículo 380.- La denominación genérica de carne se reserva para designar la parte comestible, sana y limpia de animales aptos para la alimentación, descansados, y sometido al examen y contralor veterinario oficial, previamente a la matanza, verificada en los locales habilitados a ese efecto.

Clasificación

Artículo 381.- En la clasificación de carnes simples, se comprenden:

a) Las carnes frescas constituídas por los tejidos musculares, oreados, acompañados o no de materias grasas, tendones, nervios y huesos, provenientes de animales vacunos, ovinos, porcinos y caprinos, lo mismo que de animales de corral o de caza (aves, conejos, liebres, etc.); deben ser expandidas con la denominación especial que indique su origen y la conformidad a las disposiciones que dicte el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, provenir de animales recientes y especialmente sacrificados para el consumo alimenticio y reunir las condiciones higiénicas establecidas en las leyes o disposiciones respectivas de policía sanitaria. La carne fresca no debe experimentar ninguna modificación esencial después de su salida del matadero, y se presentará agradable a la vista, de un color rojo vivo; fuerte, elástica, granulada, de olor característico y reacción ácida al tornasol;

b) Las carnes enfriadas o refrigeradas son aquellas sometidas a un enfriamiento, en cámaras apropiadas a temperatura comprendida entre 0° y 2° C. (Chillibeef y similares);

c) Las carnes congeladas son aquellas endurecidas en cámaras refrigerantes a una temperatura variable entre 10° a 20° C. (Frozen Meat y similares);

d) Menudencias o achuras son los siguientes órganos: corazón; timo (molleja); hígado; bazo (pajarilla); rumen; librillo; redcilla y cuajo de los rumiantes (modongo); intestino delgado (chinchulines); recto (tripa gorda); diafragma (entraña larga y corta); riñones, pulmones (bofes); encéfalo (sesos); médula espinal (filet); y las extremidades anteriores y posteriores de porcinos, bovinos y ovinos.

Carne triturada

Artículo 382.- Con la denominación de carne triturada o picada se designa la carne apta para el consumo, dividida finamente por procedimientos mecánicos. Debe prepararse en presencia y a pedido del interesado; queda terminantemente prohibida la tenencia y el expendio de carne picada con anterioridad, la cual en casos de ser hallada será decomisada en el acto.

Carne magra, blanca, grasa y fibrosa

Artículo 383.- Carne magra, flaca, o azul, es aquella a la cual a simple vista no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; carne blanca es aquella que presenta poca gordura; carne

gorda o grasa es aquella que contiene grasa macroscópica en regla o abundante cantidad; carne fibrosa es aquella en la cual predomina el tejido conjuntivo.

Condiciones de inaptitud

Artículo 384.- Queda prohibido el expendio o la utilización de preparados destinados al consumo, de:

- a) Carnes abombadas o manidas, por haber sido conservadas en lugares húmedos, insuficientemente ventilados o por otros motivos presentándose pegajosa, blandas, hinchadas, de color grisáceo con aspecto de carne lavada, y olor amoniacal o a moho;
- b) Carnes que presentan reacción alcalina, anfótera o neutra; o que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo; o contengan productos de alteración (ptomaínas, hongos, etc.);
- c) Carnes contaminadas por insectos o sus larvas, o por polvo atmosférico;
- d) Carnes procedentes de animales hembras muertos en avanzado estado de preñez, como también de sus fetos o nonatos;
- e) Carnes tratadas con productos colorantes o antisépticos.

Carnes elaboradas

Artículo 385.- En la clasificación de carnes elaboradas se incluyen:

- a) Las carnes conservadas, obtenidas por cocción, desecación, ahumado, salazón, etc.; sea en trozos enteros, triturados o molidos adicionados o no de sal común, especias, vinos, vinagres, materias grasas y otros condimentos autorizados;
- b) Los embutidos, obtenidos por relleno de trozos de intestino grueso, medio o delgado, y otras membranas de animales porcinos, vacunos y ovinos -faena- dos bajo control oficial-, bien limpios y lavados, con carne muscular, sangre, grasa o vísceras de animales de matadero preparadas y sazonadas convenientemente, adicionadas o no hasta de 20% de almidón o cereales molidos, debiendo ser declarado este agregado. Pueden ser de consumo inmediato (salchichas, salchichones, etc.) o necesitar un estacionamiento adecuado, o curación, ahumado, cocción, etc.;
- c) Los extractos de carne, elaboradas por concentración a presión reducida de un caldo preparado con carne muscular, fresco, privada de materias grasas, tendones y cartílagos;
- d) Las peptonas de carne, preparadas por digestión artificial de carne muscular por pepsina (peptonas pépsicas) o con pancreatina (peptonas trípsicas) o bien por tratamiento con vapor de agua, con adición de álcalis o ácido autorizado o sin adiciones.

Conservas alimenticias animales

Artículo 386.- Las carnes conservadas o conservas alimenticias animales, deben ser elaboradas con materias primas de calidad y composición normal, sin adición de

elementos extraños, sustancias conservadoras ni colorantes, y deben conservar durante un tiempo más o menos largos sus principales propiedades y mantenerse aptos para el consumo.

Variedades

Artículo 387.- Las denominaciones especiales de las conservas de carne del comercio, deben responder a las siguientes definiciones:

a) Carne conservada (Corned Beef): es la carne deshuesada de vacuno sano, curada en salmuera y cocida en agua. En lugar de vacuno puede emplearse carne ovina (Corned Mutton) o carne porcina (Corned Pork);

b) Cocido o puchero de vaca (Boilet beef): es la carne deshuesada de vacuno sano, cocida en agua salada o en caldo. Puede ser preparado partiendo de carne ovina (Boilet Mutton);

c) Quijada de vaca (Ox Cheek): son las quijadas de vacuno sano, curadas en salmuera y luego cocidas en auto-clave, con poca agua;

d) Lenguas de cordero (Lunch tongues o sheep tongues): son las lengüitas de ovino sano desprovistas de su membrana superficial, curadas en salmuera y luego hervidas en agua. Al envasarlas en latas, suele agregárseles un poco de gelatina;

e) Lenguas de vaca (ex tongues): son las lenguas de vacuno sano desprovistas de su membrana superficial y de la mayor cantidad posible de grasas, curadas en salmueras durante algún tiempo, lavadas y cocidas en agua. Al ser envasadas suele agregárseles algo de gelatina;

f) Pasta de lengua (Poted tongues): es la pasta hecha con lenguas de vacuno, preparadas según se indica en el inciso anterior;

g) Pasta de jamón, pasta de pollo, pasta de pavita: son las pastas que contengan como mínimo 25% de carnes de jamón, de pollo y de pavita; respectivamente, condimentadas;

h) Picadillo de carne: es una pasta hecha con carne y grasa de novillo y tocino, condimentada con especias;

i) Pasta de carne: es la pasta hecha con carne de novillo, ternera, tocino y condimentos;

j) Paté de foie: son preparados de hígado de porcinos, vacunos u ovinos, con grasa de cerdo agregada, o de vaca, mezclados o no con carne de cerdo o vaca, leche, huevos, condimentos y 10% de almidón, como máximo. No deberán presentar más del 65% de humedad, calculada sobre substancias desengrasadas;

k) Paté de foie gras: es la pasta preparada con un mínimo del 75% de hígado de ganso o pato. No debe presentar más del 65% de humedad calculada sobre producto desengrasado;

l) Paté de foie con hongos: es el producto definido en el inciso

j) adicionado de hongos y especias;

l) Jamón crudo: es el pernil de cerdo sano, curado en salmuera y debidamente estacionado, al abrigo de infecciones;

m) Jamón ahumado: es el jamón pobre en gordura que después de ser curado es sometido, en estufas, a la acción del humo producido quemando leña seleccionada;

n) Jamón cocido: es el jamón que una vez curado, se cuece con huesos o sin ellos, con agua adicionada o no de condimentos; o) Tasajo (jarqued beef): es la carne de vacuno conservada por la desecación y salado;

p) Charque o cecina: es la carne vacuna desecada, sin adición de sal. Los trozos enteros de este producto y del definido en el inciso o) suelen ser llamados "mantas".

Artículo 388.- Todos los platos de carne que se anuncian y expenden en carnicerías, y fiambrerías, restaurantes, etc.; deberán llevar, acompañando la denominación del mismo, el nombre del animal cuya carne ha sido utilizada para prepararlos.

Embutidos

Artículo 389.- Los embutidos deben ser elaborados con materias primas de calidad irreprochable, bajo el contralor oficial, en establecimientos autorizados, a los cuales se asignará una numeración registrada que figurará con exactitud en los precintos y fajas de garantías, aplicadas a la mercancía, para su fácil identificación, declaración que se consignará justamente con la designación comercial o tipo de la misma, previamente aprobado por las autoridades técnicas oficiales.

Artículo 390.- En reemplazo de las tripas de animales, pueden emplearse las envolturas para embutidos hechas a base de grasa impregnada de gelatina insolubilizada por alumbre, o de viscosa suficientemente purificada, previa aprobación por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Factura fresca de carne

Artículo 391.- Con la denominación de factura fresca de carne se designan los embutidos cuya duración al aire ambiente oscila, término medio, entre 24 horas (salchichas) y 6 días (butifarra, morcilla, chorizos frescos).

Factura estacionada y factura cocida

Artículo 392.- Con la denominación de factura estacionada y factura cocida se designan los embutidos y productos que han sido sometidos a una desecación adecuada mediante un prolongado estacionamiento en secaderos especiales que se conservan por medio de salazón o ahumado, o que han sido sometidos a cocción.

Las facturas de carne, cocidas, suelen distinguirse con la denominación genérica de fiambres. La duración de los fiambres es relativamente grande, cuando no han sido

cortados, pero menor que las de las facturas estacionadas o maduras (de varios meses o un año).

Variedades

Artículo 393.- Las denominaciones especiales de los embutidos corrientes en el comercio, deben responder a las siguientes definiciones:

a) Se consideran embutidos de primera, finos, o especiales, los que contengan como mínimo 90% de carne y grasa de cerdo; de segunda, reclame o propaganda, los que contengan como mínimo 65% de carne y grasa de cerdo; de tercera o comunes, los que contengan un mínimo del 45% de carne y grasa de cerdo; y de cuarta u ordinarios, los que no alcancen a tener 45% de carne y grasa de cerdo;

b) Con la denominación genérica de Salame se designan diversos embutidos, que se diferencian con distintos nombres, según tamaño del grano, de la mezcla de carne y tocino picado, por la condimentación, por la manera de elaborarlos, y por su forma y tamaño. Todos ellos pertenecen al grupo de las facturas estacionadas, con excepción del Salame tipo ruso o polaco, que por sometido a cocción constituye un fiambre; algunas de sus variedades son: Salame tipo Milán: debe contener por lo menos 60% de carne y grasa de cerdo. Listo para el consumo, no debe presentar más del 35% de agua, calculada sobre producto desengrasado; Salame común o criollo: debe contener por lo menos 40% de carne y grasa de cerdo. Listo para el consumo no debe presentar más del 40% de agua, calculada sobre producto desengrasado; Salame tipo ruso o polaco: el que se expendía como especial, debe tener como mínimo 50% de grasa y carne de cerdo; y 30% el denominado común. Se presenta atado como longaniza y no se hace madurar, siendo sometido a cocción.

c) Con el nombre de salamines tandileros se designan los preparados con una mezcla de carne de vacuno y con 50%, por lo menos, de carne de cerdo;

d) Mortadela: son embutidos cocidos, preparados con una mezcla de carne de vacuno con 20%, por lo menos, de carne de cerdo;

e) Lengua forrada, Ojos de Dios: son embutidos cocidos, preparados con 75% de carne vacuna, grasa porcina, sal y pimienta;

f) Sopresada: es un embutido preparado en forma semejante a los definidos en el inciso anterior, pero con un máximo del 20% de carne vacuna;

g) Queso de chancho: es el embutido preparado con la carne y las partes tendinosas de la cabeza del cerdo, convenientemente sazonadas y cocidas durante cierto tiempo. Cuando se cocina en molde suele presentarse envuelto en tela (peritones) de ternera; en caso contrario, se cocina dentro de una bolsa formada por cuero de cerdo cortado, con un poco de tocino adherido al mismo;

h) Morcillas: son embutidos preparados a base de sangre de animales de mataderos o aves, tocinos y condimentos con otros agregados (leche, sesos, etc.), o sin ellos. Se distinguen con distintos nombres según la composición de la pasta: morcilla a la vasca; a la genovesa (berrodi); a la catalana (butifarra cocida); a la criolla; etc.;

i) Chorizo: es la denominación genérica correspondiente a diversos embutidos preparados con carne de cerdo, pura o mezclada con carne de vacuno, adicionada de condimentos, y embutida en intestinos delgados de ternera (tripa fina), en las cuales se hacen ataduras a distancia de unos diez centímetros entre una y otra, formando ristras de varias piezas. Pueden expenderse al estado, fresco o desecados, con ahumado o sin él;

j) Bondiola: es el embutido preparado únicamente con los músculos del cerdo sometidos a la salazón durante treinta o sesenta días, y luego a un proceso de maduración.

Condiciones

Artículo 394.- La cantidad máxima de agua que se admite en los preparados de carne y afines es: el 75%, calculado sobre producto de sengrasado, para las salchichas, salchichones, morcillas y demás, el 85%, calculado sobre producto desengrasado, para los preparados ahumados; para los demás productos que se expenden en estado crudo se admitirá la proporción de agua contenida normalmente en cada uno de los elementos que integran la mezcla.

Artículo 395.- Está permitida la adición, sin declaración previa, a las conservas de carne, embutidos y productos afines, de leche, huevos, especias, sal, hasta 1% de salitre, cebollas, perejil, ajo, sustancias aromáticas, especias; y hasta el 5% de sustancias amiláceas (harina, chuño, almidón de maíz, etc.). Cuando el contenido de almidón exceda el 5%, deberá declararse su adición.

Artículo 396.- Queda prohibida la fabricación de conservas de carnes, embutidos y productos afines, con carne de animales equinos, caninos y felinos.

Artículo 397.- Queda prohibido el empleo de carnes o vísceras que no hayan sido inspeccionadas por un inspector veterinario oficial, en la elaboración de cualquier producto derivado de la carne.

Extractos de carnes

Artículo 398.- Los extractos de carne deben responder a los siguientes límites analíticos y requisitos:

a) Agua 100 – 105° - C.: máximo 25%;

b) Cenizas totales: máximo 27%;

c) Cloruros totales: (calculados en cloruro sódico), máximo 12%;

d) Materias grasas: máximo 0,6%;

e) Nitrógeno total: mínimo 8%;

f) Materias solubles en alcohol de 80° (Extracto alcohólico de Liebig): mínimo 60%;

g) No contener sino vestigios de materias insolubles en agua fría;

h) No contener más que vestigios de cola y gelatina, y estar exentos de dextrina, albúminas, coagulables, derivados de caseína, extracto de levadura y otros productos extraños.

Artículo 399.- El extracto líquido de carne es un producto similar al anterior, pero que contiene solamente de 50 a 75% de materias sólidas totales.

Derivados y subproductos

Artículo 400.- En la clasificación de derivados y subproductos de la carne, se comprenden, como más importantes, los siguientes:

a) Jugo de carne: es la parte líquida del tejido muscular obtenido a presión y concentración al vacío o a temperatura reducida. Debe responder a las siguientes condiciones y límites analíticos: no contener otras especies de albúminas ni productos extraños; su extracto seco no debe presentar más de 15% de cenizas, y éstas no podrán contener más de 2,5% de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4%, y la de nitrógeno no será inferior a 12%, ambas calculadas sobre producto seco; las materias nitrogenadas no contendrán más del 35% de albúmina coagulable, ni del 40% de bases creatínicas;

b) Caldos concentrados: son las cápsulas, cubos o tabletas obtenidas por mezcla de extracto de carne o sal, materias grasas y condimentos. No debe presentar más del 8% de agua, 60% de cloruro sódico ni 9% de materia grasa; ni menos del 6% de sustancias nitrogenadas (Nitrógeno total x 6,25);

c) Sopas concentradas: son las mezclas de extracto de carne, con sal, condimentos, materias grasas y extracto de legumbres. No deben contener más de 16% de agua; 18% de cenizas; 10% de materias grasas; ni menos de 4,5% de sustancias nitrogenadas (Nitrógeno total x 6,25) y estarán exentas de gelatina;

d) Gelatinas: son láminas o tabletas incoloras, o débilmente amarillentas, transparentes, de fractura neta, inodoras, obtenidas por hidrólisis de pieles, ligamentos o huesos; nitrógeno total mínimo: 15%; cenizas totales máximas: 2%; su solución acuosa debe ser inodora, en frío y en caliente;

e) Polvos de carne: es la carne de bovino finamente molida, privada de las materias grasas, secada en estufas o en corriente de aire caliente.

Artículo 401.- Todos los productos comprendidos en este capítulo no deben presentar consistencia blanda o friable, olor o trimetilamina, reacción alcalina, manchas rojas o coloreadas, ni estar recubiertas de vegetaciones criptogámicas; no deben presentar reacción positiva de amoníaco (Verde y Emma).

Productos de pesquería

Artículo 402.- Con la denominación de productos de la pesca, se designan los peces, crustáceos, moluscos, batracio (ranas), y reptiles (tortuga), y las conservas y preparados hechos con ellos o parte de ellos; deben pertenecer a especies comestibles.

Pescado Fresco

Artículo 403.- El pescado fresco que circule en el comercio, debe expenderse por su nombre exacto, y en perfectas condiciones de conservación, es decir, sus ojos deben conservar su claridad y transparencia, la piel y las escamas serán brillantes; las agallas serán de color rojo claro, y la carne será consistente y elástica, desapareciendo rápidamente de ella la señal que se hace al comprimirla con el dedo.

Artículo 404.- Sólo podrá expenderse como pescado del día, aquel que no contenga más de 24 horas de extraído del agua.

Prohibiciones

Artículo 405.- Queda prohibida la tenencia y el expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua salada hirviendo. En éstos, y como excepción en los pescados afines, se tolera una ligerísima reacción de amoníaco. (Verde y Emma).

Artículo 406.- Queda prohibida la tenencia y el expendio de ostras y almejas que tengan las valvas abiertas.

Causas de inaptitud

Artículo 407.- Será considerado inapto para la alimentación y decomisado sin más trámite, todo producto de la pesca:

- a).- En mal estado de conservación;
- b).- Que contenga sustancias conservadoras o antisépticas;
- c).- Adicionado de sustancias colorantes o de salitre;
- d).- Procedente de pescas realizadas en malas condiciones o en lugares contaminados;
- e).- Que haya sido recogido flotando, muerto o moribundo;
- f).- Que presente signos de enfermedades microbianas, parasitarias o tóxicas;
- g).- Inapto por cualquier otro motivo para la alimentación o fabricación de conservas (sabor o aspecto desagradable, etc.).

Pescados conservados y conservas de pescados

Artículo 408.- La denominación general de pescado conservado o conserva de pescado, corresponde a los siguientes productos:

- a) Pescado salado o pescado en salmuera: es el conservado con sal comestible, ya sea bajo forma sólida o de salmuera;

b) Pescado desecado: es el obtenido por desecación natural o desecación provocada de pescado salado o no. No debe presentar coloración rojiza ni verdosa. El pescado salado desecado no deberá contener más de 25% de sal;

c) Pescado ahumado: es el obtenido por acción del humo sobre pescados previamente desecados o salados;

d) Pescado escabechado: es el pescado que, una vez cocido, es conservado en vinagre aromatizado, adicionado o no de aceite y especias;

e) Pescado en aceite: es el conservado en aceite;

f) Jalea de pescado: es el producto elaborado a base de pescado cocido en un caldo aromatizado, al cual se le adiciona, al ser envasado, gelatina alimenticia;

g) Ictiocola o cola de pescado: es el producto constituido por láminas delgadas incoloras, transparentes, quebradizas, inodoras e insípidas, obtenidas de la vejiga natatoria de diversos peces, especialmente del esturión y sus variedades. Debe ser casi completamente soluble. Máximo de cenizas totales: 0,2 a 1,2%.

Anchoas

Artículo 409.- Las anchoas (*engraulis*), en salmuera que circulan en el comercio, deberán tener más de ocho meses de salazón (maduración). Las destinadas a hacer filetes (filetes, lonjas, lomo), deberán tener como mínimo diez y ocho meses de salazón. Estos productos deben responder a las siguientes exigencias:

a) Abierta una lata, no debe percibirse olor a fermentación ni anchoas hinchadas;

b) Abierta una anchoa, su interior deberá presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin partes más claras o blanquecinas;

c) La sal que se utilice en su elaboración deberá responder a las exigencias del presente Código.

Artículo 410.- Las anchoas que se expendan como seleccionadas, selectas, de calidad especial, o con alguna denominación similar, deberán ser de tamaño uniforme, ni rotas ni partidas, perfectamente escamadas, bien descabezadas, y de piel intacta.

Artículo 411.- Las anchoas que se expendan con la denominación de "anchoas a la carne", deberán presentarse encimadas (carne con carne), sin capas de sal intermedias.

Artículo 412.- Las conservas de origen animal, tendrán un período limitado de libre circulación, a contar desde la fecha de su elaboración, pasado el cual, los fabricantes, tenedores o expendedores, deberán denunciarlas al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, a los efectos de la renovación de la autorización, de conformidad a las especificaciones que se detallan a continuación:

Conservas de carnes y derivados (productos de frigorífico)..... 2 años

Conservas mixtas de carne y legumbres.....1 año

Conservas de pescado en aceite.....3 años

Conserva de pescado en agua de mar..... 6 meses

Artículo 413.- A los efectos de determinar la inaptitud de las conservas animales, se considerarán las condiciones especificadas en el artículo 374 de este Código.

Huevos

Artículo 414.- La denominación general de huevos corresponde únicamente a los huevos de gallina, frescos, no sometidos a ningún tratamiento, salvo las operaciones necesarias para su limpieza. Los huevos frescos de otras aves (avestruces, gansas, pavas, patas, etc.), deben distinguirse con designaciones explícitas.

Artículo 415.- Sólo podrán venderse como huevos frescos aquellos que no habiendo sido sometidos a ningún procedimiento de conservación, se presenten, observados por transparencias en el evoscopio, absolutamente claros, sin sombra alguna, con yemas apenas perceptibles y una cámara de aire pequeña, a lo sumo de ocho milímetros de altura. La cáscara será fuerte, sana y limpia sin lavar; la clara, firme, transparente, sin enturbiamiento y homogénea, y la yema será de color uniforme y sin adherencias; la cantidad media de amoníaco contenida entre clara y yema oscilará entre ocho y dieciséis miligramos por ciento y el p.h de la clara será de 7,6. Además, expuestos a los rayos ultravioletas filtrados (luz de Wodd) darán una coloración rojiza (debida a la Hematoporfirina de la cáscara), pero no azulada, y la clara no debe acusar fluorescencia.

Artículo 416.- Se consideran huevos frescos extras, los que además de satisfacer las exigencias del artículo anterior, contengan un peso mínimo de 58 gramos por huevo, o 20,50 kilos peso neto, por cajón de treinta docenas de huevo.

Artículo 417.- La denominación de huevos conservados corresponde a los huevos sometidos a tratamientos adecuados para garantizar su conservación, sea por la acción de bajas temperaturas (huevos refrigerados) aislamiento con materias o envolturas inertes (aserrín, salvado, paja triturada, etc.), inmersión en lechada de cal (huevos a la cal), revestimiento externo (colodión, parafina, vaselina, etc.) u otro procedimiento cualquiera aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Los huevos que se mantienen en conservación en las cámaras frigoríficas no podrán destinarse a consumo si no han sido sometidos a una nueva inspección, identificándose con el sello de "conservados" o "refrigerados", según los casos.

Artículo 418.- Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos con olor sulfhídrico o alíaceo, sanguíneos, empollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, sin el rótulo reglamentario, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.

Artículo 419.- Las partidas de huevos en las que la proporción de los inaptos para el consumo llegue o pase de 25%, serán utilizadas en su totalidad.

Conserva de huevos

Artículo 420.- La denominación de conserva de huevos se aplica especialmente para designar a las preparaciones obtenidas por la desecación adecuada de sus elementos constitutivos (clara y yema) o bien de cada uno de ellos aisladamente albúmina desecada, yema o amarillo de huevo desecado. Deberán dejar un residuo seco que debe tener la misma composición que el residuo de huevo completo o de sus partes constitutivas (clara y yema). No deben contener sustancias conservadoras, a excepción del anhídrico sulfuroso, siempre que su proporción no exceda los 50 centígrados por kilogramo del producto, ni materias colorantes extrañas, permitiéndose la adición de sal o azúcar hasta la proporción máxima del 12%.

Artículo 421.- La designación abreviada de polvo de huevo, corresponde únicamente a la yema de huevo desecada, sin adición de ninguna sustancia extraña.

Artículo 422.- La inspección de huevos se realizará en los sitios de concentración que indique, para cada localidad, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 423.- Queda prohibida la tenencia y venta de huevos no inspeccionados.

Artículo 424.- Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios, deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante (aceite alcanforado, esencia de trementina, etc.).

Prohibiciones

Artículo 425.- Queda prohibida la preparación, circulación, depósito, expendio y empleo con fines alimenticios, de los productos denominados huevos líquidos, huevos congelados y pastas de huevos, constituídos por los elementos de huevo libre de cáscara. Estos productos sólo podrán circular y emplearse con fines industriales; a tal efecto deberá llevar en el rótulo la indicación bien visible de "inapto para la alimentación", y se desnaturalizarán de acuerdo a lo establecido en el artículo anterior.

CAPITULO XIII

DE LOS TRATAMIENTOS PARTICULARES DE LAS SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

DE LA ADICION DE VITAMINAS.

Artículo 426.- Se prohíbe la adición de vitaminas o preparados especiales que aumenten artificialmente su proporción en los alimentos; aquellos preparados serán considerados como medicamentos. Solo se acepta el enriquecimiento de los alimentos que naturalmente lo contengan al estado de provitaminas, mediante sistemas aprobados y controlados en forma permanente por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

DE LA OLIGODINAMIA EN LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS.

Artículo 427.- Queda prohibida la aplicación de los métodos oligodinámicos a los productos alimenticios, con propósitos de conservación.

TITULO IV

CAPITULO I

Bebidas.

De las aguas potables - Aguas minerales - Hielo - Aguas potables.

Artículo 428.- Las denominaciones de "aguas potables" o "aguas alimenticias" están reservadas a las aguas naturales, depuradas y filtradas, que por sus caracteres físicos, composición química y condiciones especiales de pureza, desde los puntos de vista micrográficos y bacteriológicos, son apropiados para que sean empleadas como bebidas usuales y para satisfacer las necesidades de la vida humana.

Artículo 429.- Las "aguas potables" (de pozos, ríos, etc.), deben responder en sus caracteres físicos, químicos y condiciones de pureza "a las aguas normales de la zona", entendiéndose por tales las aguas naturales cuya composición general y límites analíticos establezcan oficialmente en cada caso las autoridades técnicas. Las "aguas potables", sea cual fuere su origen, no deben contener impurezas ni elementos que demuestren una incipiente o acentuada contaminación; deberán ser limpias, frescas, (temperatura constante comprendida entre 6 y 12 grados y aireadas - (25 – 55 cm³. de gases por litro); tener sabor salino débil, agradable; ser aplicables sin inconvenientes en usos domésticos (cocción de legumbres, lavado de ropas, etc.). Las aguas, que contienen elementos tóxicos y compuestos nocivos, en general, incluido el plomo en cantidad superior a un miligramo por litro (g. 0,001 0/00), se clasifican "inaptas para el consumo".

De la potabilización de las aguas de consumo

Artículo 430.- En las zonas de la provincia donde no hubiere Obras Sanitarias y existieren focos transitorios o permanentes de contaminación de las aguas superficiales o telúricas, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico tomará las medidas pertinentes para su potabilización, mediante la eliminación de las causas o el establecimiento de procedimientos de purificación los que serán obligatorios a los usufructuarios de las fuentes, si el fenómeno es local, o por intermedio de las Municipalidades o Comisiones de Fomento, si el fenómeno es general.

Artículo 431.- Toda perforación que se realice para la provisión de aguas telúricas o cisternas o embalses para la reserva de aguas telúricas, superficiales o pluviales, debe denunciarse al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, a fin de que tome la debida intervención que garantice la potabilidad del agua de la nueva fuente y condiciones higiénicas de los medios de reserva. El Instituto Bromatológico y Departamento Químico llevará un registro en el cual deberán inscribirse todas las personas que se dediquen a aquellas actividades.

Aguas minerales - Definición.

Artículo 432.- Con el nombre genérico de "agua mineral", se entiende el agua telúrica de origen profundo y que, por sus propiedades físicas o físico - químicas, por sus

componentes químicos o sus gases disueltos, o por todos estos factores, es susceptible de aplicaciones dietéticas o terapéuticas, y comprende:

a) Aguas minerales de mesa: Son aquellas que, cumplido los requisitos básicos anteriores, tienen un residuo de 180 grados centígrado, menor de un gramo por litro o menor de un gramo y medio, cuando la riqueza en bicarbonato sódico no sea inferior a medio gramo.

b) Aguas minerales o aguas minerales medicinales: son aquellas que, cumpliendo los requisitos básicos anteriores, tienen un residuo superior a la cifra límite establecida en el apartado precedente, y características físicas o físico - químicas o químicas que, dentro de los límites de la clasificación que a continuación se detalla, las haga aplicables con fines terapéuticos o higiénicos.

Valores límites	Residuo Seco a 180 C°	1 gramo por litro
Aguas aciduladas	Co2 libre	0,25 gr.
“ líticas	li	1 mg
“ estrónicas	Sr.	10 mg
" báricas	Ba	5 mg
" ferruginosas	Fe	10 mg
" bromuradas	Br	5 mg
" yoduradas	I	1 mg
" fluoradas	F	2 mg
" arsenicales	As 04 H	1,3 mg
" sulfurosas	S total titulable	1 mg
" boratadas	BO2H	5 mg
" alcalinas	Alcalinidad verdad, en SO4H2	0,12 mg
" radioactivas	Radioemanación	3u.M/I
" termales	temperatura	+ 20° C.

Artículo 433.- Las operaciones facultativas toleradas son únicamente las siguientes: gasificación con CO 2 puro, separación de hierro y eliminación de azufre.

Artículo 434.- Con la denominación de Hielo sin otra calificación suplementaria se designa el producto obtenido por la congelación al estado de reposo de agua química y bacteriológicamente potable. Es opaco en bloques y traslúcido en placas delgadas, con aspecto turbio, blanco o lechoso.

Artículo 435.- Con la denominación de Hielo semitransparente o Hielo claro, se designa el elaborado con agua química y bacteriológicamente potable, pero agitada mecánicamente durante la congelación. Esta clase de hielo es transparente en todo su espesor, menos en el núcleo central, donde es opaco.

Artículo 436.- Con la denominación de Hielo cristalino, Hielo cristal, Hielo químicamente puro, se designa el producto preparado exclusivamente con agua destilada privada de aire. Debe ser transparente en toda su masa.

Artículo 437.- El Hielo destinado a ser consumido directamente, o estar en contactos con alimentos y bebidas (hielo dispensado en confiterías, bares, restaurantes, etc., hielo para elaborar "cocktails", granizados, etc.), debe ser perfectamente transparente. Hielo cristalino o hielo semitransparente, libre de núcleo opaco.

CAPITULO II

De las bebidas hídricas

Artículo 438.- La denominación de "bebidas hídricas" o analcohólicas se aplican a las bebidas no fermentadas, no alcohólicas, cuyo elemento principal o dominante es el agua química y bacteriológicamente potable, adicionada o no de aromas, extractos naturales o artificiales, azúcares, ácidos orgánicos inofensivos, colorantes inocuos y gases a presión (anhídrico carbónico y nitrógeno) y comprende:

- a) Aguas gaseosas, preparadas con aguas potables adicionadas exclusivamente de gas carbónico a presión ("agua carbónica", soda, "soda water", "agua de Setz").
- b) Bebidas sin alcohol natural, preparado con aguas potables carbónicas, azúcar y jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas o extractos derivados de materias vegetales admitidas.
- c) Bebidas sin alcohol artificiales preparadas con esencias o extractos aromáticos naturales o artificiales o sus mezclas, azúcares, ácidos orgánicos, materias colorantes inofensivas y aguas potables carbónicas.

Artículo 439.- Las aguas gaseosas y artificiales, bebidas sin alcohol y afines que se fabriquen, tengan en depósito, se exhiban, o se expendan, deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Presentar aspecto limpio, sin sedimentos, materias en suspensión o cuerpos extraños, y el color, olor y sabor normales. Las que no se encuentren en estas condiciones, serán decomisadas en el acto. En cuanto a la limpieza y sedimento, hacen excepciones las bebidas a base de zumos de frutas, que puedan ser opalescentes y tener partículas en suspensión procedentes de las frutas empleadas, queda absolutamente prohibido la agregación artificial de estas partículas.
- b) No contener alcohol en proporción mayor a 0,5 por ciento en volumen.
- c) No contener productos extraños, drogas de uso medicinal restringido ni sustancias de uso prohibido.

De las materias primas

Artículo 440.- Los jarabes o extractos por emplearse en la fabricación de limonadas, bebidas sin alcohol y productos análogos, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- a) Haber sido preparados con sacarosa comercialmente pura.

b) No contener esencias nocivas, alcohol amílico, ácidos minerales, saponinas, colorantes prohibidos ni edulcorantes artificiales.

c) No presentar principios de alteración, hongos ni sustancias nocivas.

Artículo 441.- Los ácidos orgánicos: cítrico, láctico o tártrico, que se emplean en la fabricación de gaseosas, deben ser técnicamente puros y exentos de metales tóxicos y demás productos nocivos o extraños.

Artículo 442.- El gas anhídrido carbónico líquido, usado en la saturación de bebidas hídricas debe ser técnicamente puro, entendiéndose por tal al que reúna las siguientes condiciones: anhídrido carbónico, mínimo 99 %; óxido de carbono, máximo 0,2 %; aire, vestigios; no debe contener ácido nitroso sulfhídrico, sulfuroso, sustancias extrañas, productos empíreumáticos, ni ninguna otra clase de impurezas. Los tubos de acero o cilindros que sirvan para transportarlos, deberán resistir una presión de 250 kilogramos por centímetro cuadrado; tendrán el exterior pintado de color gris y llevarán un rótulo con las indicaciones reglamentarias.

Artículo 443.- Con la denominación de aguas tónicas (sodatonic, Indian Tonic, Water Tonic, etc.) se entienden las bebidas refrescantes preparadas a base de extractos o esencias de limón, pomelo y otros citrus, aguas gaseosas simples adicionadas o no de azúcar y 0,03 a 0,05 por ciento de sulfato de quinina.

Artículo 444.- Con el nombre de Ginger Ale se entiende la bebida refrescante preparada con agua potable, jarabe acidulado, extracto de jengibre soluble en agua y gas carbónico, técnicamente puro.

Artículo 445.- Las aguas gaseosas ("agua de Seltz", "aguas carbónicas", "soda water"), deberán tener anhídrido carbónico disuelto a la presión de 5 a 8 atmósferas.

CAPITULO III

De las bebidas fermentadas

Vinos compuestos, Sidra, Hidromiel, Cerveza y estrato de malta.

Definición de vinos y derivados

Artículo 446.- Se considerarán vinos genuinos los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y del mosto de la uva fresca elaborados dentro de la misma zona de producción. En consecuencia, ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados más adelante:

a) Vino dulce natural es el que proviene de un mosto parcialmente fermentado, cuya riqueza alcohólica natural, adquirida o en potencia, es superior a 14 grados en volumen.

b) Vino gaseoso seco o dulce es aquel especial, como tipo oporto, jerez, Málaga y análogos, alcoholizados con alcohol vínico y más cuidadosamente elaborado que los vinos comunes.

Se asimilan a los vinos generosos:

1° Los vinos dulces, semidulces o abocados, producto de la fermentación alcohólica obtenida por adición de alcohol vínico, con sujeción a la reglamentación respectiva.

2°.- Los vinos obtenidos mezclando, en proporciones varias, un vino corriente con una cantidad de mistela, mosto concentrado o vino generoso.

c) Vino espumoso o champaña es aquel que se expende en botellas con una presión no inferior a dos atmósferas a 0 grados centígrados y cuyo anhídrico carbónico proviene exclusivamente de una segunda fermentación puede ser obtenida por medio del azúcar natural de la uva o por adición de sacarosa.

d) Vino gasificado es aquel que se le ha agregado anhídrico carbónico después de su elaboración definitiva, debiendo hacer constar esta condición en los rótulos adheridos a los envases.

e) Vino vermouth es el preparado con base mínima de 75 % de vino genuino alcoholizado o no, y agregado de sustancias aromáticas y amargas, azúcar o mosto concentrado.

f) Vinos quinados o tónicos (compuestos), son aquellos comunes o generosos que contengan un 75 % como mínimo de vino genuino y el resto constituido por sacarosa o mosto concentrado, quina y sustancias aromáticas, amargas o medicinales, beneficiosas a la salud, que determine la reglamentación.

g) Mistela se llama al compuesto que contenga, como base, mosto de uva fresca, o concentrado al vacío alcoholizado con alcohol vínico hasta el 18 % en volumen, como máximo. El mosto deberá tener como mínimo, antes de alcoholizarlo 250 gramos de azúcar por litro.

Otras elaboraciones vitícolas

Artículo 447.- Los productos vitícolas, elaborados en bodegas y establecimientos autorizados, serán denominados:

a) Mosto simple: El producto obtenido por el prensado de uvas sanas, maduras y limpias.

Los mostos naturales deberán ser pasteurizados antes de ser librados al consumo, y aquellos cuya fermentación se hubiese iniciado serán considerados vinos o bebidas artificiales, según corresponda, siempre que el grado de alcohólico pase del 5 % de alcohol en volumen.

b) Jugos de uva: El mosto de uva no fermentado sometido a la esterilización.

c) Jarabe de uvas: El mosto de uva libre de acidez, con una densidad de 1,32 a 15 grados C.

d) Mosto concentrado: El mosto simple concentrado a moderada temperatura en aparatos adecuados, al aire libre o al vacío.

e) Mosto cocido: El mosto de uva concentrado a la mitad de su volumen, con un contenido mínimo de 400 gramos de azúcares por litro.

f) Mosto sulfitado: Al mosto conservado con anhídrico sulfuroso.

g) Arrope de uva: Al mosto concentrado a fuego directo o al vapor, sensiblemente caramelizado, con un contenido mínimo de 500 gramos de azúcar reductor por litro.

h) Piqueta: Es el líquido resultante del lavaje o de la maceración de los marcos de uvas frescas o fermentadas.

i) Chicha de uva: Es el producto resultante de la fermentación parcial del mosto de uva hasta la producción máxima de 5 % de alcohol, en volumen, con tolerancia analítica de 0,3 % en más y un contenido mínimo de 80 gramos, por litro de azúcar reductor.

Queda prohibido adicionar a la chicha y vender como tal:

1ro.- Vinos y sidras.

2do.- Jugos de frutas, jarabes, esencias, yerbas e infusiones.

3ro.- Edulcorantes, colorantes, antisépticos y antifermentativos, con excepción de anhídrico sulfuroso en cantidad total no mayor de 300 miligramos por litro.

4to.- Ácidos minerales y sus sales ácidos.

5to.- Componentes que no existen normalmente en los mostos.

Tratamientos enológicos lícitos

Artículo 448.- Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:

a) Para los mostos: la adición de mosto concentrado, de ácido tartárico, cítrico, málico, tánico y sulfurosos puros.

b) Para los vinos: la adición de ácidos tartáricos, cítricos, málicos, tánicos y sulfurosos puros, anhídrido carbónico y sulfito de sodio y potasio puros.

De las prohibiciones

Artículo 449.- Queda prohibido:

a) La adición de agua, en cualquier cantidad, forma y momento, al mosto o al vino, y el corte o mezcla de este con el proveniente de las heces o borras.

b) Todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado y composición natural del vino, ya sea para engañar al consumidor sobre las cualidades substanciales o sobre el origen del producto, sea con el objeto de disimular una alteración del mismo.

c) Mantener en depósito en los locales de elaboración o fraccionamiento productos que sirvan para modificar el estado o composición natural del vino.

d) La fabricación, posesión o tenencia, anuncio, exposición, oferta, venta o literatura de cualquier producto o mezcla enológica, de composición secreta o indeterminada, destinado a mejorar y dar aroma a mostos, o vinos a curarlos de sus defectos o enfermedades, a encubrirlos o a fabricar vinos artificiales.

e) Introducir, mantener en depósito, poseer, circular u ofrecer en venta como vino toda bebida que no llene las condiciones del presente Código.

f) La destilación de orujos y vinos y destilación y rectificación de alcoholes vínicos en otros lugares que no sean las "zonas libres alcoholeras" que a tal efecto habilite el Poder Ejecutivo Nacional, de conformidad a la Ley respectiva.

Artículo 450.- Queda, asimismo, prohibido adicionar al vino, poseer o expender como tal:

a) Caldos que contengan sustancias colorantes extrañas, glucosas, ácidos minerales, sacarina y otros edulcorantes artificiales, así como también materias conservadoras y, en general, sustancias que no existan normalmente en el mosto.

b) Los vinos que contengan más de 1,20 por mil de sulfatos, calculado en sulfato neutro de potasio. Mayor proporción solo será tolerada en los vinos y licores de postre (tipo marsala, jerez y madera).

c) Los vinos que contengan más de 1 por mil de cloruros calculado en cloruro de sodio, con las excepciones del inciso anterior.

d) Los vinos que contengan por litro más de 320 miligramos de anhídrico sulfuroso total y 20 miligramos de anhídrico sulfuroso libre con una tolerancia de 10 % para compensar los errores de dosificación en la escala industrial. Mayor proporción de anhídrico sulfuroso total y libre, podrá admitirse en los vinos dulces y naturales.

e) Tampoco podrán tenerse, venderse y ser puestos en comercios, los vinos averiados y alterados por enfermedad. Estos caldos serán derramados o destilados con intervención fiscal.

Bebidas Artificiales

Artículo 451.- Se clasificarán como bebidas artificiales:

a) Las bebidas obtenidas con pasas de uva, orujo o frutas, no reglamentadas ni comprendidas en disposiciones especiales.

b) Aquellos productos a los que se les agreguen sustancias que, aún siendo naturales en los vinos genuinos alteren su composición o desequilibren la relación de los componentes de un vino genuino.

c) Los vinos tintos que contengan más del 35 por mil o menos del 24 por mil de extractos seco, libre de azúcar reductor.

d) Los vinos blancos que contengan menos del 17 por mil de extractos seco, libre de azúcar reductor.

En el caso de que los vinos genuinos contengan una proporción menor o mayor de extractos secos que la fijada en los incisos c) y d), se determinará su procedencia natural por las características de las zonas, análisis de las uvas que los producen o por cualquier otro medio enológico adecuado para los vinos nacionales, y por los datos analíticos oficiales y de origen, para los de procedencia extranjera.

Control de genuinidad

Artículo 452.- Los vinos en general deben responder en su composición química al análisis de origen expedido por las oficinas químicas nacionales al ser introducidos en el país, en el caso de vinos extranjeros, y a los que resulten del examen practicado por las mismas dependencias sobre muestras de elaboración y contralor extraídas directamente si se tratase de vinos de producción local. Además, deben responder a las prescripciones de la Ley Nacional de Vinos y reglamentaciones concordantes. En la clasificación de genuinidad de los vinos el Instituto Bromatológico y Departamento Químico tendrá en cuenta las transformaciones y variantes que puede espontáneamente experimentar el producto por causas naturales para establecer las reglas y tolerancias pertinentes.

A los fines del control de genuinidad, los introductores de vinos deberán declarar las partidas que introduzcan al territorio de la provincia, acompañadas de una copia del certificado nacional del lugar de elaboración, firmado por el introductor, y que hará fe a los fines de la clasificación. En todas las ventas que realicen los introductores, deberán acompañar copia rubricada del análisis del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, que clasifique la genuinidad de su producto.

Sidra - Definición

Artículo 453.- Se considera sidra o sidra genuina la bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal del zumo de manzanas frescas, con adición de zumo de peras o sin él en una proporción no superior al 10 %.Se tolerará la designación de sidra champaña para los productos gasificados, siempre que en su rotulación las dos palabras tengan el mismo tamaño, tipo de letra, realce y coloración.

Bebidas artificiales

Artículo 454.- Las bebidas que imiten a la sidra genuina y sus mezclas, sea cual fuere su proporción, serán clasificadas como "bebidas artificiales", y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra.

Artículo 455.- A los efectos establecidos en el presente Código, se considerarán sidras no genuinas y, por lo tanto, se clasifican como "bebidas artificiales":

a) Las sidras obtenidas por la utilización de residuo del prensado de las frutas.

b) Las sidras que hayan sido adicionadas de sustancias que aún siendo naturales en las sidras genuinas, modifiquen o alteren la relación de sus componentes.

c) Las sidras que contengan menos de 4° y más de 7° de alcohol en volumen con una tolerancia analítica de grados 0,2 en uno y otro caso. Se exceptúan las sidras sin alcohol, que podrán contener 0,5 por ciento de alcohol, como máximo.

d) Las sidras que contengan menos de 16 gramos por litro de extracto seco reducido, entendiéndose por tal el que resulte de substraer del extracto total a 100 grados, las cantidades de azúcares que excedan un gramo por litro.

e) Las sidras que contengan menos de 1,80 gramos por litro de cenizas, con gramos 0,20 por litro de tolerancia analítica, en menos.

Sidras para el consumo

Artículo 456.- Se considerarán como inaptas para el consumo:

a) Las sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradable o en cualquier forma alteradas y las que tengan una acidez volátil que exceda 2,50 gramos por litro, expresada en ácido acético, equivalente a 4,15 c.c. de NaOH normal por un decilitro.

b) Aquellas a las cuales se hubiere adicionado algunas de las sustancias prohibidas por el presente Código.

Prácticas lícitas

Artículo 457.- Serán admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas sin declaración, las operaciones que se indican a continuación: En los mostos: La adición de tanino, fosfato de amonio cristalizado o fosfato de calcio puro; el empleo de levaduras seleccionadas y el tratamiento con el anhídrico sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros, siempre que la cantidad retenida por bebida elaborada no exceda 150 miligramos de anhídrico sulfuroso total por litro. En las sidras: La mezcla entre sí de sidras genuinas y aptas para el consumo. La clarificación y filtración, empleándose albúmina, gelatina o ictiocola puras y todo producto expresamente permitido, la pasteurización, la adición de ácido tártrico o cítrico a la dosis máxima de medio gramo por litro, la adición de anhídrido carbónico puro, la incorporación de sacarosa y el tratamiento con anhídrido sulfuroso o con bisulfitos alcalinos, dentro de la condición establecida para los mostos en el apartado anterior del presente artículo.

De las prohibiciones

Artículo 458.- Prohíbese la coloración artificial de las sidras, así como la adición de edulcorantes artificiales antifermentativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar el olor natural de la sidra, y en general, la agregación de todo otro producto que no esté autorizado expresamente por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Las prohibiciones precedentes se harán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra. Queda prohibida la

fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidra en infracción al presente Código.

Hidromiel - Definición

Artículo 459.- Las denominadas hidromiel o hidromel, sin otra calificación, están reservadas para designar las bebidas obtenidas por la fermentación alcohólica de una solución de miel pura de abejas en agua química y bacteriológicamente potable.

Artículo 460.- Las denominaciones de hidromiel seco, hidromiel dulce, hidromiel espumoso o hidromiel gasificado, se aplicarán a las bebidas típicas que responden a la definición general y que se caracterizan por un contenido variable de azúcares (tipo seco y dulce) y por la efervescencia propia (tipo espumoso) o proporcionada artificialmente (hidromiel gasificado).

Artículo 461.- La denominación especial hidromiel compuesto solamente puede ser autorizada para distinguir la bebida obtenida por la fermentación alcohólica de una decocción de miel de abejas, jugos de fruta, especias, aromas, etc., completadas o sustituidas por la mención de hidromiel de frutas, si éstas hubiesen sido empleadas preferentemente a las materias aromáticas en su elaboración.

Hidromieles inaptos para el consumo.

Los hidromieles en general deben responder en su composición química al análisis de origen o al de la elaboración y contralor que expidan las oficinas químicas nacionales, para los productos extranjeros o fabricados en el país, declarándose como inaptos para el consumo aquellos que presenten averías, defectos o enfermedades derivadas de materias primas impropias, deficiencias de conservación o de métodos industriales de elaboración inadecuados o no permitidos por autoridades técnicas oficiales.

Artículo 462.- En la fabricación de hidromieles se considerarán como operaciones lícitas:

- a) El empleo de levaduras seleccionadas.
- b) La adición de ácido tártrico o cítrico, a la dosis máxima de 250 gramos por hectolitro; de bitartato de potasio a la dosis máxima de 25 gramos por hectolitro y de fosfato de amonio cristalizado y de fosfato bicálcico puros en la proporción necesaria para asegurar una fermentación regular.
- c) La clarificación con albúminas, gelatinas y caolín.
- d) La adición de taninos en las cantidades requeridas por los agentes de clarificación.
- e) Tratamiento con anhídrico sulfuroso puro o bisulfito alcalino o bisulfitos alcalinos puros, en forma que la bebida elaborada no retenga más de 100 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro o de 10 gramos de bisulfitos por hectólitro.

Productos de cervecería.

Artículo 463.-- Con la denominación general de productos de cervecería se comprende a las bebidas simples o fermentadas, con alcohol o sin él, que se obtienen con cereales maduros, sanos y limpios (cebada, arroz, maíz, trigo y avena) debidamente elaborados (germinación, torrefacción), levadura de cerveza, flores o conos de lúpulo y agua química y bacteriológicamente potable.

Bebidas que contienen alcohol

Los productos de cervecería responderán en un todo a las siguientes definiciones y nomenclaturas:

- a) Cerveza de malta o cerveza genuina, bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal de un mosto fabricado exclusivamente con cebada germinada, sana y limpia, adicionada de levadura de cerveza, flores o conos de lúpulo;
- b) Cerveza simple, cerveza común, o simplemente cerveza completada o no con los calificativos de "invierno", "verano", clara, oscura, u otros similares, según su aspecto o tipo o características, bebidas obtenida por la fermentación alcohólica normal de un mosto elaborado con cebada germinada pura o mezcla con no más de 30 % de otros cereales, lúpulo, levadura y agua potable.
- e) Cerveza concentrada, cerveza doble, cerveza de doble extracto, bebida obtenida con las materias primas indicadas en el inciso a), con lúpulo o sin él y cuya proporción de materia extractiva sea superior al doble del contenido normal en productos simples de la misma característica o elaboración.

Bebidas sin alcohol

- d) Cerveza genuina sin alcohol es la cerveza genuina privada de alcohol, por destilación. El contenido de alcohol no deberá exceder 0,5 % en volumen con una tolerancia de 0,2 % sobre dicho límite en el contralor de los productos en circulación.
- e) Concentrado de malta: es la bebida de consistencia siruposa o pastosa, obtenida con malta de cebada únicamente, sometida a tratamientos especiales (maceración, digestión, concentración, etc.), No debe contener alcohol en cantidad apreciable por el método oficial, y su extracto seco calculado en peso no será inferior a 65 %.
- f) Extracto de malta: productos líquidos o de consistencia más o menos siruposa, obtenida de la cebada germinada únicamente, sometida a tratamientos especiales (maceración, digestión y concentración a temperatura inferior a 55 grados); su extracto seco no será inferior a 65 %; no debe contener alcohol en cantidad superior a 0,2 % y estarán dotados de actividad diastásica, de modo que conviertan su propio peso de almidón en azúcares en menos de 10 minutos a la temperatura de 55 grados. Condiciones y límites analíticos.

Artículo 464.- Las cervezas en general, deben responder a las siguientes características:

- a) Ser límpidas o débilmente opalinas, sin sedimento en cantidad apreciable.
- b) Olor y sabor normales; aromático, no ácido ni desagradable.

c) Coloración variable, desde amarillo oro al pardo, más o menos acentuado según su tipo, calidad o elaboración.

d) Relación alcohol - extracto; la cantidad de materias extractivas será superior a la del alcohol.

e) No acusar los análisis, mayores tolerancias en los porcentajes que las siguientes:

Acidez total: no deberá exceder 0,3 % en ácido láctico.

Acidez volátil: máxima 0,06 % en ácido acético.

Glicerina: máximo 0,3 %.

Anhídrico carbónico: máximo 0,2 %.

Anhídrico fosfórico: nitrógeno referido al extracto de mosto original. Mínimo 0,4 %.

Acidez hidrogeniónico: en Ph de 4 a 4,5.

Densidad: no menor de 2 grados Balling.

Tratándose de cervezas especiales, podrá autorizarse una proporción distinta de acidez total.

f) Extracto primitivo: (E+2A) o extracto del mosto original calculado, agregando al peso del extracto seco de 100 centímetros cúbicos de cerveza fermentada, el duplo del alcohol en peso contenido en el mismo volumen de cerveza: mínimo 12 %. Tratándose de cervezas claras especiales, este mínimo podrá ser de 11 %.

g) Grados de fermentación: será calculado con la fórmula $200 \frac{A}{Ep}$ en la que A representa los gramos de alcohol de 100 centímetros cúbicos de cerveza, y Ep. el extracto primitivo: mínimo, 46 %; podrá admitirse un límite inferior cuando se trate de cervezas obtenidas con mosto de alta concentración.

Operaciones Lícitas.

Artículo 465.- Considéranse como operaciones lícitas en la elaboración de productos de cervecería:

a) La clarificación mecánica y el empleo de gelatina, albúminas, ictiocolas, musílagos y vegetales, técnicamente puros.

b) La adición de taninos, como auxiliares de la clarificación.

c) La pasteurización y la adición de anhídrico carbónico comercialmente puro.

d) El empleo de combinaciones de azufre (anhídrico sulfuroso, bisulfito y metasulfitos) para la desinfección de envases y tratamientos del lúpulo en proporciones que no quedan más de 50 miligramos SO₂ total por litro de bebida elaborado.

e) Queda permitida la corrección del agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad desde los puntos de vista químico y bacteriológico, como así también la adición a los mostos de diastasas proteolíticas autorizadas (lapayotina, pepsina, colupulina, etc.)

Prohibiciones - Cervezas Inaptas.

Artículo 466.- Queda expresamente prohibido el empleo en la fabricación de productos de cervecería, de sustitutos de los cereales y del lúpulo; saponina o sustancias agregadas, como espumantes, edulcorantes, colorantes, o materias conservadoras, agentes de neutralización y de cualquier otro ingrediente no autorizado especialmente. Los productos de cervecería alterados o afectados de enfermedades o defectos por sus materias primas, método de elaboración o impropia conservación, deben ser inmediatamente inutilizados.

Artículo 467.- Queda prohibido emplear, para producir espumas, aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimido y puro, de acuerdo en las exigencias del presente Código. Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad, y los tubos sólo podrán ser de estaño, aluminio, vidrio, goma de acuerdo con el presente Código.

Chicha de Maíz

Artículo 468.- Se entiende por chicha la bebida obtenida por la fermentación alcohólica de la harina de maíz.

Pichanga de uva

Artículo 469.- Con el nombre de pichanga de uva se entiende la bebida preparada haciendo fermentar con levaduras el zumo de uvas hervidas y adicionadas de albahaca, ají y otros aromas.

Aloja.

Artículo 470.- Con el nombre de aloja se entiende la bebida preparada haciendo fermentar una mezcla de harina de algarroba, agua y levadura.

Pulque

Artículo 471.- Con el nombre de pulque se entiende la bebida obtenida del jugo de diversas especies de agaves (amarilidáceas). Generalmente es de aspecto turbio y contiene microbacterias, ácido láctico, levaduras y alrededor del 4 % de alcohol. Se bebe recién hecha (fresca) o después de fermentada.

CAPITULO IV

De las bebidas alcohólicas - Alcoholes - Licores y Aperitivos naturales y artificiales -
Bebidas alcohólicas.

Artículo 472.- La denominación genérica de bebidas alcohólicas o bebidas espirituosas, está reservada a los productos que contienen alcohol etílico como elemento dominante, edulcoradas o no con azúcar comercialmente puro, adicionada o no de sustancias de uso permitido para darles, sabor, aroma y color, y que se obtienen:

a) Por destilación de jugos, zumos o extractos fermentados de frutas; de mosto de cereales, de jugos, zumos o residuos azucarados, de residuos de vinificación, de maceraciones alcohólicas de plantas o partes de ellas o de bebidas fermentadas genuinas (bebidas destiladas, aguardientes, etc.)

b) Por la maceración de plantas o partes de ellas, en alcohol etílico comercialmente puro con exclusión absoluta de aquellos que contengan principios activos nocivos, purgantes, o tóxicos. Por lo tanto, no deberán contener ni áloes, ruibarbo, sen, agárico, bronco, etc. (aperitivos, amargos, "fernets", "bitters", etc.)

c) Por solución directa de esencias, materias o extractos aromáticos en alcohol etílico comercialmente puro, con adición de materias colorantes permitidas (imitaciones, bebidas artificiales o de fantasía, etc. o sin ellas.

Artículo 473.- Se aplica la designación de licores, a las bebidas alcohólicas obtenidas por los métodos indicados en el artículo anterior, y adicionadas, por lo menos, del 10 % de sacarosa, glucosa o miel y coloreada con colorantes permitidos, si la coloración suplementaria fuere autorizada. Cuando estos productos fueren preparados con esencias artificiales permitidas, se consideran licores artificiales, y como tales deberán designarse. La denominación de Crema se reservará para los licores muy azucarados, de consistencia y jarabes y de licores escarchados para aquellos productos sobresaturados de azúcar, que luego cristaliza. Con la denominación de Ratafias se designan los licores preparados a base de zumos de frutas.

Artículo 474.- En la fabricación de bebidas alcohólicas pueden ser únicamente empleados:

a) "Alcoholes industriales" (de cereales, tubérculos, melazas), de graduación mínima de 95 grados G.L.; perfectamente rectificadas y que solamente contengan vestigios de las impurezas propias de los mismos.

b) "Aguardientes" (de vino, de orujos y de bebidas en general), que contengan, como máximo de impurezas 5 grs. 0/00 calculada sobre alcohol absoluto, y una proporción de furfural que no excederá 0,04grs. 0/00, calculado también sobre alcohol absoluto.

Artículo 475.- Las denominaciones de "alcohol rectificado" y "alcohol comercialmente puro", son exclusivas para distinguir los alcoholes de cereales, de cañas de azúcar, o de otro origen, utilizables en aplicaciones alimenticias, que reúnen las siguientes condiciones y las que indican las reglamentaciones del Gobierno Nacional:

a) Líquido, límpido, móvil, incoloro, olor etéreo agradable, sabor quemante, reacción neutra al tornasol (acidez máxima tolerable 1 cm³ de Na (CH) N - 10 para 100 cm³.

b) Graduación alcohólica mínima de 95 grados en volumen a la temperatura de 15 grados, claramente indicada en las etiquetas o leyendas de sus respectivos envases, de cierre hermético.

c) Impurezas totales (aldehídos, furfurool, etéreos, etc.), máxima 0,5 % calculado en alcohol absoluto para los alcoholes "directos" (destilación de líquidos naturales con azúcares directa o indirectamente fermentescibles), y solamente 0,5 % en los "alcoholes indirectos" (de cereales, féculas, etc.).

Artículo 476.- Las bebidas alcohólicas, naturales o artificiales, se designarán con arreglo a su naturaleza, materias primas u origen, salvo los casos que a continuación se mencionan, llevando denominaciones específicas consagradas como habituales en el comercio y reconocidas oficialmente:

a) Aguardiente de orujo o grappa, es el producto obtenido por destilación de residuos de vinificación y la subsiguiente rectificación para la separación de sus Impurezas.

b) Aguardiente de vino o cognac, es el producto obtenido por destilación de vinos genuinos, conservados en toneles especiales de roble, a la que debe su coloración, los calificativos de "Grande fino champagne", "Petite Champagne", "Fins bois", y análogos, se reservarán para los "cognacs" franceses fabricados en el Departamento de Charente, cuyos caracteres correspondan a esas denominaciones de calidad. Se tolerará una pequeña sobrecoloración con caramelo, no admitiéndose los productos que presenten más de 2 % de extracto.

c) Aguardiente de frutas es el producto obtenido por destilación exclusiva de jugos de frutas fermentados. La denominación inglesa "brandy" se considera sinónimo de aguardiente natural de vino o de frutas y sólo podrá emplearse en los productos que contengan exclusivamente dichos aguardientes naturales: durazno, "peach brandy"; manzana, "apple brandy"; cerezas, "cherry brandy"; ciruelas, "quetsch brandy"; etc.

d) Aguardiente anisado, anís seco, es el producto obtenido por destilación de alcohol etílico, en presencia de semillas de anís verde o anís estrellado. Cuando está endulzado con sacarosa o glucosa, se denomina anís dulce. La crema, de consistencia de jarabe, se denomina "anisette".

e) Calvados, son obtenidos por destilación de sidras naturales.

f) Caña simple o caña blanca y caña doble: alcoholes de caña de azúcar, rectificadas y diluidas con agua potable hasta reducción de su grado alcohólico con 25 y 50 %, respectivamente.

g) Ruum o ron: es el mismo alcohol de caña de azúcar conservado en toneles de roble y coloreado con caramelo. Cuando el alcohol es de melaza o residuo de refinería, se llama tafía o taffea.

h) Caña amarilla simple o doble: alcoholes de caña de azúcar hasta 25 grados y 50 grados, adicionados de colorantes vegetales (generalmente caramelo y de esencias y extractos aromáticos).

i) Caña de frutas: obtenida por maceración de frutas frescas (damascos, duraznos, guindas (guindado), naranja de China, uva, etc.) en alcohol diluido adicionado o no de jarabe de azúcar, se admite sin declaración la adición de caramelo para colorear. Cuando estas cañas de fruta tengan más del 10 % de azúcar, se denominarán licores de guindas, de duraznos, de naranja, mandarina, etc.

j) Caña quemada es la bebida preparada con caña endulzada con azúcar, glucosa o miel y aromatizada con esencias naturales de naranja, canela, etc.

k) Ginebra es el producto obtenido por destilación simple o repetida de mostos de cereales fermentados en presencia de bayas de enebro. La denominación inglesa "gin", se considera sinónimo de "Ginebra", y la denominación "Old Ton Gin" se reservará para designar la ginebra dulce y "Dry Gin" para la ginebra seca.

l) Kirsch es el producto obtenido por la destilación de un mosto fermentado de diferentes tipos de cerezas y guindas.

ll) Marrasquino es el licor preparado edulcorando el aguardiente de marrascas (variedades de cerezas silvestres originarias de las montañas de Dalmacia), con adición de otros aromas, o sin ella.

m) Kummel es el producto obtenido por la destilación de una maceración alcohólica de semillas de alcaravea, anís, comino, hinojo y otras materias aromáticas.

n) Whisky es el producto obtenido de la destilación de mostos de cereales fermentados, adicionado o no de pequeñas cantidades de aceite de fusel, de zumos de frutas y caramelos. La denominación Scotch Whiskys se reservará para los productos fabricados en Escocia, y la de Iris Whisky para los fabricados en Irlanda. Del mismo modo, sólo podrá ser denominado Whisky redestilado (redistilled Whisky) o Whisky rectificado (rectified Whisky), el obtenido redestilando o rectificando los productos corrientes. La denominación inglesa Straight Whisky, se reservará para el producto envejecido en toneles de robles por más de cuatro años, admitiéndose la designación de mezclas de whiskyes (Blend of Whisky) para las mezclas de Straight Whisky con alcohol, de granos, debiéndose en ese caso, declarar la proporción de dicha mezcla.

o) Peppermint o licor de menta es el licor preparado con esencia natural de menta y azúcar, pudiéndose adicionar un colorante de uso permitido.

p) Licor de miel se designa la mezcla de aguardiente de vino o de uva y miel.

q) Con el nombre de Vodka o Wodka se designa el aguardiente de cereales, exento de aceite y fusel y cuyo título alcohólico generalmente responde a la tercera categoría; no debe dar un residuo seco mayor de 0,08 % y se admite que presente una reacción ligeramente alcalina, siempre que proceda del carbonato de potasio cedido por el carbón vegetal utilizado para filtrarlo;

r) Benedictine es un licor aromático, preparado según fórmula secreta por los monjes de la Orden de San Benito, en Fecamp, Francia.

s) Por Chartreuse, Liqueur Peres Chartreux, se designan dos licores, uno amarillo y otro verde, preparados de acuerdo con fórmulas secretas, por religiosos de la Orden de los Cartujos, radicados en Tarragona (España) Las imitaciones de estos licores suelen llamarse "Licor amarillo" y "Licor verde".

t) Por licor de café se designa el preparado a base de una tintura de café adicionada de vainilla u otros aromas y jarabe de azúcar.

u) Curasao, curacao o curazau, es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de corteza de naranjas amargas y dulces, adicionada o no de otras sustancias de uso permitido (maní, canela, limón, etc.) y que se destila (para eliminar la hesperidina), edulcora y colorea con caramelo u otras sustancias de uso permitido.

v) Peperina o Licor de peperina, es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de Peperina, adicionada o no de otros aromas, jarabe de azúcar, glucosa y coloreados o no con clorofila o lacas de aluminio de colorantes de uso permitido.

w) Licor de cacao es el preparado a base de una maceración alcohólica de cacao desgrasado, vainilla y otras sustancias aromáticas, a las que se adiciona jarabe de azúcar, coloreado o no con productos permitidos.

x) Licor de Oro es el producto obtenido por la destilación de una maceración alcohólica de raíz de Angélica, pasa de uva coreandro, alcavarea, casis, clavo, higos y regaliz, a la que se agrega jarabe de azúcar y agua de rosas, pudiéndose colorear con azafrán u otras sustancias permitidas. Al embotellarlo, se le suele agregar una pequeña hojita de oro.

y) Guindado es el aguardiente de guindas, preparado por simple maceración de éstas en alcohol rectificado, seguida o no de destilación, admitiéndose en este último caso sin declaración, la adición de un colorante de uso permitido. El licor de guindas es el guindado con más del 10 % de azúcar. Prohibición de ajeno y similares.

Artículo 477.- Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio del ajeno (bebida alcohólica preparada a base de ajeno, menta, anís e hinojo) y de las bebidas similares que lo contengan o imiten. Quedan incluidas en esta prohibición las bebidas cuyos nombres tengan similitud con la palabra "ajeno" o sus similares en idioma nacional o extranjero o que contengan en sus rótulos, avisos y demás propaganda, referencias directas o indirectas al ajeno, sus principios inmediatos o derivados.

Artículo 478.- Se clasificarán como similares al ajeno, las bebidas alcohólicas cuyo olor y sabor dominantes sean los del anís y que den a 15 grados C. por adición de cuatro volúmenes de agua destilada gota a gota y lentamente, un enturbiamiento que no desaparezca completamente por una agregación a la misma temperatura de otros tres volúmenes de agua destilada y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica, aún cuando no den enturbiamiento en las condiciones fijadas.

Excepciones.

Artículo 479.- No se considerarán similares del ajeno las bebidas alcohólicas de anís (aguardiente anisado, anís, licor de anís, anisette, anís turco) aún cuando acusen positiva

la prueba de enturbiamiento, siempre que sean incoloros, no contengan esencias de función cetónica y no infrinjan lo establecido en la segunda parte del artículo 477.

Artículo 480.- Los aperitivos, amargos, "bitters", "fernets", etc., que contengan áloes, ruibarbo y otras sustancias medicinales de acción purgante, serán consideradas productos medicinales y como tales deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes y responder a las exigencias reglamentarias.

Artículo 481.- Queda prohibida la circulación en el comercio de las bebidas alcohólicas mal preparadas, con Impurezas o sedimentos o derivados de una elaboración poco cuidadosa, envasados en recipientes no bien limpios o que contengan productos nocivos para la salud.

Causas de inaptitud.

Artículo 482.- Las bebidas alcohólicas, naturales o artificiales, se clasifican como inaptas para el consumo si contienen:

a) Alcohol metílico, en cantidad superior a un gramo por litro, o alcoholes superiores en mayor proporción de 5 gramos por litro o furfurol, en cantidad que exceda 40 miligramos por litro calculado sobre alcohol absoluto.

b) Acetona, benzol, piridina, etc., o alguna de las sustancias empleadas o preconizadas como "desnaturalizante".

c) Ácidos minerales en general, o ácido orgánico excluido de acético, cítrico, láctico o tártrico, en cantidades admitidas expresamente.

d) Esencia, extractos o mezclas aromáticas naturales o artificiales, que contengan elementos nocivos o tóxicos (nitrobenzol, derivados nitrosos, bases pirídicas, etc.).

e) Edulcorantes artificiales (dulcina, sacarina, sucramina, etc.).

f) Sustancias conservadoras (ácido benzoico, bórico florhídrico, salicílico, etc.).

g) Colorantes agregados, en las bebidas naturales coloreadas, o colorantes prohibidos en los que está autorizada la coloración artificial.

h) Sustancias amargas, irritantes, purgantes o drásticas prohibidas, principios derivados de la pimienta, pimiento, piretro, mostaza, granos de paraíso, coloquimitida, áloes, ajenjos, goma guta, sen, etc., o que contengan alcaloides (coca, nuez, vómica, cápsulas de adormidera, habas de San Ignacio, etc.) y cantidad mayor de 30 miligramos por litro de cobre y cinc y otros metales o metaloides nocivos, procedentes de los aparatos, utensillos o envases empleados para su fabricación o conservación, o debido a otra causa (arsénico, antimonio, mercurio, plomo, etc.).

i) Cantidad mayor de 30 miligramos por litro de cobre y cinc y otros metales o metaloides nocivos, procedentes de los aparatos, utensillos o envases empleados para su fabricación o conservación o debido a otras causas (arsénico, antimonio, mercurio, plomo, etc.).

j) Acido cianhídrico, en cantidad superior a 50 miligramos por litro, en las bebidas de frutas que naturalmente puedan contenerla.

k) Una acidez libre calculada en ácido acético mayor de 1 gramo y medio por litro, o sea, 2,5 cm³. de hidróxido de sodio normal para 100 cm³.

Artículo 483.- Queda prohibido fabricar, expender, exponer y tener sustancias destinadas a mejorar las bebidas alcohólicas y alcoholes, con el objeto de engañar al comprador sobre sus cualidades esenciales, origen y clase, o con el fin de dar a un producto artificial los caracteres de una bebida natural, falseando los resultados del análisis.

TITULO V

Productos ambientales y de consumo externo

CAPITULO I

Del aire ambiente

Artículo 484.- El aire, como criterio de pureza y límites analíticos admisibles para los ambientes confinados, debe satisfacer las normas que a continuación se detallan:

1ø).- Temperatura media	14ø a 20ø C.
2ø).- Estado higrométrico	30 a 70.
3ø).- Anhídrido carbónico máximo	1/5 0/00.
4ø).- Oxido de carbono	Ausencia
5ø).- Polvo atmosférico y microorganismos.	Límite correspondiente a la zona.

De los sistemas de modificación del aire ambiente.

Artículo 485.- Las instalaciones de aire acondicionado, sistemas de calefacción, refrigeración, depuración u otros dispositivos destinados a regular las condiciones del aire en los locales cerrados, deberán ser aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y el ambiente modificado debe ajustarse a las condiciones establecidas en el artículo anterior.

Artículo 486.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá exigir de los locales cerrados, bajo pena de clausura, la instalación y funcionamiento de aparatos ozonizadores u otros sistemas aprobados, cuando la afluencia de personas o las condiciones del local o el estado sanitario de la población lo aconsejaren.

Artículo 487.- Los ambientes industriales de talleres de garajes u otros análogos, y de los locales insalubres, podrán tener, como máximo, las impurezas propias de cada uno de ellos que a continuación se detallan:

Oxido de carbono.....	0,20	0/00
Amoníaco.....	0,05	0/00
Acido sulfhídrico.....	0,3	0/00
Anhídrido sulfuroso.....	0,02	0/00
Acido clorhídrico.....	0,1	0/00
Cloro y bromo.....	0,002	0/00
Sulfuro de carbono.....	0,0005	0/00
Otras sustancias nocivas.....	Ausencia	

CAPITULO II

De las sustancias refrigerantes

Artículo 488.- Con el nombre de hielo seco o Nieve carbónica, se designa al anhídrido carbónico sólido formado por expansión rápida del anhídrido carbónico líquido, cuya pureza satisfaga las exigencias establecidas en el presente Código para dicho producto. Son sus constantes físicas: peso específico: 1,1 a 1,5, según el procedimiento de su fabricación: temperatura: 78° 4 C.; poder total de absorción, incluso acción refrigerante del gas frío formado: 158 Cal Kg.

El hielo seco y nieve carbónica será conservado y transportado en condiciones de seguridad, y su utilización en la conservación de sustancias alimenticias se realizará de acuerdo con las normas que fije el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 489.- Con el nombre de "Hielo no alimenticio" se designa el producto preparado con agua no potable, el que deberá expenderse con la indicación expresa de que es exclusivamente para refrigerar y no debe estar en contacto directo con los alimentos. La elaboración de "hielo no alimenticio" sólo se autorizará en aquellas zonas de la provincia que carecieren de fuentes de producción privada o pública, de agua potable.

Artículo 490.- Con la designación de "Hielo de salmuera" se denominan las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (21øC. a 26øC.). Estos productos refrigerantes no podrán en ningún caso ser mezclados con los alimentos o bebidas.

CAPITULO III

De los cosméticos y afeites

Cosméticos y afeites

Artículo 491.- La denominación de "productos de tocador" se reserva para los preparados destinados al cuidado y embellecimiento de la piel, labios, dientes, cejas, uñas, pestañas y cabellos.

Artículo 492.- En la elaboración y venta de los productos de tocador se permitirán las sustancias permitidas por el Código presente y aquellas que no siendo nocivas a los fines a los que están destinadas, con carácter especial y con las limitaciones que se establezcan o autorice, la Recetaría de Salud a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 493.- Los productos de tocador de uso profiláctico que tengan medicamentos activos o que se anuncien como agentes terapéuticos, se considerarán especialidades farmacéuticas, y estarán sujetos a las disposiciones nacionales y provinciales que reglamenten su autorización, circulación y venta.

CAPITULO IV

De los desinfectantes

Desinfectantes

Artículo 494.- Los productos que se vendan como desinfectantes (se exceptúan los de uso médico regidos por las disposiciones sobre especialidades medicinales), deberán llevar un rótulo con la indicación de los elementos activos que contienen y su porcentaje.

Artículo 495.- Con el nombre de Fluido Desinfectante se designa el producto constituido por aceites de alquitrán y un agente emulsificador, generalmente un jabón de resina. Deberán ser emulsionables en todas proporciones con el agua potable, tendrán una riqueza mínima de fenoles y cresoles de 15 % y no más de 1,50 % de alcalinidad libre calculada en hidróxido de potasio.

Artículo 496.- Con los nombres de Cloro y Cloruro de Cal se designa el hipoclorito de calcio comercial. Debe contener no menos de 25 gramos de cloro activo por ciento.

Artículo 497.- Con el nombre de Formol y Formaldehído se designa la solución de aldehído fórmico. Deberá presentar una acidez máxima de 0.06 %, calculada en ácido fórmico, y no podrá contener menos de 36 % de aldehído fórmico, salvo que en el rótulo con que se venda se indique en forma visible su título.

CAPITULO V

De los productos detergentes (Jabones etc.)

Del jabón

Artículo 498.- Bajo la denominación genérica de jabón se entiende el producto químico detergente obtenido por la saponificación de sustancias grasas; y por título de un jabón se entiende su contenido en ácidos grasos y resínicos.

Jabón de Tocador

Artículo 499.- Se denominará "Jabón de Tocador" el destinado a la higiene de las personas. Al estado fresco deberá presentar un título mínimo del 75 % y una alcalinidad libre no mayor de 0,05 %, calculada en hidróxido de sodio, Estos jabones no podrán contener en su título más del 3 % de resina, deberán ser trabajados a máquina (a excepción de los de coco y glicerina) y estarán exentos, en absoluto, de sustancias de carga o relleno, salvo que las declare cualicuantitativamente (Carbonato, talco, féculas, óxido de cinc, etc.).

Artículo 500.- Los jabones de tocador que se expendan en forma de polvo, escamas, virutas, fideos, etc., tendrán un título mínimo de 80 % y responderán, además, a las exigencias del artículo anterior.

Artículo 501.- Serán también considerados jabones de tocador, los jabones puros de coco que contengan un título mínimo del 60 % y una alcalinidad libre no mayor del 0,1 %, calculada en hidróxido de sodio, elaborados exclusivamente con aceite de coco y los jabones puros transparentes (llamados de glicerina), que contengan un mínimo del 5 % de gliceról y de 40 % de título y no más de 0,1 % de alcalinidad libre calculada en hidróxido de sodio.

Artículo 502.- Para que un jabón de tocador pueda denominarse de acuerdo con algún componente especial (jabón de crema de leche, de miel y glicerina, de almendras, de lechuga, de oliva y palma, de limón, etc.), deberá contenerlo, en cantidad que justifique su especial denominación. Los jabones que contengan drogas deberán indicar en el rótulo el nombre y proporción de éstas, y los que se expendan como medicinales o curativos serán considerados especialidades medicinales, y como tales deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Jabones de lavar

Artículo 503.- Los jabones de lavar duros se clasifican por su calidad en:

a) Puros: los que al estado fresco presentan un título mínimo del 62 %, y una alcalinidad cáustica libre calculada en hidróxido de sodio no mayor del 0,25 %. La resina no podrá exceder el 15 % del total de ácidos grasos y resínicos, y estarán exentos de sustancias de carga o relleno (carbonatos, talco, silicatos, féculas, etc.).

b) De primera: los que al estado fresco presentan un título mínimo del 60 %, una cantidad de resina que no exceda el 15 % en su título, ausencia de sustancias de carga o relleno y no más del 3 % de sustancias solubles en agua, agregadas para contrarrestar la acción de las aguas duras.

c) Común o de segunda: los que al estado fresco presentan un título máximo de 50 % y una alcalinidad cáustica libre calculada en hidróxido de sodio no mayor del 0,5 %. La resina no podrá exceder del 30 % del total de ácidos grasos y resínicos y sólo podrán contener un máximo del 5 % de materias insolubles en agua.

d) Lejía jabonosa sólida: los jabones duros que al estado fresco acusen un título inferior a 50 %; se exceptúan los jabones blandos definidos en el artículo siguiente.

Artículo 504.- Serán también considerados jabones de lavar de primera los jabones blandos que presentan al estado fresco un título no menor del 45 %, siempre que la tercera parte, por lo menos, de la materia grasa sea aceite de coco y respondan a las demás exigencias de su categoría. Los jabones de primera libres de resina que contengan 40 % de aceite de coco podrán denominarse, además, coco de lavar.

Artículo 505.- Sólo podrán denominarse estacionados u oreados los jabones duros que contengan un máximo del 25 % de agua, y secos los que presenten no más del 20 % de humedad. Los calificativos fino, extrafino, natural, neutro, calidad superior, extrasuperior y cualquier otro análogo, sólo podrá emplearse al referirse a jabones puros de primera.

Artículo 506.- Los jabones de lavar, cualquiera que sea su color y calidad o categoría, no deberán tener olor desagradable o a pescado, ni producirlo al planchar la ropa lavada con ellos, ni después de un estacionamiento de un año.

Artículo 507.- Queda absolutamente prohibido designar los productos de jabonería con otras denominaciones especiales que las admitidas en el presente Código; y con el objeto de evitar confusiones por parte del público consumidor, los jabones de una misma fábrica, pero de distinta categoría, deberán diferenciarse ostensiblemente, ya sea en el nombre de fantasía que se agregue a la denominación reglamentaria, en el color, en la forma, etc.

Artículo 508.- Los jabones que se vendan con el nombre de tipo Marsella, España, Castilla, Venecia, etc., deberán ser hechos exclusivamente a base de aceites vegetales, y por sus títulos serán puros o de primera.

Artículo 509.- Los jabones de lavar que se presenten en forma de polvo, escamas, viruta, fideos, y otras semejantes, deberán presentar al estado fresco un título no inferior a 75 % y una alcalinidad cáustica libre no mayor de 0,05 % calculada en hidróxido sódico.

Artículo 510.- Todo pan o trozo de jabón que constituya una unidad de venta, deberá llevar estampado o timbrado en forma visible, el peso neto en el momento de ser cortado, con una tolerancia del 3 %, la calidad o categoría, la marca o designación comercial y el nombre y domicilio del fabricante, distribuidor o vendedor. En los casos de marca registrada, el fabricante, distribuidor o vendedor podrá omitir su nombre y domicilio, y los jabones que se vendan envueltos podrán llevar el peso neto de la pastilla únicamente en la etiqueta exterior, siempre que se coloque en forma clara y ostensible. En los casos de barra de jabón queda prohibida su venta en fracciones, salvo que los trozos resultantes lleven todas las indicaciones establecidas en el presente artículo.

Artículo 511.- En lo que respecta al peso neto, se admitirán mermas debidas a deshidratación natural, siempre que el peso del jabón concuerde en cualquier momento en que se analice, con la siguiente relación:

TITULO ACTUAL		no será menor que
	PESO ACTUAL	el peso declarado

TITULO BASICO

menor el 3 %.

Por título básico se entiende el título mínimo establecido en el presente Código para cada categoría de jabones, y por peso declarado se entiende el consignado sobre cada unidad de venta.

Del Jabón Blando

Artículo 512.- Se designa con la denominación de jabón blando el jabón potásico elaborado con aceites vegetales o grasas animales. Su título no podrá ser inferior a 30 %; la alcalinidad libre no podrá exceder el 1 % calculada en hidróxido de potasio; las impurezas, el 5 %, ni deberán liquidarse o licuarse a 38° C.; no deberá presentar olor desagradable o a pescado.

Polvo detergente - Lejía jabonosa en polvo

Artículo 513.- Con el nombre de polvo detergente jabonoso se designan las mezclas jabonosas con carbonato de sodio, fosfato trisódico, silicato de sodio, etc., que se expendan en polvo y con un título no menor del 40 %; y con el de lejía jabonosa en polvo, las mezclas anteriores que se expendan con un título no menor del 25 %.

Artículo 514.- Los preparados para la fabricación casera de jabón se denominarán: preparado para la fabricación de lejía jabonosa sólida. En el rótulo de estos productos se llamará la atención sobre las precauciones que deben adoptarse para su manipulación.

Polvos Limpiadores

Artículo 515.- Los polvos limpiadores deberán ser hechos a base de materias abrasivas en polvo impalpable (piedra pómez, ceniza volcánica, cuarzo, mármol, feldespatos, etc.) y 3 %, por lo menos, de ácidos grasos saponificados. (Título). La alcalinidad libre no excederá el 0,1 %, calculada en hidróxido de sodio, y la parte insoluble en agua deberá pasar totalmente a través de un tamiz, que en caso de polvos destinados a la limpieza de cubiertos, bandejas, canillas y artículos de metal será de 50 mallas por centímetro lineal; y en caso de productos destinados a la limpieza de objetos de cocina (cacerolas, sartenes, lozas, bañaderas, lavatorios, etc.), será de 37 mallas por centímetro lineal.

De los jabones abrasivos

Artículo 516.- Los jabones abrasivos (jabones de limpieza o fregado, deberán ser hechos a base de polvos minerales impalpables (cuarzo, piedra pómez, ceniza volcánica, feldespatos, mármol, etc.). No podrá contener más del 5 % de humedad ni más del 5 % de carbonato de sodio, y la parte insoluble en agua deberá pasar totalmente a través de un tamiz de 37 mallas por centímetro lineal.

De los jabones líquidos

Artículo 517.- Los jabones líquidos no podrán tener un título inferior al 10 %, y su alcalinidad libre no podrá exceder el 0,25%, calculada en hidróxido de potasio.

Soda granulada o soda Solvay

Artículo 518.- Con el nombre de soda granulada o soda Solvay, se designa el producto constituido por carbonato de sodio monohidratado. Contendrá como mínimo 97 % de carbonato de sodio, la que se expendan como de primera calidad, y 88 % la de segunda.

Soda cristal

Artículo 519.- Se denominará "soda cristal" al producto constituido por carbonato de sodio hidratado y cristalizado que contenga como mínimo 34 % de carbonato de sodio anhidrado, no más del 5 % de bicarbonato de sodio. Deberá estar exento de productos de carga (sulfato de sodio, etc.).

Soda cáustica

Artículo 520.- Con el nombre de "soda cáustica" se designará el hidróxido de sodio comercial, que contenga como mínimo 90 % de hidróxido de sodio (NaOH).

Potasa, potasa blanca o potasa cáustica

Artículo 521.- Con la denominación de "potasa, potasa blanca y potasa cáustica", se designa el producto constituido por hidróxido de potasio comercial. Debe contener como mínimo 70 % de hidróxido de potasio y no más de 6 % de hidróxido de sodio.

Soda cáustica impura

Artículo 522.- Con la denominación de potasa negra se designa comercialmente a la soda cáustica impura; este último nombre podrá consignarse en caracteres menos preponderantes y, entre paréntesis deberá contener, como mínimo, 65 % de hidróxido de sodio, no más del 10 % de carbonato de sodio, y del 2 % de óxido férrico.

Productos alcalinos para lavar

Artículo 523.- Los productos alcalinos que se expendan en el comercio y que por su composición no estén comprendidos en los artículos anteriores, se denominarán "Productos alcalinos para lavar", debiendo hacerse constar en las etiquetas adheridas a los envases, además de las especificaciones generales que exige la Ley Nro. 11.275, su título en óxido de sodio o de potasio, o en hidróxido de sodio o de potasio o de amoníaco.

Agua lavandina

Artículo 524.- Con la denominación comercial de "agua lavandina" se designa la solución de hipocloritos alcalinos, con un tenor mínimo de cloro activo de 20 gramos por litro. La alcalinidad de estos productos no podrá exceder el 15 0/00, calculada en carbonato de sodio.

Artículo 525.- La designación de "extracto de lavandina", concentrado de "hipocloritos" o "hipoclorito concentrado" se aplicará a las soluciones que contengan un tenor no inferior a 80 gramos de cloro activo por litro, y una alcalinidad máxima de 50 %0 calculada en carbonato de sodio.

El "agua lavandina", "extracto de lavandina", "concentrado de hipoclorito", o "hipoclorito concentrado" deberán estar exentos de materias colorantes (cromato de potasio, bicromato de potasio. etc.).

Artículo 526.- En el rótulo deberá consignarse: la clase de lavandina, su tenor en cloro activo por litro, su alcalinidad en carbonato de sodio y la dilución en agua fría para su uso, de acuerdo con la proporción de 1 litro de agua lavandina de 20 gramos de cloro activo en 9 litros de agua.

Artículo 527.- Los envases destinados a la venta de "aguas lavandinas", "extracto de lavandina", "concentrado de hipoclorito", "hipoclorito concentrado" y productos afines, deberán llevar una faja de seguridad en el cierre; sus rótulos deberán ser impresos con tinta roja sobre fondo blanco.

Aguas para baños

Artículo 528.- Las aguas utilizadas para baños públicos o piletas de natación, deberán purificarse mediante los procedimientos de purificación aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De las ceras para pisos

Artículo 529.- Con la denominación de "cera para pisos" y análogas, se designan diversos productos sólidos o líquidos (suspensiones o emulsiones) hechas a base de diversas ceras (carnauba, abejas, ceresinas, etc.), disueltas en nafta industrial u otros solventes autorizados, a las que se adicionan agregados, como ser, colorantes, aromas, etc. Queda prohibido la elaboración y expendio de ceras para pisos que contengan sustancias irritantes o tóxicas. (Nitrobencinas, derivados amílicos, ácidos minerales y materias de acción dañina, etc.). Las ceras para pisos que contengan disolventes inflamables, deberán llevar en su rótulo principal la indicación bien visible de **INFLAMABLE**, debiéndose agregar, si es necesario: **ATENCIÓN: CALIENTE EN BAÑO DE MARIA PARA EVITAR ACCIDENTES.**

De los productos para plantear, colorear, y limpiar metales

Artículo 530.- En los productos para platear, colorear y limpiar metales, queda prohibido agregar sustancias de acción tóxica o dañina (cianuro, nitrobencina, etc.) salvo que sean declarados en el rótulo principal; llevarán, además, la indicación **VENENO**, impresa con tinta roja y caracteres grandes.

De los productos para limpiar calzado

Artículo 531.- Los productos para limpiar calzado no podrán contener sustancias dañinas para el cuerpo, materias de acción tóxica ni colorante considerada tóxica o de uso peligroso, por el artículo 539 del presente Código.

De los productos para limpiar ropas, muebles, máquinas etc.

Artículo 532.- Los productos para limpiar muebles, ropas, máquinas, etc., no podrán contener materias dañinas o tóxicas. Los que sean o contengan inflamables, deberán llevar en el rótulo principal la indicación bien visible de **INFLAMABLE**.

De las velas de estearina

Artículo 533.- Sólo podrán denominarse velas de estearina las elaboradas con ácido esteárico de 53 grados de título y no más del 15 % de parafina.

De las velas de parafina

Artículo 534.- Se denominarán velas de parafina las elaboradas exclusivamente con parafina, o con ésta y no más del 2 % de sebo.

De las velas de primera

Artículo 535.- Se denominarán exclusivamente velas de primera, sin adición alguna ni indicación de sus componentes, las elaboradas con ácido esteárico de 53 grados de título, con parafina o con mezcla de ambos, siempre que no contengan más del 15 por ciento de sebo.

De las velas comunes

Artículo 536.- Se denominarán simplemente velas comunes, sin adición alguna ni indicación de sus componentes, las velas que contengan 16 a 30 % de sebo.

De las velas de sebo

Artículo 537.- Las velas de estearina, parafina, etc., que contengan más del 30 % de sebo, deberán denominarse velas de sebo. Todos los paquetes de velas deberán llevar estampado en forma clara y visible en su rotulado, el peso neto y demás indicaciones reglamentarias (lugar de origen, nombre del fabricante, distribuidor o vendedor, etc.).

Artículo 538.- Las velas para árboles de Navidad o para tortas de cumpleaños, no deben contener colorantes considerados nocivos o de uso peligroso, por el artículo 609 del presente Código. Las velitas de noche deberán ser elaboradas exclusivamente con parafina.

CAPITULO VI

Juguetes y útiles de colegio

Artículo 539.- Tanto los juguetes como los dibujitos, láminas e impresos y colores (lápices, tizas, etc.) destinados a los niños, deben estar exentos de colorantes nocivos, entendiéndose por tales:

a) Los colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, mercurio, plomo, uranio, cinc y combinaciones del ácido cianhídrico;

b) Los colores orgánicos: ácido píttrico, dinitrocresol (amarillo Victoria), amarillo de Matius (amarillo de naftilanina), aurancia, coralina, safranina, azul de etilo y demás colorantes sintéticos cuya toxicidad sea equivalente a la de las sustancias aquí enumeradas. Como excepción, se admiten los sulfuros de antimonio y de cadmio, cuando se los emplee para colorear masa de caucho, bakelita o productos similares, los compuestos de cinc insolubles en agua y los colores minerales incorporados por fusión al vidrio o a esmaltes.

Artículo 540.- Queda prohibida la fabricación, circulación y venta de los cilindros llamados "Serpientes de Faraón", hechos a base de sustancias tóxicas (sulfocianuro de mercurio, etc.).

Artículo 541.- Las tintas, gomas de borrar y pegar, papeles y demás útiles de uso escolar, no deberán contener sustancias nocivas, arsénico, plomo, etc.

De los utensillos culinarios

Artículo 542.- Los utensillos, máquinas de picar carne, ollas, vasijas, cubiertos u otros, destinados a los alimentos, serán de metal, aleaciones u otros materiales: deberán responder a las exigencias establecidas en el artículo 1191. Los utensillos que no llenen estas condiciones serán decomisados, sin perjuicio de las otras penalidades establecidas en el presente Código.

CAPITULO VII

Hilados, tejidos, y confecciones - Clasificación de Tejidos y denominaciones

Artículo 543.- A los efectos de la denominación de las materias primas empleadas en la fabricación de hilados, tejidos y confecciones, se entenderá por:

a) Lana: Los pelos del vellón que cubre el cuerpo de los ovinos. También se denominará lana o pelo (según haya costumbre), seguido del nombre del animal de que proceda, a los pelos de cabra, alpaca, vicuña, llama, camello, búfalo y guanaco.

b) Algodón: Las fibras que recubren las semillas de los vegetales del género "Gossypium" en sus diferentes especies y variedades.

c) Cáñamo: La fibra que se obtiene de los tallos de la planta designada con el nombre de "Cannabis sativa".

d) Hilo: Las fibras obtenidas de los tallos del lino.

e) Yute: La fibra procedente de la planta denominada "Cordhus capularis".

f) Seda o seda natural: Los filamentos segregados por el gusano de la especie "Bombyx mori".

g) Seda artificial o rayón: Las fibras obtenidas industrialmente de la celulosa, cualquiera que sea el procedimiento de fabricación (acetilcelulosa, nitrocelulosa, viscosas, etc.).

h) Fibras artificiales o fibras sintéticas o rayón cortado (Staple fibre): Las obtenidas de celulosa o de materia nitrogenada, o de materias nitrogenadas y celulosa, que imiten a la lana o al algodón. Cuando las fibras utilizadas no fueran de primer uso o estuvieran constituidas por fracciones de la misma, habrá que hacer constar esta circunstancia, empleando denominaciones tales como: "Borra de algodón", "Lana regenerada", "Borra de seda" (Schappe), "Fiocco", etc.

Artículo 544.- Los hilados, tejidos o confecciones que contengan lana, según la proporción de esta fibra, se denominarán:

a) Pura lana: toda lana, o lana, o expresiones similares solamente cuando estén constituidos totalmente de lana, se aceptarán una tolerancia hasta del 5 % de otras fibras. Cuando contengan fibras usadas exclusivamente para fines de ornamentación, se aceptará en total hasta el 10 % de fibras que no sean lana.

b) Mezcla de lana, o lana y algodón, o lana y cualquier otra fibra, o expresiones similares, cuando tengan no menos del 50 % de lana. Estos artículos deberán llevar indicados los porcentajes de todas las fibras que lo constituyan, en orden de cantidad y en caracteres iguales. Aquellos porcentajes inferiores al 5 % del peso total del producto no será necesario indicarlos.

c) Artículos mixtos o tejidos mixtos, o expresiones equivalentes, cuando contengan menos del 50 % de lana. Podrán además llevar indicadas por orden de cantidad la clase y proporción de sus componentes, pero expresado en caracteres más chicos que los que su rotulación.

Artículo 545.- No se podrá usar ni en los rótulos ni en la propaganda, ningún nombre de comercio, representación gráfica, término ni nombre descriptivo que sugiera o implique que un producto está hecho enteramente de lana, salvo que tal producto contenga 95 % de lana como mínimo, con la excepción prevista en el artículo 544, inciso a). Igualmente no se podrá usar ningún nombre de comercio, representación gráfica, término ni nombre descriptivo que sugiera o implique la presencia de lana en conexión con otras fibras, salvo que tal producto contenga por lo menos 50 % de lana.

Artículo 546.- Queda prohibido el uso de la palabra "lana, aunque vaya acompañada de calificativos de "artificial", o "sintética" u otros equivalentes, cuando no se trate de la fibra que produce la oveja u otros animales, especificados en el artículo 543 inciso a).

Artículo 547.- Los hilados, tejidos y confecciones de algodón, según la proporción de estas fibras que contengan, se rotularán:

a) Puro algodón o expresiones similares, solamente en caso de que contengan 95 %, como mínimo, de estas fibras.

b) Algodón: cuando contenga más del 80 %.

c) Mezcla de algodón: cuando tengan más del 50 % hasta el 80 %.

Artículo 548.- Los hilados, tejidos y confecciones de hilo, seda o seda artificial de acuerdo a la proporción de esas fibras que entren en su composición, se denominarán:

- a) Puro hilo, pura seda o pura seda artificial: cuando contengan 100 % de ese material.
- b) Hilo, seda o seda artificial: cuando contengan 90 %, como mínimo; y
- c) Mezcla de hilo, mezcla de seda o mezcla de seda artificial: cuando contengan más del 50 % hasta menos del 90 %.

Artículo 549.- En los casos de mezclas deberá indicarse en el rótulo en primer término, el material dominante.

Artículo 550.- Cuando en la composición de un hilado o tejido entren fibras de algodón, hilo o seda o seda artificial, en una proporción menor del 25 %, no podrán mencionarse ni en el rotulado, ni en la propaganda.

Artículo 551.- Cuando el algodón sea "mercerizado" podrá consignarse esta condición. A los tejidos de "hilo" podrá denominarselos también de "hilo de lino", o simplemente de "lino". Se permitirá, así mismo, denominar de "hilo", de acuerdo con la costumbre comercial, a los tejidos de punto y medidas fabricadas con hilados de algodón peinados, retorcidos, mercerizados, gaseados, que los distinguen de los hechos con hilados de algodón cardado comunes. En los casos de "lana sedificada" puede dejarse constancia de esa calificación. Los hilos para coser y bordar llamados comercialmente "sedalina", deberán consignar a continuación o debajo de esta palabra en iguales caracteres la expresión "algodón mercerizado".

Artículo 552.- Cualquiera sea la proporción de fibras sintéticas que imiten al algodón o a la lana, que entren en la composición del hilado, tejido o confección, debe ser denunciada por el nombre del material de que procede y la indicación de su porcentaje, en caracteres tan preponderantes como los utilizados en la especificación de las otras fibras. Así se dirá, por ejemplo, de un tejido compuesto con 80 % de lana, 10 % de algodón y 10 % de fibra de celulosa o de caseína: "mezcla de lana y 10 % de fibra de caseína o de celulosa", No se permitirá denominar a tales fibras sintéticas con nombres de fantasía.

Artículo 553.- Las proporciones determinadas anteriormente se calcularán en peso; no se tendrá en cuenta lo composición de los ovillos, no se computará en las confecciones a tal objeto, el material de los elementos que sea necesario agregar para servir al final que están destinadas, como forros, ribetes, adornos, refuerzos, botones, etc.

TITULO VI

Reglamentación de fábricas de productos alimenticios

CAPITULO I

De la instalación

Artículo 554.- A partir de la aprobación del presente Código, los propietarios de las fábricas y de los establecimientos que elaboren, manufacturen o fraccionen productos alimenticios en el territorio de la provincia, solicitarán el permiso de instalación o

inscripción en el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Toda referencia a "fábricas" que se haga en el Código, vale para todo establecimiento donde se elaboren, manufacturen o fracción en productos alimenticios, bebidas y de consumo general. Toda referencia a "fabricación" vale para toda manufactura, elaboración o fraccionamiento de productos alimenticios, bebidas y de consumo general. El cumplimiento de la disposición establecida en el apartado primero de este artículo, será exigido a los otros establecimientos fabriles, cualquiera sea la naturaleza de sus elaboraciones.

Artículo 555.- La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano por duplicado relativo a la fábrica, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria, los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente cada vez que sea necesario por las divisiones técnicas correspondientes de la Secretaría de Salud. Igualmente se especificará la nómina de los productos por elaborarse, así como los métodos que se emplearán.

Artículo 556.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico antes o después de la concesión del permiso del funcionamiento, podrá requerir de los propietarios de las fábricas todos los informes que considere necesarios. Toda modificación que desee introducirse en el local, instalaciones, etc. de las fábricas deberá ser previamente aprobada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, siguiendo el trámite fijado en el artículo 555.

Artículo 557.- Queda prohibida, en los locales de las fábricas, la coexistencia de actividades industriales de distintos propietarios.

Artículo 558.- Las fábricas temporarias deberán renovar anualmente la inscripción.

Artículo 559.- La presente reglamentación regirá para todas las fábricas que no estén regidas por reglamentaciones especiales, en consonancia con sus características propias.

Artículo 560.- Los establecimientos que por la índole de sus manipulaciones, sus productos, desechos etc., se consideren insalubres, sólo podrán ubicarse en zonas fuera del ejido urbano, que determine la Secretaría de Salud. Cuando por circunstancias especiales (aumento de población, etc.) tales fábricas quedaran ubicadas dentro del núcleo de edificación de las localidades en que funcionen, constituyendo por su condición de establecimientos insalubres un peligro para las condiciones sanitarias de los vecindarios adyacentes el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.

CAPITULO II

De sus condiciones y características

Artículo 561.- Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares.

Artículo 562.- Toda fábrica ha de presentar un espacio adecuado a la importancia de la misma y en relación con el número de personas ocupadas, y en condiciones de aireación suficiente, A tal efecto, la altura de sus paredes estarán en consonancia con las

dimensiones totales de la misma, y en especial manera, con la índole de la elaboración que se realice.

Artículo 563.- Los pisos serán de material impermeable, sin deterioros, y fácilmente lavables, formando media caña con las paredes de los recintos.

Artículo 564.- Todo edificio será de mampostería, cemento armado u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y revocado interiormente con mezcla de cal o cemento y arena, debiendo ser este revoque blanqueado con cal o cal y tinta. Las paredes de la fábrica llevarán un friso impermeable hasta la altura de 1,80 metros. El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción cuando circunstancias especiales así lo aconsejaren, siempre que aquellos satisfagan las exigencias de orden sanitario.

Artículo 565.- Las paredes externas que den a espacios libres, presentarán un friso revocado hasta una altura mínima de 0,50 metros, el que formará media caña con la acera externa del edificio.

Artículo 566.- Las fábricas cuya importancia lo exija, tendrán los techos construídos sobre cabriadas de metal.

Artículo 567.- Cada fábrica comprenderá las siguientes secciones:

- a) El local o locales de elaboración, manufactura o fraccionamiento, propiamente dicho.
- b) El local depósito para los productos fabricados.
- c) El local depósito para las materias primas.
- d) El local depósito para los envases vacíos.
- e) El local de envasamiento y empaquetamiento de los productos por fabricarse.
- f) El salón de ventas.
- g) El local de máquinas.
- h) Las fábricas tendrán un lugar adecuado para la carga y descarga de mercaderías.

Artículo 568.- En el caso de que la arquitectura de la fábrica no permitiera satisfacer las exigencias detalladas en el artículo precedente, en la medida que no se contravengan elementales principios de higiene, se permitirá la división de local común mediante tejidos de alambre, los que serán montados sobre marcos de hierro, siempre que sean autorizados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 569.- Las fábricas tendrán cuarto de baño con lluvia e inodoros en cantidad adecuada a la cantidad de operarios.

Artículo 570.- Los servicios sanitarios ("toilette", "water - closets", etc.) serán instalados de preferencia fuera de la planta de la fábrica, y en todos los casos, de tal manera que se encuentren perfectamente independientes de la misma en lo que se refiere a local y ventilación.

Artículo 571.- Las fábricas urbanas no tendrán comunicación directa, en ningún caso, con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares o igualmente inconvenientes.

Artículo 572.- En el local de la fábrica se hallarán distribuidas salivaderas fácilmente limpiables y prácticas, y su número y distribución estará en relación con el número del personal y con las dimensiones de aquellas.

Artículo 573.- Todas las dependencias de las fábricas estarán construídas al nivel del suelo o en plantas altas, con excepción del local de máquinas y depósito, cuando lo requiera la naturaleza del producto reservado.

Artículo 574.- Todas las aberturas de las fábricas que comuniquen al exterior estarán provistas de telas metálicas sobre sus respectivos marcos, a efectos de evitar la entrada de insectos.

Artículo 575.- Los productos fabricados, materias primas y envases descansarán sobre estantes o soportes adecuados; y cuando hayan de ser estibados, han de mediar entre el suelo y la estiba, tablas u otros materiales que impidan el contacto directo con el suelo y a una distancia de 15 centímetros.

Artículo 576.- Todas las secciones de la fábrica gozarán de buena iluminación natural, y cuando por razones técnicas alguna dependencia de la edificación no recibiere luz natural suficiente, esta ha de ser suplida con producción de luz artificial equivalente

Artículo 577.- Las paredes de las fábricas serán pintadas con colores adecuados, de acuerdo con las necesidades de cada caso. Los cielos rasos y techos serán pintados de color blanco.

Artículo 578.- El material de combustión por emplearse en los generadores de calor, se dispondrá en locales independientes de las secciones establecidas en el artículo 667.

Artículo 579.- Fuera del local de la fábrica, se dispondrán los recolectores de basura, los cuales estarán provistos de tapa y serán fácilmente limpiables. Las fábricas que produzcan más de 100 kilos diarios de desperdicios, deberán estar provistas de hornos crematorios.

Artículo 580.- Las fábricas con producción de humos estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención del hollín, chimeneas que serán limpiadas periódicamente. La altura y el diámetro, de las mismas estarán en relación con la importancia de las combustiones que se realicen, y en todos los casos estarán provistas de interceptores destinados a evitar la salida del hollín, carbonilla, etc.

Artículo 581.- Las fábricas cuya índole lo exija, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evacuación del humo y gases producidos en el proceso de elaboración de los productos.

Artículo 582.- Las fábricas cuya índole lo exija tendrán dispositivos para la obtención permanente de agua caliente para la higienización de máquinas, útiles de trabajo, envases, etc.

Artículo 583.- Los locales de las fábricas estarán contruídos a prueba de ratas, Los propietarios de fábricas que constataren la presencia de roedores en dicho establecimiento quedan obligados a combatirlos.

Artículo 584.- Los propietarios de las fábricas procederán en todos los casos a la destrucción de los insectos y tomarán, a su vez, medidas y recursos tendientes a evitar su propagación.

Artículo 585.- Queda prohibida la tenencia en las fábricas, de perros y otros animales domésticos.

Artículo 586.- En la instalación de fábricas se considerarán las posibles consecuencias sobre terceros, y esta consideración decidirá su ubicación y demás medidas tendientes a contrarrestar perjuicios y molestias consiguientes a su funcionamiento.

Artículo 587.- En los lugares que carezcan de servicios de agua corriente, será obligatoria la instalación de pozos semisurgentes, aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, sin perjuicio de la intervención que corresponda a la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación. Se podrá permitir, asimismo, y en casos especiales, la utilización de agua de lluvia cuya reserva se haga en represa o aljibes que ofrezcan garantías de higiene. En ambos casos será obligatorio el uso de filtros adecuados.

Artículo 588.- Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagüe, a efectos de permitir la perfecta evacuación de las aguas y líquidos residuales, en todos los casos estará conectado a la red cloacal o a sumideros especiales.

Artículo 589.- Las fábricas dispondrán de una o más habitaciones en relación con el número de su personal, y por sexo, destinadas a guardarropa y cuarto de vestir del mismo.

Artículo 590.- En los locales de las fábricas queda prohibida la tenencia de productos que no sean los que se utilizan para elaboración, que no estén destinados para higienización, o que no estén expresamente autorizados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 591.- En las dependencias de las fábricas en que se manipulen, depositen o expendan substancias alimenticias será terminantemente prohibido comer, dormir y fumar.

Artículo 592.- Cuando de los locales de fábrica y depósitos se desprendan emanaciones, o cuando los productos elaborados o depositados para su mejor

conservación así lo exijan será obligatoria la instalación de ozonizadores o cambiadores de aire, según los casos, los que deberán ser aprobados previamente por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 593.- Todo producto salido de estos establecimientos, que tenga defectos de fabricación, no podrá ser lanzado a la venta. Esta disposición comprende también los envases.

Artículo 594.- Cuando el Instituto Bromatológico y Departamento Químico lo considere necesario, propondrá para su resolución correspondiente a la Secretaría de Salud, para que las fábricas tengan a su frente un profesional con título de una universidad argentina, el que según la naturaleza de las actividades que se desarrollen en aquellas, podrá ser doctor en química o en bioquímica, farmacéutico, ingeniero químico, perito químico o doctoren veterinaria.

Artículo 595.- Las fábricas no reglamentadas en forma expresa por el siguiente Código, se ajustarán a las disposiciones generales y a las que para cada una de ellas dicte el Poder Ejecutivo a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

CAPITULO III

Del registro de los productos

Artículo 596.- Es obligatoria la inscripción de todos los productos definidos en el presente Código. Cuando el producto se elabore en la provincia su inscripción corresponderá a su fabricante. Cuando sea de elaboración foránea, la inscripción será realizada directamente por los fabricantes o sus representantes, o por los comerciantes, debiéndose presentar copia del certificado extendido por la oficina química oficial del lugar de origen.

La inscripción a la que se refiere el presente artículo tendrá una validez de siete (7) años a partir de la fecha de expedición del certificado respectivo, a cuyo vencimiento debe reinscribirse el producto, previo cumplimiento de todas las formalidades señaladas por la primera inscripción. Los productos ya inscritos, transcurridos ya más de siete (7) años de su inscripción primitiva o faltando seis (6) meses o menos para el cumplimiento de este lapso, deberán ser reinscritos dentro de un período de seis (6) meses a partir de la fecha de promulgación de la presente Ley; y para el caso de faltar más de seis (6) meses, deberá formalizarse la reinscripción antes de cumplirse los siete (7) años desde la fecha de la inscripción primitiva, considerándose que el incumplimiento de dicho requisito en el período correspondiente representa el expendio de productos no inscritos y, en consecuencia, pasible tal acto de las sanciones establecidas para tales casos.

Artículo 597.- A los fines de cumplimentar las exigencias del artículo anterior, se presentará solicitud de inscripción en un papel sellado de estilo, en la cual se declarará la composición del producto, el procedimiento empleado en su elaboración y la especificación de la forma en que se realizará su expendio. A esta solicitud se acompañará la cantidad de muestras exigidas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico; y cuando éste lo requiera, las materias primas utilizadas en su elaboración. Se presentarán, además, y por duplicado, los envases y rótulos con que se expendrán los productos.

Artículo 598.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico acordará un número de Registros de cada producto, el cual deberá figurar en los envases y etiquetas con que se expendan los mismos.

Artículo 599.- Cuando la composición de los productos no respondiera a la fórmula declarada, o contravengan las disposiciones del presente Código, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá declarar caduco su Registro, transitoriamente o definitivamente, y hacer pública esta resolución.

Artículo 600.- La misma disposición regirá para los envases, rótulos, etiquetas, marbetes, etc., en los que se alteren los textos originales de su "Registro" sin la previa aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

CAPITULO IV

Del personal

Artículo 601.- El personal de las fábricas necesitará presentar un certificado de salud expedido por médico o institución sanitaria autorizados a los efectos de su admisión, y una vez en funciones habrá de renovarlo cada seis (6) meses.

Artículo 602.- Cuando una persona ocupada en la manipulación, reparto, etc., de productos alimenticios y bebidas, resultare afectada de una enfermedad contagiosa o que este caso ocurriera en su familia o en sus empleados, o en personas de su contacto inmediato, el establecimiento denunciará el hecho al Instituto Bromatológico y Departamento Químico quien lo comunicará al Consejo General de Sanidad, a los fines profilácticos consiguientes. De no hacerlo así, se solicitará la clausura por quince (15) días la primera vez, y por seis (6) meses en las reincidencias.

Artículo 603.- El personal de la fábrica estará provisto de gorros blancos y vestuarios adecuados del mismo color: guardapolvos con mangas, cerrado desde el cuello hasta las rodillas, para las mujeres, y saco y pantalón para los hombres.

En casos excepcionales, y por la índole especial de sus funciones, se considerará el uso de un "overall" gris claro o azul, u otro aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

CAPITULO V

De la inspección

Artículo 604.- A los efectos del contralor de las inspecciones practicadas en las fábricas y derivaciones relacionadas con la actividad y desenvolvimiento el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, tendrá una ficha de cada fábrica, con especificación de sus características y demás datos concernientes.

Artículo 605.- A su vez, cada fábrica dispondrá de un libro sanitario numerado y expedido por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, en el que los inspectores dejarán constancia de sus inspecciones así como de las observaciones a las

que hubiere lugar. Además, las fábricas exhibirán en lugar visible una ficha sumaria en la que se dejará constancia de las inspecciones realizadas.

Artículo 606.- Además de las disposiciones de carácter general contenidas en los artículos anteriores, las fábricas se ajustarán a las exigencias que, de acuerdo con la índole de cada una de ellas, se detallan en capítulo correspondiente.

CAPITULO VI

De las condiciones de las fábricas en particular

De las fábricas de aguas gaseosas y mineralizadas, y bebidas sin alcohol, jarabes y productos afines

Artículo 607.- Los locales destinados a la fabricación de aguas gaseosas o mineralizadas, bebidas sin alcohol, jarabes y productos afines, deberán ser construidos de mampostería, con revoques lisos y blanqueados. Los pisos serán impermeables, de mosaicos, baldosas o cemento de Portland, con oportunas pendientes y desagües directos a la red cloacal o a sumideros especiales. Las paredes, hasta una altura no inferior a los dos (2) metros estarán cubiertas de azulejos, baldosas, cemento de Portland u otro material que merezca la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y todos sus ángulos serán redondeados. Los techos serán de yeso, bovedilla revocada y blanqueada, o de otro material que ofrezca garantía e higiene. Los locales serán cerrados por todos sus lados y tendrán las puertas y claraboyas necesarias para su ventilación e iluminación.

Artículo 608.- Los locales de elaboración deberán estar rodeados de una acera de protección, de mosaicos, baldosas o cemento de Portland.

Artículo 609.- Queda prohibido el funcionamiento de estas fábricas en locales que tengan conexión directa con establecimientos insalubres de cualquier género.

De las maquinarias

Artículo 610.- Las máquinas usadas para la elaboración de estos productos deberán ser aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico; estarán provistas de aparatos protectores según lo aconseje la técnica, para evitar accidentes a obreros; las tuberías conductoras de líquidos empleados en estas deberán ser de estaño, o estañadas interiormente.

Artículo 611.- Las bombas y cañerías deben estar de tal manera dispuesta, que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad; se prohíbe el uso de codos fijos. Esta limpieza será practicada con la asiduidad requerida para mantener las condiciones higiénicas necesarias.

Artículo 612.- En el local destinado a la elaboración, se colocarán cañerías de distribución de agua corriente y las llaves que sean necesarias para efectuar su lavado con la mayor frecuencia, a fin de que se hallen en óptimas condiciones de higiene.

Artículo 613.- Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras, enjuagadoras de presión y topadoras de las llamadas automáticas, para el lavado y taponamiento mecánico. Las

taponadoras de pie serán autorizadas únicamente en los casos especiales en que el Instituto Bromatológico y Departamento Químico considere de necesidad.

Artículo 614.- Los filtros serán de sistemas aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y su capacidad será suficiente para llenar las necesidades máximas de la fábrica, debiendo ser limpiadas diariamente. Su uso será obligatorio en todos los casos.

Artículo 615.- Los recipientes para elaboración de jarabes, deberán ser en su interior enlozados, esmaltados o estañados.

Artículo 616.- Las fábricas que preparan ácido carbónico para ser destinado al comercio, deberán adaptar a las bombas donde es comprimido, llaves para la reducción de presión y manómetros. Cuando se emplee ácido carbónico líquido se tomarán todas las precauciones que la técnica aconseja para impedir cualquier accidente.

Artículo 617.- El lavado de envases se practicará en un lugar independiente del local de elaboración, para lo cual en todas las fábricas se exigirá la construcción de piletas de mampostería, cemento armado y otro material similar, destinadas únicamente a ese fin. Estas piletas deberán tener desagües conectados a la red cloacal o sumideros especiales. El lavado mecánico de los recipientes de envases se efectuará con agua caliente a 60 grados centígrados, con soda cáustica al 4 %, enjuagados con abundante agua fría, y por fin reenjuagados con agua, a presión.

Máquinas saturadoras.

Artículo 618.- Se permitirá también la fabricación de soda, en aparatos automáticos, aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, que estén colocados en las casas de negocios que expenden el producto en pequeña escala, y únicamente para las necesidades internas de las mismas. Según la naturaleza del comercio, estos aparatos tendrán una canilla adosada al mostrador y constarán de un local especial. En este último caso, se utilizarán envases corrientes, con las restricciones que el presente Código establece en el título de Rotulación. Estos locales deberán ser de mampostería y tendrán una superficie mínima de seis metros cuadrados; su ancho no deberá ser inferior a dos metros; su altura será por lo menos de trece metros; los muros deberán ser revocados y blanqueados, y tendrán frisos impermeables hasta la altura de dos metros; sus pisos serán impermeables (mosaico, baldosa, cemento de Portland etc.), y tendrán desagües conectados a la red cloacal o sumideros. Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla y otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Contigua al aparato saturador, deberá existir una canilla de donde se extraiga el agua necesaria para la elaboración del producto. Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras y enjuagadoras.

Artículo 619.- El lavado de envases se practicará en un lugar independiente del local de elaboración, para lo cual en todas las fábricas se exigirá la construcción de piletas de mampostería, cemento armado, y otro material similar, destinadas únicamente a ese fin. Estas piletas deberán tener desagües conectados a la red cloacal o sumideros especiales. El lavado mecánico de los recipientes se efectuará con agua caliente a 60 grados centígrados, la soda cáustica al 4 %, enjuaga dos con abundante agua fría y por fin reenjuagados con agua, a presión.

Artículo 620.- Queda prohibida la elaboración con estos aparatos automáticos de bebidas sin alcohol u otro producto que no sea soda.

Artículo 621.- La construcción y disposición de pozos semisurgentes, aljibes, "water - closets", pozos negros, etc., deberán reunir las condiciones que el presente Código exige a las de fábricas en general.

De los tostaderos de café y molinos de especias

Artículo 622.- Los tostaderos de café y molinos de especias contemplarán las disposiciones expresadas en la reglamentación general de fábrica de productos alimenticios, además de las condiciones que a continuación se enumeran.

Artículo 623.- El depósito de cafés verdes y tostados, el tostadero de café y molienda y envasamiento del mismo, se realizarán en locales independientes de los depósitos de especias en rama, así como de los molinos para molienda y envasamiento de las mismas en general, ya sea en rama o molidas.

Artículo 624.- El local para torrefacción de café dispondrá de una campana que facilite la rápida evacuación de los humos producidos en la faz de la torrefacción y enfriamiento de los cafés torrados.

Artículo 625.- El molido de las especias se hará en un molino individual para cada una, así como la molienda se conservará en envases adecuados y destinados exclusivamente para cada especia.

Artículo 626.- Queda prohibido en los torraderos de café y molinos de especias, el almacenamiento de productos y materias susceptibles de ser empleadas para la adulteración de los productos que se elaboren en los mismos.

Artículo 627.- Queda prohibida la conservación de materias primas alteradas, como también toda práctica tendiente a la restauración o mejoramiento de tales materias primas alteradas.

De las graserías

Artículo 628.- Se entiende por grasería el establecimiento industrial o sección de establecimiento industrial en que se elaboren grasas comestibles o incomedibles.

Artículo 629.- Las graserías estarán ubicadas en terrenos saneados y serán construidas en material, incluso el techo y cielo raso (bovedilla), y revocadas interiormente con buena mezcla de cal.

Reunirán las siguientes condiciones:

a) Constarán de los siguientes departamentos comunicantes entres sí: de recibo, depósito y clasificación de la materia prima; de elaboración, envases; de limpieza y alistamiento de envases, de depósito de los mismos y de los ingredientes empleados en

la elaboración y de almacén o cámaras frigoríficas para las grasas envasadas y prontas para el expendio.

b) Todos los departamentos tendrán pisos impermeables de cemento o material similar, de fácil limpieza. Los tres primeros estarán provistos hasta tres (3) metros de altura, de revestimiento impermeable del mismo material que será blanco en las graserías que elaboren grasas comestibles, los ángulos de los mismos entre sí hasta esa altura y de aquellos en el piso, serán redondeados.

c) Un sistema de desagüe adecuado asegurará el completo y rápido agotamiento de los diversos departamentos y en el terreno circundante que pertenezca al establecimiento; este terreno será pavimentado.

d) En los departamentos mencionados y demás dependencias de las fábricas, habrá abundante luz natural y artificial y suficiente ventilación. Aparte de las aberturas de los muros, ventiladores de tiraje renovarán el aire, en la medida necesaria para que en lo posible no haya malos olores y para mantener fresco el ambiente, sobre todo, los departamentos de depósito de la materia prima y del producto elaborado, deberán ser frescos. El humo de los hogares no se difundirá en los departamentos.

d) Alrededor de los tachos y calderas de fusión, saponificación o evaporación, cuyos soportes de mampostería serán revestidos de material impermeable, será prohibido el uso de plataformas de madera, y a los tachos mencionados se les adoptarán campanas metálicas o de material, colectora de gases desprendidos, que deben conducirse a la chimenea, la que tendrá tres (3) metros más alto que el más alto edificio circunvecino, para conducir a aquellos a las capas superiores de la atmósfera.

f) En las localidades donde la densidad de la población inmediata a las fábricas lo exija, será obligatorio efectuar las operaciones a que se refiere el artículo precedente en recipientes cerrados, o adoptar cualquier otro procedimiento que responda al propósito de absorción o neutralización de los gases.

g) Las fábricas dispondrán de abundante provisión de agua potable y de un sistema para su adecuada distribución en el establecimiento.

Artículo 630.- Las puertas, ventanas, tabiques y, en general, toda las partes de la estructura interna de las fábricas será de material y hechura que permita la limpieza fácil y completa.

Artículo 631.- El equipo y los utensillos para el tratamiento de la materia prima y la elaboración y manejo de las grasas, será el material y construcción que faciliten su rápida y completa limpieza. Prohíbese terminantemente para este objeto el uso de recipientes de cobre o cinc.

Artículo 632.- Los residuos sólidos provenientes de la industria, se depositarán en locales o recipientes cerrados y se extraerán, si es posible, diariamente, pero en todo caso, antes de que entren en putrefacción y el establecimiento se haga verdaderamente incómodo a terceros en razón al olor que emane. Sus aguas residuales en ningún caso se podrán arrojar a las vías fluviales, lagunas, pantanos o calles públicas.

Artículo 633.- Las materias que se conduzcan al establecimiento, serán en vehículos cerrados, revestidos interiormente de una cubierta metálica sin solución de continuidad, de manera que impida la inhalación o filtración, y esa materia prima será utilizada dentro de las 48 horas, en invierno y 24 en verano, para evitar su descomposición.

Fábricas de helados

Artículo 634.- Toda persona o firma comercial que quiera dedicar se a la fabricación de helados, deberá solicitar por escrito su inscripción al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, quien la otorgará previo informe de sus secciones técnicas. En la solicitud donde pidan la inscripción correspondiente en el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, los fabricantes harán constar la nómina de los helados que elaboren, así como sus respectivas fórmulas.

Artículo 635.- Los locales de elaboración y expendio deberán reunir las condiciones de construcción e higiene que se expresan en la presente reglamentación y ajustarse a las normas que dicte el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 636.- Los helados deberán ser elaborados en local cerrado, debiendo tener las aberturas necesarias para su correcta ventilación e iluminación. Todas sus aberturas deberán estar protegidas por telas metálicas, fijas, para las ventanas y móviles para las puertas, a fin de evitar la penetración al interior, de las moscas y otros insectos. Las paredes del local deberán ser construidas en mampostería con zócalos impermeables hasta dos (2) metros de altura y fácilmente lavables. Los pisos serán de material impermeable con la pendiente necesaria para la fácil evacuación de los líquidos derramados, que serán conducidos convenientemente a la red cloacal si la hubiere, o a sumideros especiales en los otros casos.

Queda terminantemente prohibido arrojar aguas servidas en la vía pública. Los pisos serán lavados diariamente con agua y jabón o con una solución antiséptica.

Artículo 637.- Los aparatos para la fabricación de helados deberán ser de forma que permita el lavado fácil, y de material que no ceda sustancias tóxicas.

Los recipientes para la elaboración de los productos serán de loza, porcelana, cerámica, metal de esmaltado, estaño y otro material inatacable aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 638.- Solo se autorizará la elaboración de helados en aquellos locales donde hubiere aguas calientes de posos semisurgentes, debiendo el agua de este último ser potable y exenta de toda peligrosidad, a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De la elaboración foránea

Artículo 639.- La venta de helados fabricados fuera de la provincia además de las condiciones establecidas en el presente Código, estará sujeta a las siguientes:

a) Informe de una oficina química o técnica oficial del lugar, sobre el funcionamiento de la fábrica.

b) Envasamiento obligatorio de los productos que introduzcan.

c) Denuncia de la introducción de cada partida y presentación de muestras, con la declaración de su cantidad y naturaleza, lugares de reserva autorizados y zona de venta.

d) Las conservadoras deberá ser aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico; ser fácilmente accesibles al control de la inspección durante las 24 horas del día, y su temperatura no podrá ser en ningún momento superior a 5 grados centígrados bajo cero.

e) El Instituto Bromatológico y Departamento Químico establecerá, de conformidad a los estudios que practique la fecha de vencimiento de las partidas introducidas, las que deberán inscribirse en los envases con caracteres visibles.

Disposiciones generales

Artículo 640.- No podrán reservarse los helados después de veinticuatro (24) horas de su elaboración, a excepción de que la conservación se realice en lugares de reserva aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y cuyo control de temperatura pueda realizarse en forma permanente por la inspección.

Artículo 641.- Prohíbese la congelación de los helados. Por lo tanto, las mezclas serán inutilizadas inmediatamente después de producida su descongelación.

Artículo 642.- Todas las autorizaciones y permisos para la elaboración y venta de helados caducarán anualmente. Esta caducidad se producirá en cualquier época, si se modifica sin permiso del Instituto Bromatológico y Departamento Químico la fórmula o denominación de los productos o las instalaciones de la fábrica.

Fábrica de hielo

Artículo 643.- El local de esta fábrica deberá tener muros de mampostería revocados con sustancias hidrófugas, pisos impermeables, y, donde se empleen o derramen líquidos, inclinación suficiente o canaletas desde donde serán conducidos a cloacas, tanques sépticos o sumideros especiales, siendo terminantemente prohibido arrojar aguas residuales (servidas) a la vía pública.

Artículo 644.- El local destinado a la elaboración será cerrado; deberá tener las puertas, ventanas y claraboyas necesarias para su acceso, ventilación e iluminación.

Artículo 645.- Las fábricas deberán estar rodeadas de aceras de protección de piedra o cemento de Portland, etc. y el piso del patio y entrada de vehículos, pavimentados.

Artículo 646.- El departamento de calderas, motores y compresores, así como los depósitos de amoníaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circules los agentes de enfriamiento, deberán llenarlas garantías necesarias de seguridad que aconseja la técnica en la materia.

Artículo 647.- El material de los moldes de congelación, sistema de filtros, estanques y depósitos, y los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 648.- El agua por emplearse en la fabricación de hielo deberá reunir las condiciones de potabilidad que exige el presente Código.

Usina de pasteurización

Artículo 649.- Los locales de los establecimientos de pasteurización de la leche deberán ser construidos de mampostería, cemento armado u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico:

a) Los pisos de todas las secciones en que se manipula o almacena la leche, será de mosaicos, baldosas, hormigón u otra sustancia, igualmente impermeable y fácil de limpiar, serán lisos y tendrán oportunos declives y desagües conectados a la red cloacal o sumideros especiales.

b) Las paredes serán de mampostería y estarán revestidas, hasta la altura de dos (2) metros, con azulejos, mármol, estuco u otro material análogo de fácil y completa limpieza. El resto será revocado y blanqueado. Los ángulos de las paredes serán redondeados, y en cuanto al ángulo que forma la pared con el piso debe ser curva y dar a una canaleta de desagüe.

c) Los cielos rasos de los locales en que se manipula o almacena leche, deberán ser de bovedilla, cemento armado u otro material similar, convenientemente revocado y blanqueado.

d) Las puertas deberán ser de vaivén o giratorias; tanto ellas como las ventanas y demás aberturas al exterior, deberán tener sus respectivas telas metálicas.

e) Todos los locales deberán reunir óptimas condiciones de iluminación y ventilación.

f) Resguardo contra la contaminación y las moscas: Las varias operaciones de las fábricas de leche serán dispuestas y conducidas de modo que no haya lugar a contaminación mutua. Se emplearán todos los medios necesarios para la eliminación de las moscas. Este requisito será interpretado en el sentido de que habrá locales separados para:

1.- Pasteurización, enfriamiento y embotellamiento.

2.- Lavado y esterilización de los recipientes. Los latones de leche cruda no serán descargados en el mismo local de pasterización.

g) Todos los tanques, bateas, latones, bombas, cañerías y demás aparatos y utensilios usados en la manipulación de la leche en las usinas, deben ser de construcción y tipo sanitario. Las tapas cubiertas serán de los mismos materiales y bien ajustados al cierre respectivo. Las bombas y cañerías deben estar dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad. Se prohíbe el uso de codos fijos.

h) Las usinas deben efectuar el lavado y esterilización de los latones conducentes de leche destinados a la pasteurización e industrialización en instalaciones adecuadas y aprobadas previamente por el Instituto Bromatológico y Departamento químico. Constarán de dispositivos para escurrir y secar los tarros en posición invertida después de lavados y esterilizados, salvo que el secado se efectúe simultáneamente con la esterilización. La usina debe devolver los tarros y sus correspondientes tapas, bien limpios, esterilizados, secos y tapados.

i) De la misma manera, las botellas vacías deberán ser lavadas y esterilizadas de acuerdo con sistemas aprobados.

j) El abasto de agua será de fácil acceso, adecuado, y de calidad higiénica y segura.

k) Todos los recipientes y aparatos para la leche serán perfectamente limpiados después de cada uso y esterilizados cada vez inmediatamente antes de usarlos.

l) Las tapas de las botellas de leche serán comprobadas y almacenadas únicamente en tubos sanitarios y guardados allí hasta que se usen.

ll) Queda estrictamente prohibido a toda persona que no sea el dueño legítimo, de acuerdo con el permiso otorgado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico tener en su poder tapas de envases de fraccionamiento de leche correspondiente a la usina de pasterización.

m) Cuando se utilicen otros sistemas de pasteurización aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, el material de construcción de sus instalaciones, como asimismo, sus condiciones de higiene y demás procedimientos deberán responder a las disposiciones establecidas o que establezca en cada caso el mismo.

Artículo 650.- Toda pasteurización debe estar provista de un regulador automático de la temperatura y de un termómetro registrador de la misma, así como del tiempo que esta ha sido mantenida, ambos de un modelo aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Los gráficos de temperatura deben estar fechados y enviarse diariamente a la Dirección del mismo.

Artículo 651.- Las refrigeradoras verticales deben estar provistas de cubiertas de cristal, metálicas, etc.

Artículo 652.- Queda prohibida la venta de leche de consumo pasteurizada o certificada que no se haga en botella de cierre hermético y de forma tal que hagan imposible su adulteración fuera de la fábrica o tambo, y cuyo modelo no haya sido aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 653.- La venta de leche higienizada para los hoteles, confiterías, bares, hospitales y establecimientos sanitarios, podrá hacerse en envases hasta de 20 litros, siempre que reúnan las siguientes condiciones:

a) Que sean de una sola pieza, sin soldaduras y estañados.

b) Que el sellado del Instituto Bromatológico y Departamento Químico lleve la fecha de envasamiento de la leche.

c) Solo se permitirá la entrega de leche de consumo en esta clase de envases a los establecimientos citados y similares que dispongan de medios de refrigeración, debiendo ser consumida en el servicio de los mismos dentro de 24 horas de envasada; queda prohibido su transvasamiento.

Artículo 654.- No será permitida la pasteurización de la leche que no tiene las exigencias que determina el presente Código.

Artículo 655.- Toda leche cuya pasteurización no sea autorizada será decomisada o destinada a la industria, si el Instituto Bromatológico y Departamento Químico la creyera apta para ese destino.

Artículo 656.- Controlada la leche, y autorizada por la Inspección su pasteurización, será higienizada por medio de centrífugas y filtros e inmediatamente pasteurizada.

Artículo 657.- La pasteurización de la leche debe durar 30 minutos como mínimo, y durante este tiempo la temperatura no será inferior a 63 grados centígrados, ni superior a 65 grados centígrados, para cuyo control las usinas deberán disponer de varios termómetros registradores a temperaturas máximas y mínimas, los que serán reemplazados cada vez que la inspección lo crea necesario.

Artículo 658.- Las usinas deberán tomar las disposiciones que indique el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, a fin de que en las operaciones de la elevación de la temperatura y enfriamiento en la pasteurización de la leche, esta llegue a la temperatura de 33 grados centígrados a 65 grados centígrados y descienda a 4 grados centígrados o menos, lo más rápidamente posible.

Artículo 659.- La leche podrá ser pasterizada en botellas, o bien ser embotellada después de practicada esta operación; en este último caso, las cámaras de pasterización dispondrán de un juego de agitadores mecánicos, que tengan la leche en continuo movimiento durante todo el tiempo que dure la pasterización.

Artículo 660.- Los depósitos de leche pasteurizada dispondrán de agitadores que accionen mecánicamente durante todo el período del envasamiento y que permitan homogeneizar la leche.

Artículo 661.- El industrial que no pasteurice la leche a la temperatura señalada, o que en esta operación no observa las disposiciones reglamentarias, se hará pasible de las penalidades que determina el presente Código.

Artículo 662.- Los envases deberán ser cerrados en forma hermética inmediatamente envasada la leche, y conservadas en cámaras en donde la temperatura sea permanentemente mantenida a 6° C o menos.

Artículo 663.- Toda leche encontrada fuera de los depósitos asignados en las usinas o tambos que no llenaran las condiciones exigidas en el artículo anterior, será decomisada,

y el propietario, depositario o conductor se hará pasible de las penalidades que determina el presente Código.

Artículo 664.- La leche que se expenda sin la previa inspección de las secciones técnicas del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, será decomisada, sin perjuicio de las demás penalidades que determina el presente Código.

Artículo 665.- Cada usina habilitará en el mismo establecimiento un local destinado exclusivamente a laboratorio, el cual estará bajo la dirección técnica de un profesional, que deberá poseer cualquiera de los siguientes títulos universitarios; doctor en química o bioquímica, farmacéutico, ingeniero químico o perito químico.

Artículo 666.- Los instrumentos y reactivos que se empleen en los laboratorios de cada establecimiento, serán controlados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico cada vez que lo conceptúe necesario.

Artículo 667.- Los requisitos que deba reunir la leche que será pasteurizada serán aprobados diariamente en los respectivos laboratorios de cada usina ante el inspector destacado en la misma, o el empleado que al efecto disponga el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 668.- Queda estrictamente prohibido el expendio de leche que tenga más de 24 horas de pasteurizada.

Artículo 669.- Cada usina o tambo habilitará en el mismo establecimiento un local destinado exclusivamente a la inspección, para uso de escritorio y depósito de libros sellados, etc.

Artículo 670.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico llevará un registro de los sellos, etiquetas, marcas, etc. que emplee cada fábrica, así como muestras de los envases aprobados.

Artículo 671.- La falta de higiene de los aparatos de la higienización (filtros, centrífugos, tanques, refrigerantes, etc.), como asimismo, envases, utensilios, etc., aún cuando los datos analíticos de la leche sean reglamentarios, significará la no aptitud del producto.

Artículo 672.- La leche en depósito en los mismos, que tenga más de veinticuatro (24) horas de pasteurizada, o envasada, si se tratara de tambos, será destinada a uso industrial.

Artículo 673.- Se tolerará la devolución de leche pasteurizada a las usinas o tambos únicamente hasta la hora de vencimiento indicado en la inscripción del cierre de cada envase. Esta leche deberá ser de inmediato destinada a la industrialización.

Artículo 674.- Diariamente serán lavados con lejía de soda caliente y vapor de agua los locales de las usinas y tambos, maquinarias y útiles, empleados en la manipulación de la leche.

Artículo 675.- No será permitido el envasamiento de leche si los envases no han sido perfectamente lavados con lejía de soda caliente y vapor de agua, enjuagados y secados en cámaras destinadas ex-profeso.

Artículo 676.- Las personas encargadas de vender, repartir o manipular la leche, deberán sujetarse a las siguientes prescripciones:

a) Cuidar su higiene personal.

b) No tener llagas o heridas en las manos ni usar exteriormente substancias medicamentosas capaces de comunicar su olor a la leche o alterarla.

Artículo 677.- Toda la leche traída desde afuera del radio urbano de la localidad donde se encuentre instalada la usina, debe estar contenida en tarros cerrados herméticamente, debidamente precintados con el sello metálico del remitente intacto, pues, de lo contrario, el contenido no será destinado al consumo. Este sello deberá ser aprobado oficialmente por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 678.- La recepción de la leche en las usinas deberá efectuarse de acuerdo con el siguiente horario: Desde el 1ro. De Septiembre al 31 de marzo, inclusive, de las 6 a las 21; y del 1ro.de abril al 31 de agosto, inclusive, de 7 a 20

Artículo 679.- Las usinas que por cualquier circunstancia deban pasteurizarse fuera del horario establecido, deberán llenar los siguientes requisitos:

a) Dar aviso por escrito al Instituto Bromatológico y Departamento Químico antes de las 17, en los días hábiles, y al jefe de inspección en los días feriados, en un papel sellado provincial de \$ 10,-.

b) La entrada de leche será como mínimo de 1.000 kilos brutos.

c) Las usinas deberán contar con el personal necesario para efectuar sin entorpecimiento todas las operaciones necesarias, hasta su completo envasamiento.

Artículo 680.- Queda estrictamente prohibido a las usinas de pasteurización, la conservación de la leche cruda o pasteurizada en tanques o depósitos frigoríficos.

Artículo 681.- Las usinas de pasteurización deberán tener en frigorífico al iniciarse la higienización de la leche la cantidad de envases limpios necesarios para el embotellamiento de la que se pasteuriza en el día, en dispositivos especiales aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 682.- Los locales y aparatos destinados a la clasificación (centrifugación), calentamiento, pasteurización, enfriamiento, etc. de la leche de consumo, serán única y exclusivamente destinados a tales fines; queda estrictamente prohibido emplearlos en otro uso que no sea el comprendido en el proceso de la pasteurización de dichos productos.

Artículo 683.- Los locales en que la leche de consumo es sometida a las diversas operaciones comprendidas en la pasteurización, no tendrán comunicación alguna con otros en que se manipulen, trabajen o depositen otras leches.

Artículo 684.- Todo taro destinado al envase debe estar en buen estado de conservación, sin herrumbre y perfectamente estañado en su superficie interna.

Artículo 685.- Los envases destinados para la entrega de leche de consumo público, sólo debe servir para ese objeto; queda prohibido cualquier otro uso de ellos.

Artículo 686.- Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases en los cuales les ha sido entregada la leche higienizada, y en ningún caso podrán efectuar el transvasamiento del contenido. Los cierres de los envases no ofrecerán signos de violación.

Artículo 687.- A cada usina o tambo el Instituto Bromatológico y Departamento Químico entregará un libro sellado y foliado, en donde el Inspector anotará todas las observaciones que hiciera por falta de cumplimiento del presente Código los interesados deberán presentar dentro de las 24 horas las reclamaciones que tuvieren que formular. Dicho libro se encontrará en poder del encargado de la usina, estará bajo su responsabilidad y deberá ser entregado al inspector destacado, cada vez que le sea solicitado.

Establecimiento de Planificación

Artículo 688.- Los establecimientos destinados a la elaboración de los productos de panificación, deberán constar de las dependencias que se establecen a continuación y con las características que se especifican en cada caso:

Cuadra de elaboración.

Depósito de materias primas.

Salón de ventas.

Artículo 689.- Las cuadras llenarán las siguientes condiciones:

a) Tendrán una superficie mínima de 30 m²; no podrá ser el ancho inferior a 5 m.;

b) Las paredes deberán ser construidas de mampostería, con revoque de buena mezcla, y tener un friso impermeable de 1,80 metros, que podrá ser de mármol, azulejos, baldosas enlozadas, vidrio u otro material que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico ofrezca análogas condiciones de higiene, pudiéndose aceptar en casos especiales, sobre muros perfectamente alisados, pinturas al aceite. Todos los ángulos serán convenientemente redondeados. Las partes de mampostería correspondientes a los hornos deberán ser de ladrillos de máquina, lisos y refractarios en parte interior.

c) Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla revocada, azulejos, cemento armado alisado o material metálico estampado; podrán aceptarse en casos de excepción cielos rasos de madera pintada al aceite.

d) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento de Portland u otro material análogo que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico responda a los fines exigidos.

e) La ventilación y la luz de estos locales serán abundantes; se obtendrán por las partes laterales y por la parte superior, por medio de claraboyas. Si por la clase de edificación no fuera posible la construcción de claraboyas, la ventilación y luz de estos locales serán bilaterales; se colocarán, además, tomas de aire en cantidad suficiente. La superficie mínima de esta toma de aire será de 30 m²., su ancho no podrá ser inferior a 5 m, su altura no será menor de 4 metros.

f) La superficie total de puertas, montantes, claraboyas y tomas de aire en estos locales será igual, por lo menos, a la sexta parte de la superficie cubierta.

g) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 metros de la pared divisoria. Su chimenea deberá estar a 0.50 metros del muro divisorio y dispondrá de todo lo necesario para que el hollín y el humo no incomoden al vecindario. Tendrán como mínimo, 1,30 metros de ancho y su altura no será inferior a 2 metros.

Artículo 690.- Las mesas de trabajo serán de madera dura, mármol u otro material que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico reúnan condiciones de higiene.

Artículo 691.- Será obligatorio el uso de un cajón de cierre hermético y de capacidad suficiente para el depósito de los desperdicios.

Artículo 692.- Cuando en los establecimientos de panificación se fabriquen masas u otros productos, afines, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos, que deberá reunir idénticas condiciones a las exigidas a la cuadra de elaboración en general, y cuyas dimensiones serán de 16 metros cuadrados, como mínimo, no pudiendo ser su ancho inferior a 3,50 metros y su altura, a 4 metros.

Depósito de Materias Primas

Artículo 693.- Cuando en estos locales se trabajan más de tres bolsas de harina por día, será habilitado un local especial para guardar este producto, deberá ajustarse a las condiciones siguientes:

- 1.- Estar construido de mampostería o cemento armado.
- 2.- Tener una altura mínima de 4 metros.
- 3.- Los cielos rasos deberán estar en condiciones análogas a las exigidas para las cuadras.
- 4.- Los pisos serán impermeables.

5.- Frisos impermeables en los muros.

6.- Tendrán la luz y ventilación necesarias.

Salón de Ventas

Artículo 694.- Reunirán las condiciones de edificación exigidas para las cuadras y los depósitos; podrá aceptarse que los pisos sean de madera machimbrada, en perfecta condiciones.

Artículo 695.- Estos despachos deberán estar instalados en locales exclusivamente destinados a esta clase de negocios.

Artículo 696.- Deberán ser atendidos por personal que se dedique únicamente a este trabajo.

Artículo 697.- Deberán constar de los correspondientes mostradores balanzas y vitrinas o paneros cubiertos de tela metálica de malla fina. En un sitio destacado de estos locales será obligatorio colocar carteles en los que en caracteres perfectamente visibles, se declararán los tipos de harinas empleadas en la elaboración de cada producto que se expenda.

Artículo 698.- La elaboración de productos de panificación se hará exclusivamente con aparatos mecánicos que merezcan la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 699.- Estos aparatos deberán estar instalados a una distancia mínima de un (1) metro de los muros de las fincas linderas.

Artículo 700.- Las correas, poleas y transmisiones estarán protegidas de acuerdo con lo que aconseje la técnica moderna, para evitar accidentes.

Artículo 701.- Será obligatorio disponer de una habitación independiente, destinada a guardarropa de lo operarios que trabajen en las cuadras de elaboración.

Artículo 702.- Ninguno de los locales a los que se ha hecho referencia, podrá tener comunicación directa con habitaciones privadas.

Artículo 703.- En los patios, zaguanes y pasillos no podrán colocarse trastos ni ningún otro objeto que pueda impedir la libre circulación.

Artículo 704.- Prohíbese utilizar combustibles que contengan pinturas o hayan sido anteriormente destinados a otros usos.

Artículo 705.- El combustible deberá ser depositado en locales adecuados que ofrezcan garantías de seguridad e higiene.

De la elaboración de pastas alimenticia

Artículo 706.- Las fábricas de fideos constarán de los siguientes locales: cuadra de elaboración; envasamiento y expedición; depósito de materias primas; sala de máquina; cámara de desecación; depósito de mercaderías elaboradas; depósito de combustible y salón de ventas.

Artículo 707.- Las cuadras de elaboración reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estar independizadas, de manera de no comunicar en forma directa con las demás dependencias del establecimiento.
- b) Tener una superficie proporcional a la importancia del establecimiento, pero nunca inferior a 16 metros cuadrados, su altura no será inferior a 4 metros.
- c) Estar construídas de mampostería, con su revoque liso y blanqueado.
- d) Sus paredes serán revocadas y blanqueadas y tendrán un friso impermeable hasta la altura de 2 metros.
- e) Los cielos rasos serán de yeso, metal estampado, cemento armado, bovedilla, revocados y blanqueados; se podrá tolerar, en casos de excepción, que sean de otros materiales aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.
- f) Los pisos serán de superficie perfectamente lisa estarán construídos con material impermeable (mosaicos, baldosas, cemento de Portland, etc.).
- g) La ventilación de estos locales se hará por medio de aberturas que representen como mínimo la sexta parte de la superficie cubierta.
- h) Tendrán una pileta de mampostería revestida interiormente de azulejos u otro material adecuado, aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico con agua fría y caliente y desagüe directo a la red cloacal o sumideros especiales. Esta pileta podrá estar en la parte exterior de la cuadra, siempre que se halle próxima a ella.

Artículo 708.- Los locales de envasamiento y expedición, deberán reunir las condiciones generales de edificación exigidas para las cuadras de elaboración con la excepción de los frisos impermeables y pileta.

Artículo 709.- Los depósitos de materias primas reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estar construídas de mampostería o cemento armado; su superficie deberá ser adecuada a la importancia de la fábrica.
- b) Medir como mínimo, 4 metros de altura.
- c) Poseer en las paredes, que estarán perfectamente revocadas, frisos impermeables de 2 metros de altura; desde esta altura hasta el techo, estarán blanqueadas.
- d) Tener piso impermeable, con desagüe directo a la red cloacal o sumideros
- e) Tener la ventilación e iluminación adecuadas.

Artículo 710.- Las salas de máquinas donde se hallen instalados los dínamos, generadores de vapor, energía eléctrica, etc., reunirán las mismas condiciones de edificación, ventilación e iluminación que se exige para los depósitos de materias primas.

Artículo 711.- Las cámaras de desecación reunirán las mismas condiciones de edificación, ventilación e iluminación que las exigidas para las cuadras de elaboración, con excepción de los pisos, que deberán ser de madera u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 712.- Los fideos, para su desecación, deberán estar colocados en tablas, casilleros o estanterías de madera inodora u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, en cajas de bastidores de estructura compacta. Se permitirá también la colocación de cañas o soportes de madera, inodora donde podrá ser extendido el producto elaborado, para su desecación.

Artículo 713.- Los depósitos de mercaderías elaboradas reunirán análogas condiciones a las exigidas para los locales de envasamiento y expedición.

Artículo 714.- Los productos elaborados que se depositen en estos locales deberán ser colocados en cajones con tapas de cierre hermético, los que estarán colocados sobre tarimas que se hallen separadas del suelo a una distancia no menor de 0,15 metros.

Artículo 715.- Los depósitos de combustible estarán contruídos de mampostería, cemento armado, etc.; sus pisos serán impermeables. No deberán tener comunicación directa con las demás dependencias de la fábrica, con excepción de las salas de máquinas.

Artículo 716.- Los salones de venta serán destinados exclusivamente a empaque y venta del producto elaborado.

Artículo 717.- Estos locales tendrán mesas cubiertas de azulejos, mármol o lava.

Artículo 718.- Los salones de ventas deberán reunir condiciones adecuadas de edificación, iluminación y ventilación.

Artículo 719.- La elaboración de las pastas alimenticias se hará con aparatos mecánicos; y el enroscamiento de fideos, utilizando el mismo procedimiento.

Estos aparatos deberán estar instalados a una distancia mínima de 1 metro de los muros de las fincas linderas.

Artículo 720.- Las correas, poleas y transmisiones, estarán protegidas de acuerdo con las condiciones que aconseje la técnica moderna para evitar accidentes.

Elaboración y venta inmediata de pastas frescas

Artículo 721.- Los establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de pastas frescas (tallarines, ravioles, ñoquis, moñitos, cintas, "cappelletti", etc.), deberán

constar de las secciones que a continuación se expresan: cuadras de elaboración; depósitos de materias primas y salón de ventas.

Artículo 722.- Las cuadras de elaboración deberán reunir las siguientes características:

- a) Estar construídas de mampostería o cemento armado y su superficie adecuada a la importancia de cada local no podrá ser inferior a 8 m²
- b) Distar 2 metros, como mínimo, medido en todas las direcciones de la puerta de acceso al negocio, en forma de no ocupar las vidrieras, y dejando entre la cuadra y el mostrador de ventas, para la circulación del personal, un espacio libre no menor de 80 centímetros.
- c) Medir, como mínimo, 4 metros de altura.
- d) La ventilación se hará por medio de aberturas que representen, como mínimo, la sexta parte de la superficie cubierta.
- e) Tener las paredes revestidas con frisos de 2 metros de azulejos blancos o mármol. En casos especiales se permitirá otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.
- f) Poseer cielos rasos de yesos, bovedilla revocada u otro material similar perfectamente blanqueados.
- g) Tener pisos de material impermeable liso en toda su extensión.
- h) Poseer una pileta de mampostería revestida interiormente de azulejos, con agua fría y caliente y desagüe directo a la red cloacal. La pileta podrá estar en el exterior de la cuadra siempre que se halle próxima a la misma.
- i) Utilizar mesas de trabajo de azulejos o mármol, o de madera dura, las que deberán ser de superficie lisa y tendrán patas totalmente rectas. En las mesas se permitirá la colocación de estantes de mármol o de madera dura con forro metálico, hasta una altura no menor de 25 centímetros del suelo.

Artículo 723.-La elaboración de las pastas frescas se realizarán a con máquinas adecuadas y aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico

Artículo 724.- Las poleas, correas y transmisiones estarán protegidas de acuerdo con lo que aconseje la técnica moderna para evitar accidentes.

Artículo 725.- Estas instalaciones se encontrarán retiradas de los muros de las líneas linderas a una distancia mínima de 50 centímetros.

Artículo 726.- Las pastas elaboradas se depositarán en estanterías o casilleros perfectamente limpios, cuya base será de mármol u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y serán cubiertas con una tela blanca, lavable, que se mantendrá siempre limpia y no podrá ser destinada a otro uso.

Artículo 727.- Estas cuadras se emplearán únicamente para la elaboración de las pastas, no deberán comunicar en forma directa con otra dependencia que no sea el salón de ventas, pudiendo esta comunicación hacerse mediante vitrinas mostradores o balanzas metálicas o de madera, perfectamente pintadas de blanco, etc., en forma que dicha separación no sea inferior a 80 centímetros.

Artículo 728.- Prohíbese la elaboración de pastas frescas (tallarines, ravioles, ñoquis, etc.), en sótanos, subsuelos o interior de los mercados.

Artículo 729.- Los depósitos de materia prima reunirán análogas condiciones a las exigidas a los depósitos de materias primas de las fábricas de fideos.

Artículo 730.- En los casos en que la cantidad de harina que se utilice para la fabricación no exceda de 2 bolsas diarias, será depositada en un cajón de madera de tamaño conveniente, con tapa revestida interiormente de cinc u otro material inoxidable.

Artículo 731.- Las demás materias primas empleadas en la elaboración de los productos se cocinarán en el mismo local y se conservarán envasados o se depositarán en heladeras eléctricas o a hielo, o en cámaras frigoríficas; en caso contrario, las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse en el local por más de 24 horas.

Artículo 732.- Los salones de venta serán utilizados exclusivamente para la venta de pastas frescas. Deberán reunir condiciones adecuadas de edificación, ventilación e iluminación.

Elaboración de empanadas "pizzas", churros etc.

Artículo 733.- Los locales destinados a la elaboración, de empanadas, "pizzas", churros, etc., deberán reunir las condiciones que a continuación se indican:

Artículo 734.- Las cuadras de elaboración llenarán los requisitos que determina el artículo 707, sobre cuadras de elaboración de pastas frescas (tallarines, ravioles, etc.).

Artículo 735.- Los depósitos de materias primas deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Estar contruidos en mampostería o cemento armado.
- b) Disponer de adecuada ventilación.
- c) Tener altura no inferior a 4 metros.
- d) Poseer cielos rasos de yeso, bovedilla revocada o cemento armado, perfectamente liso.
- e) Revestir las paredes, que estarán revocadas, con frisos impermeables de 2 metros, y desde esa altura blanqueados hasta el techo.
- f) Tener piso impermeable.

Artículo 736.- Cuando la cantidad de harina que se elabore, sea inferior a dos (2) bolsas diarias, para guardar ese producto será utilizado un cajón de madera de tamaño conveniente, con tapa, revestido interiormente de cinc u otro material inoxidable.

Artículo 737.- Las demás materias primas empleadas en la elaboración de los productos, se conservarán envasadas o se depositarán en heladeras eléctricas o de hielo, o en cámaras frigoríficas; en caso contrario, las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse en el local por más de 24 horas.

Artículo 738.- Cuando por naturaleza de los productos que se elaboren en estos negocios sea necesario, se podrán sustituir las cuadras de elaboración por cocinas, las cuales deberán reunir las siguientes características:

- a) Estar construídas de mampostería o de cemento armado.
- b) Tener altura no menor de 4 metros.
- c) Poseer cielo raso de yeso, bovedilla revocada o cemento armado, perfectamente liso.
- d) Poseer las paredes, frisos de azulejos blancos, de 2 metros de altura, las cuales, desde esta altura hasta el techo, serán revocadas y blanqueadas.
- e) Tener piso impermeable (mosaicos o baldosas).
- f) Estar convenientemente ventiladas e iluminadas.
- g) Revestir totalmente con azulejos los fogones y hornallas cuando sean de mampostería, con excepción de la plancha, parte superior, que podrá ser de acero o de baldosas coloradas (Marsella).
- h) Tener pileta con desagüe directo a la red cloacal o sumidero, para lavar los productos y los útiles empleados en la elaboración.
- i) Utilizar mesas de mármol, de pies rectos, para su fácil limpieza. Se permitirá en las mesas la colocación de tablas fijas o desmontables, de dimensiones convenientes, destinadas al picado de la verdura y demás ingredientes.
- j) Las cocinas serán mantenidas en perfectas condiciones de higiene y en ellas no se depositará otra cosa que útiles y enseres de trabajo que se utilicen en la elaboración de los productos.

Artículo 739.- Los salones de venta ajustarán su funcionamiento a las siguientes condiciones:

- a) Estar construídos de mampostería o de cemento armado.
- b) Poseer cielo raso de yeso, cemento armado liso, bovedilla revocada u otro material que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, resulte adecuado.

c) Tendrán las paredes con frisos impermeables de dos (2) metros de altura, de azulejos blancos u otro material similar. Desde esta altura hasta el techo, las paredes serán perfectamente revocadas y blanqueadas.

Artículo 740.- Los hornos, hogares y chimeneas se construirán de mampostería u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, pudiendo estar instalados en las cuadras de elaboración.

Artículo 741.- Se permitirá la cocción en los hornos alimentados a gas, electricidad u otro sistema que merezca la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, cuidando que su instalación no perjudique la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal de trabajo.

Artículo 742.- En los locales de elaboración de pastas, instala dos en los puestos externos de los mercados, sólo se permitirá el uso de cocinas alimentadas a gas o electricidad.

Artículo 743.- Los hornos de cocción construídos de mampostería estarán separados de la pared divisoria por una distancia mínima de 0,50 metros. Su chimenea deberá estar a 0,50 metros del muro divisorio, disponiendo de todo lo necesario para que el hollín y el humo no incomode al vecindario. Tendrán como mínimo 1,35 metros de ancho y su altura no será inferior a 2 metros. Estarán construídos con ladrillos de máquina lisos y refractarios en su parte interior.

Artículo 744.- Las empanadas, churros, etc., que se elaboren en estos locales, deberán ser colocados en bandejas o fuentes de loza o metal inoxidable, para el escurrimiento del aceite.

Artículo 745.- En los locales donde los productos se elaboren para su consumo inmediato, habrá servilletas de papel blanco, para uso del público.

Artículo 746.- En estos locales, habrá también recipientes adecuados con su correspondiente tapa, para depositar los residuos.

Artículo 747.- Prohíbese la elaboración de churros, "pizzas", y demás productos que requieren frituras a cocción en hornos, en sótanos, subsuelos o interior de mercados.

Artículo 748.- Los puestos exteriores de mercados, destinados a la elaboración y venta de los productos mencionados en este Capítulo, tendrán acceso directo desde la vía pública, para lo cual se incomunicarán del mercado en forma tal que impida efectuar operaciones de venta, como así también la entrada de público al comercio, y deberá tener una pequeña abertura para uso exclusivo del personal, para acceso a los servicios sanitarios.

Fábricas de vinagre

Artículo 749.- Los locales destinados a la elaboración de vinagres y a depósito de los mismos, deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación e iluminación exigidas por el presente Código a las fábricas en general.

Artículo 750.- Estos locales deberán estar separados por divisiones fijas, con sólo las aberturas necesarias para el uso del resto del edificio, y sólo esos locales constituirán la "fábrica", a los efectos legales.

Artículo 751.- Dentro de estos locales sólo podrá introducirse, guardarse o manipularse, lo siguiente:

- a) Los aparatos, útiles y enseres de la elaboración y acondicionamiento de productos para la venta.
- b) Los envases vacíos en expendio.
- c) Las materias primas, aptas para su uso permitido por la Ley Nro. 11.675, para la elaboración de vinagres naturales y sus disoluciones.
- d) Las sustancias clarificantes admitidas para los vinos.

Artículo 752.- Las fábricas de vinagres sólo podrán instalarse e en locales materialmente separados e incomunicados con lugares en que se elaboren, manipulen o depositen vinos, cervezas, sidras, hidromieles u otra clase de bebidas fermentadas, o donde se fracción en, manipulen, o fabriquen alcoholes o bebidas alcohólicas. Igual prohibición rige para los locales en que se desnaturalice alcohol, salvo que la desnaturalización se efectúe para su transformación en vinagre.

Artículo 753.- Prohíbese terminantemente la tenencia de ácido acético en las dependencias de las fábricas de vinagre. Cuando se lo encuentre en las mismas se lo considerará como destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos.

Artículo 754- Las fábricas de vinagres están obligadas a tener una báscula de tamaño apropiado, en buenas condiciones de funcionamiento, un acetímetro y un juego de alcoholímetros controlados y sus tablas correspondientes.

Cremerías, fábricas de manteca y queso

Artículo 755- Todas las dependencias de las cremerías donde se recibe y manipula leche y crema, deberán reunir las condiciones de higiene y construcción que se establecen:

- a) Deberán los locales ser de dimensiones tales que permitan la manipulación de todo el volumen por tratar, en forma eficiente e higiénica.
- b) Deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación e iluminación, exigidas por el presente Código, a las fábricas de productos alimenticios en general.
- c) Cuando una puerta que comunique con el exterior de la cremería pueda permitir el paso de clores que contaminen el producto, deberá ser de cierre bien ajustado, automático y de sólida construcción.
- d) El agua deberá ser corriente o de pozo semisurgente, que reúna las condiciones exigidas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

e) Las cremerías y demás establecimientos similares dispondrán de agua abundante, de buena calidad, tanto para la alimentación como para los distintos usos y para el lavado prolijo y diario que se hará en todas las dependencias del establecimiento.

De la higiene e instalaciones de las cremerías

Artículo 756.- Los pisos de los locales de las cremerías deberán encontrarse limpios en todo momento y ser lavados diariamente con agua y cepillo; deberá utilizarse una vez por semana, para el lavado, agua caliente y soda.

Artículo 757.- En la dependencia o plataforma donde se reciba crema y leche, no podrán ser pasados artículos cuya presencia pueda producir contaminación u olores objetables; tampoco podrán depositarse en los pisos o paredes mercaderías o implementos innecesarios.

Artículo 758.- El desnate de la leche deberá realizarse con todo el material, máquinas desnatadoras, cañerías, etc., en perfectas condiciones de higiene.

Artículo 759.- Una vez finalizado el trabajo la desnatadora deberá ser sometida a una prolija limpieza. Para ello se desarmará y lavará pieza por pieza primero con agua fría y luego con agua bien caliente y soda (u otro producto detergente aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico), usando los cepillos correspondientes, debiendo ser enjuagada cada pieza y dejada secar antes de armarse. Las cañerías para leche y crema se desarmarán y lavarán con cepillos especiales para caños, debiendo a la vez ser higienizadas con un paso prolongado de vapor. Queda prohibido en las instalaciones el uso de codos fijos en las cañerías.

Artículo 760.- Los útiles, bombas y maquinarias serán después tos en forma tal que no haya partes inaccesibles a su limpieza. Las maquinarias, transmisiones, poleas, etc., deberán estar alejados 0,50 metros, como mínimo, de los muros o paredes.

Artículo 761.- En las cremerías, las calderas, generadores de vapor y maquinarias en general, deberán ser instaladas en dependencias apropiadas.

Artículo 762.- Las instalaciones correspondientes a elaboración de caseína, se harán de acuerdo con las disposiciones que rigen; las cubas, piletas y prensas deberán estar instaladas en local independiente, como así los depósitos de caseína y secadores. El secador automático deberá estar instalado en forma que reúna las mayores condiciones de higiene y seguridad.

Artículo 763.- Toda cremería estará equipada con una visión suficiente de vapor o agua caliente para la limpieza de los útiles o envases que se empleen en la misma. No se permitirá el uso de trapos para la limpieza o secado de los mismos.

Artículo 764.- La crema que sale de la desnatadora debe ser enfriada a la más baja temperatura posible, y no deberá ser mezclada con la del día anterior.

Artículo 765.- La crema deberá ser mantenida refrigerada en los envases, y en perfectas condiciones de higiene y seguridad; deberá evitarse todo proceso de fermentación. La

clasificación y envasamiento de cremas se hará de acuerdo con las cualidades prescriptas en las disposiciones que rigen al respecto.

Artículo 766.- Las cremerías estarán equipadas con aparatos, instrumental y útiles de laboratorios necesarios para análisis de leche y crema; deberán ajustarse en los análisis de estos productos a la técnica que establezca el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 767.- La leche que se use en esta industria, deberá proceder de animales sanos y ordenada con las debidas precauciones, fin de evitar toda contaminación; se deberán llenar las condiciones estipuladas por las disposiciones que rigen para este alimento.

Artículo 768.- Los envases de conducción de leche y crema serán de material que ni por sí mismo ni por sus soldaduras puedan ceder partes nocivas al contenido, y sus tapas cerradas en modo seguro y hermético.

Artículo 769.- Cuando por circunstancias especiales (aumento de población, etc.), las cremerías queden ubicadas dentro del núcleo de edificación de las localidades en que funcionen constituyendo, por su condición de establecimientos insalubres un peligro para las condiciones sanitarias de los vecindarios adyacentes, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá cancelar las autorizaciones de funcionamiento acordadas anteriormente.

De las fábricas de manteca y queso

Artículo 770.- Las fábricas de manteca y queso, respecto a su instalación, construcción y funcionamiento, estarán regidas por la reglamentación de cremería, y de acuerdo con la importancia del establecimiento.

TITULO VII

CAPITULO I

De los comercios en general

Clasificación de los comercios. Permisos

Artículo 771.- Los propietarios de comercios, al solicitar al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, el permiso de instalación de los mismos, se ajustarán a la clasificación que se establece en el presente capítulo.

Artículo 772.- Una vez acordados los permisos de instalación, los propietarios limitarán sus actividades a las que por el presente Código se establecen, y los locales en que sean instalados se ajustarán a las disposiciones del mismo.

Artículo 773.- Cuando el permiso de instalación se hiciera para varios ramos, no incompatibles entre sí, los locales de los comercios contemplarán el conjunto de exigencias establecidas para aquellos.

Almacenes por Mayor

Artículo 774.- Almacenes por mayor: denomínanse almacenes por mayor los comercios donde se expendan mercaderías en sus envases originales y por múltiples unidades.

Depósitos

Artículo 775.- Con el nombre de depósitos, se designan los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta serán llevados a los locales y almacenes por mayor y menor, o bien podrán ser distribuidos en los vehículos de los propietarios de comercios ambulantes.

Almacenes por menor

Artículo 776.- Con el nombre de almacenes por menor se distinguen los comercios de productos alimenticios en los cuales su expendio se realice principalmente por unidades de envases, peso o volumen o fracciones de dichas unidades.

Artículo 777.- Los almacenes por menor podrán vender, además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.

Artículo 778.- Queda prohibido en los almacenes la venta de facturas frescas de cerdo, las que solamente podrán ser vendidas en carnicerías y fiambrerías.

Artículo 779.- Queda prohibida la venta de pan suelto en los almacenes, y por lo tanto, no se podrá tener en tales condiciones bajo ningún concepto y en ninguna cantidad.

Artículo 780.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar en ciertas zonas de la provincia, el expendio de pan en los almacenes dentro de las condiciones que en cada caso se establezcan.

Artículo 781.- Los almacenes podrán vender cigarrillos, cigarrillos y tabacos, los que estarán ubicados con independencia dentro del local.

Despensas

Artículo 782.- Con el nombre de despensas se designan los comercios en que se realice, única y exclusivamente, la venta de artículos alimenticios, principalmente por unidades de envase, peso y volumen, o fracciones de las mismas.

Artículo 783.- En las despensas no podrán venderse, bajo ningún concepto, los artículos a los que se refiere el artículo 777 del presente Capítulo. Corresponde a las despensas las mismas limitaciones consignadas para los almacenes.

Despachos de bebidas

Artículo 784.- Con el nombre de despachos de bebidas, se designan los comercios en que se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas y demás productos de tales comercios. Esta designación es para todos los comercios del género, y en que su expendio se realice con predominio, o sin él, de una bebida determinada.

Cafés

Artículo 785.- Con el nombre de cafés se designan los negocios con venta exclusiva o principal de café y demás alimentos purínicos en forma de bebidas, así como de los alimentos preparados en función predominante de tales bebidas purínicas.

Bares

Artículo 786.- Con el nombre de bares se designan los comercios que a más de realizar el expendio propio de los cafés, establecido en el artículo anterior, vendan o expendan bebidas en concordancia con el artículo 784.

Confiterías

Artículo 787.- Con el nombre de confiterías se designan los locales en que, además de dedicarse al comercio propio de los bares, se expendan masas frescas, postres y además productos propios de las mismas: caramelos, bombones, etc.

Venta de Productos de Granja

Artículo 788.- Con el nombre de locales para la venta de productos de granja, se designan aquellos en que se expendan alimentos frescos y conservados y productos de las industrias y otros alimentos que por su fácil alterabilidad exijan un permanente control bromatológico.

Artículo 789.- Estos comercios sólo podrán expender pan en las condiciones establecidas en el artículo 933 del presente Código.

Lecherías y bares lácteos

Artículo 790.- Con el nombre de lecherías y bares lácteos se designan los comercios en que se expendan leches y subproductos lácteos, así como bebidas en que aquella intervenga preponderablemente, al por menor e individualmente, así como otras vituallas propias de tales comercios.

Artículo 791.- Estos comercios no podrán expender bebidas ni otro artículo alimenticio propio de los almacenes por menor y despensas.

Heladerías

Artículo 792.- Con el nombre de comercio de heladerías se designan aquellas en que se expendan helados, cremas frías, sorbetes y similares, al por menor e individualmente.

Panaderías y Confiterías

Artículo 793.- Con el nombre de comercios de panaderías y confiterías, se designan aquellos locales en que se expendan pan, masas y otras formas de panificación, así como también la harina y levaduras frescas, materia prima propia de la industria.

Artículo 794.- Sólo se permitirá el expendio de pan en los locales de venta de los establecimientos de panificación y en los comercios especialmente autorizados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, para tal fin.

Artículo 795.- El propietario de la fábrica de pan que expendiera pan para ser reexpendido en los negocios no autorizados a tal fin, será pasible de la misma penalidad que los propietarios de los comercios en los cuales se cometa la infracción.

Fiambrerías

Artículo 796- Con el nombre de fiambrerías se designan los comercios donde se expendan fiambre fresco y conservado, y demás de reciente preparación o de fácil alterabilidad, que exijan un control permanente del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 797- Con el nombre de comercio de pastas frescas, se designan aquellos en que se expendan tallarines, raviolos, ñoquis, "cappelletis" y similares, de preparación reciente y fácil alteración, que exijan un control permanente del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Verdulerías y Fruterías

Artículo 798- Con el nombre de comercio de verdulería y frutería se designan aquellos en que se realice el expendio de frutas y verduras.

Artículo 799.- Queda prohibido el expendio de frutas y verduras fuera del local de las fruterías y verdulerías especialmente dedicadas a tales fines.

Artículo 800.- Queda prohibida la venta en las fruterías y verdulerías de otros artículos que no fueran propios de sus ramos, con la excepción de aquellos negocios que la reglamentación del presente Código autorice expresamente.

Carnicerías

Artículo 801.- Con el nombre de carnicerías se designan los comercios dedicados a la venta de carnes frescas de origen bovino, ovino, caprino o porcino y subproductos de las entrañas propias de las reses faenadas, y otras carnes comestibles (conejos, liebres, etc.).

Artículo 802.- Los negocios de carnicerías podrán vender, además, embutidos frescos y conservarlos, grasas de vaca, de cerdo y oleomargarinas.

Artículo 803.- Queda prohibida la venta en carnicerías, de pastas frescas (tallarines, ñoquis, raviolos, etc.), así como de otros artículos que no fueren los especificados en los artículos anteriores.

Bombonerías y Caramelerías

Artículo 804.- Con el nombre de bombonerías y caramelerías, se designan los comercios destinados a la venta exclusiva de bombones y caramelos, y productos similares.

Artículo 805.- En los comercios precitados, los bombones serán conservados en recipientes adecuados y en vitrinas con tapas de vidrio. Los caramelos serán conservados en frascos con tapa, de vidrio blanco.

Artículo 806.- Las casas destinadas al comercio de alimentos purínicos, cafés, tes, chocolates, yerbas y cacao en especie, serán equipadas a las categorías de despensas, y observarán las disposiciones establecidas en el presente capítulo, relativas a las mismas.

Comercios Especiales

Artículo 807.- Con el nombre de aceiterías, graserías, queserías, mantequerías y vinerías, se designan los negocios destinados a la venta especializada y exclusiva de los artículos indicados por su denominación, sea al por mayor o al por menor o en repartos

Artículo 808.- Los introductores o importadores de aceites o grasas comestibles, están obligados a prestar declamaciones juradas por las remesas que introduzcan. A este efecto, solicitarán dentro de las 48 horas la intervención del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 809.- Practicada la inspección correspondiente a la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, podrá autorizar o no la venta de conformidad a las disposiciones que rigen en el presente Código.

Artículo 810.- Los propietarios de las fábricas de aceites, así como los fraccionarios y cortadores, procederán a inscribirse en el Registro especial del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, debiendo a su vez solicitar el previo análisis de los aceites originales y de las mezclas resultantes, a efectos de solicitar su contralor.

Artículo 811.- Los negocios con denominaciones como los anteriores, que signifiquen una especialidad, sólo podrán dedicarse a la venta del artículo indicado y sus especies, exclusivamente.

Artículo 812.- El añadido de otros renglones a estos comercios significará una y otra clasificación y, en consecuencia, deberán contemplar las condiciones exigidas para la clasificación que surgiera de su actividad.

CAPITULO II

Instalación e Inscripción de Casas de Comercio

Artículo 813.- A partir de la vigencia del presente Código, las personas que deseen instalar comercios en que se depositen o vendan productos alimenticios, solicitarán el permiso de instalación y la inscripción correspondiente en el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 814.- En las solicitudes del permiso de instalación se consignará:

- a) El nombre del propietario.
- b) El domicilio del negocio.
- c) El ramo del negocio por instalarse.
- d) Si se trata de un comercio ambulante, se indicará el número y características de los vehículos por emplearse.
- e) Cuando se trate de un negocio con características especiales, las mismas deberán consignarse con toda precisión.

Artículo 815.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico suspenderá transitoria o definitivamente, el permiso de instalación concedido, cuando los comerciantes dejaren de cumplimentar las condiciones exigidas por el presente Código.

Artículo 816.- Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad al ramo consignado, al solicitar su permiso de instalación. En caso contrario, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá clausurar el comercio en el cual se incurriera en tal contravención.

Artículo 817.- Cuando se desee aplicar o modificar la naturaleza del negocio establecido, su propietario deberá solicitar al Instituto Bromatológico y Departamento Químico la inscripción del nuevo ramo.

Artículo 818.- En el caso de las transferencias de un establecimiento industrial o comercial dedicado a la elaboración y expendio de productos definidos por el presente, deberá requerirse al Instituto Bromatológico y Departamento Químico o autoridad competente, para que certifique que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas. Si la transferencia se efectuara sin cumplir con este requisito, el nuevo adquirente se hará pasible de las penalidades impuestas a la firma antecesora y aun no cumplida por ella, debiendo asimismo colocar el establecimiento si no lo estuviera, en las condiciones requeridas para su funcionamiento.

Artículo 819.- Al realizarse el traslado de todo comercio o depósito de artículos alimenticios, su propietario deberá recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

De sus condiciones generales

Artículo 820.- Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios y depósitos, con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.

Artículo 821.- Los locales ocupados por los comercios y depósitos serán de mampostería, cemento armado u otro material autorizado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y sus interiores estarán convenientemente pintados. El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar el empleo de otros

materiales de construcción, cuando circunstancias especiales así lo aconsejen siempre que aquellos satisfagan las exigencias de orden sanitario.

Artículo 822.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá ordenar el blanqueo de sus paredes, techos y aberturas, cuando lo considere necesario.

Artículo 823.- Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios, comedores o cocinas familiares, los locales donde se elaboren, expendan o depositen productos alimenticios.

Artículo 824.- Queda prohibida la instalación de comercios y depósitos en locales ubicados en casas de inquilinatos.

Artículo 825.- Los locales donde funcionan los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo desde la vía pública.

Artículo 826.- Se prohíbe la instalación de negocios depósitos, en comunicación directa con dormitorios, baños y retretes.

Artículo 827.- Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para su mejor conservación conviniera un ambiente fresco, o cuando un envase adecuado asegurase una perfecta preservación.

Artículo 828.- Los sótanos deberán presentar las siguientes condiciones:

- a) Cumplimentarán de las exigencias más adelante reglamentadas para los depósitos.
- b) Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente, o mediante otro sistema adecuado.
- c) Serán de fácil y seguro acceso.
- d) Las paredes, suelo y techo estarán defendidos contra la humedad.

Artículo 829.- Los locales de depósito y venta de artículos alimenticios presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, así como una aireación suficiente y buena luz natural.

Artículo 830.- Los locales estarán contruidos a prueba de ratas. Los propietarios de negocios y depósitos que constataren la presencia de roedores en sus establecimientos, quedan obligados a combatirlos y a practicar la correspondiente denuncia ante las autoridades pertinentes. Los propietarios de los locales en los cuales se depositen o expendan productos alimenticios, procederán en todos los casos a la destrucción de los insectos y alimañas que en ellos pudiera haber, como también tomarán medidas y recursos tendientes a evitar su aparición y propagación.

Artículo 831.- Queda prohibida la coexistencia de comercios de distintos propietarios, en un mismo local.

Artículo 832.- Queda prohibida la tenencia de perros y otros animales domésticos en los locales de venta y depósito de productos alimenticios, como también en los vehículos utilizados en el por reparto o traslado de los mismos.

Artículo 833.- Prohíbese el uso de aserrín o sustancias similares sobre los pisos de los locales para venta de artículos alimenticios.

Artículo 834.- Cuando de los locales de los comercios se desprendan emanaciones, o cuando los productos elaborados o depositados, para su mejor conservación así lo exijan, será obligatoria la instalación de ozonizadores o cambiadores de aire, según los casos, los que deberán ser aprobados previamente por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Los locales para depósitos y venta de artículos alimenticios, tendrán una superficie mínima de 25 metros cuadrados y sus paredes una altura mínima de 4 metros.

Almacenes por Mayor y Depósito

Artículo 835.- Los almacenes por mayor y depósitos, contemplarán las disposiciones generales contenidas en el presente Código y las exigencias que a continuación se detallan.

Artículo 836.- Los pisos serán de madera, mosaicos, cemento u otro material impermeable equivalente.

Artículo 837.- Las paredes de los depósitos presentarán un friso impermeable, cuya altura mínima será de cincuenta centímetros y formarán media caña con el piso.

Artículo 838.- Las paredes de los locales que den a espacios libres, llevarán un friso impermeable, cuya altura mínima será de 50 centímetros y formará media caña con la acera externa del edificio.

Artículo 839.- En la zona externa de los edificios que den a espacios libres, se construirán aceras con un ancho de 70 centímetros o más.

Artículo 840.- Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin; no podrán depositarse en ellos forrajes, etc. Para estos últimos será obligatoria la instalación de un local especial que no tenga comunicación directa con aquellos.

Artículo 841.- Los locales de los almacenes por mayor y depósitos estarán convenientemente provistos de aparatos extintores de incendios.

Artículo 842.- Queda terminantemente prohibida la tenencia de ácido acético en los almacenes por mayor y depósitos. Cuando fuere hallado en dichos locales, se le considerará como destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos.

Almacenes por mayor y despensas

Artículo 843.- Todo local destinado a almacén por menor o despensa, deberá reunir las siguientes condiciones:

a) Los pisos serán de mosaicos, maderas machihembradas, parquetés, fácilmente limpiables; no deberán presentar deterioros.

b) Los locales serán blanqueados interiormente con cal o cal y tinta.

c) Los techos serán de yeso, bovedilla revocada y blanqueada, o de cualquier otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Cualquiera fuere el material empleado, deben estar blanqueados.

d) Los locales con techo de ladrillos presentarán sus paredes blanqueadas a partir de 50 centímetros en proximidad al techo.

Artículo 844.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, y la pintura de sus aberturas, como asimismo, de los muebles, cuando lo considere necesario.

Artículo 845.- Las mercaderías depositadas en los almacenes y despensas, descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 15 centímetros del suelo.

Artículo 846.- Los muebles, estantes, cajones, mostradores y tarimas, descansarán sobre patas de 15 centímetros de altura, como mínimo. Se exceptúan de este requisito los muebles, estantes, cajones, mostradores y tarimas que descansaren sobre bases revestidas de mármol, azulejos, mosaicos u otro material perfectamente lavable e higienizable.

Artículo 847.- Queda prohibida la tenencia de ácido acético en los locales de los almacenes por menor y despensas. Cuando se constatare su existencia se lo considerará como destinado a la falsificación y adulteración de los vinagres genuinos.

Artículo 848.- Los almacenes por menor y despensas en que se realice el expendio de fiambres, manteca, quesos y conservas, deberán mantener estos artículos desde el momento en que se empiecen o se abran sus unidades o envases, en heladeras aprobadas.

Almacenes por menor con despacho de bebidas, bares, cafés, confiterías

Artículo 849.- Los almacenes por menor con despacho de bebidas, despachos de bebidas, bares, cafés y confiterías, contemplarán las disposiciones generales reglamentadas para los negocios y depósitos de artículos alimenticios, las disposiciones relativas a los almacenes por menor y despensas, y especialmente se sujetarán a las condiciones que a continuación se detallan:

Artículo 850.- Todo negocio donde expendan bebidas en vasos, copas, etc., deberá tener recipientes especiales para el lavado de los mismos, los que reunirán las siguientes condiciones:

a) Ser construídos de aluminio, latón, níquel, loza o vidrio; no podrán utilizarse, a tal efecto, tinajas de madera.

b) Estos recipientes no podrán tener mayor profundidad de 15 cm. y llevarán en su centro pequeños agujeros; no se permitirá el uso de doble fondo. Serán provistos de desagües permanentes, a fin de que la renovación del agua se realice en forma continua.

c) Las llaves o robinetes que proporcionen, el agua a esos recipientes, serán de cualquier sistema aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

d) En los lugares con instalación de obras de salubridad, esos recipientes tendrán desagües a las cloacas internas, o a sumideros especiales. En las condiciones donde no exista agua corriente, habrá un depósito de 50 litros de capacidad, y las aguas servidas irán a un recipiente de hierro galvanizado, que se colocará debajo. Los locales cuyo piso tenga un nivel más bajo que el de las cañerías de las obras de salubridad, podrán dirigir dichos desagües a un depósito de hierro galvanizado, colocado debajo de aquellos. Tales depósitos no podrán tener una capacidad mayor de veinte (20) litros y deberán desagotarse diariamente.

e) Al lado de cada recipiente se colocará una rejilla de metal sobre fondo impermeable, para secar (copas, vasos, etc.).

f) En los despachos de bebidas, bares, cafés y confiterías, con mucho despacho, el lavado se hará utilizando agua caliente.

Artículo 851.- En los almacenes con despacho de bebidas, despachos de bebidas, bares, cafés y confiterías, establecidos en lugares que carezcan de servicio de agua corriente, será obligatoria la instalación de pozos semisurgentes, sin perjuicio de la intervención que corresponda a la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación. Se podrá, asimismo, y en casos especiales, autorizar la utilización de agua de lluvia, cuya reserva se efectúa en represa o aljibes que ofrezcan suficiente garantías de higiene.

Artículo 852.- Cuando se utilice agua de pozo semisurgente, o de aljibe, el propietario del comercio solicitará al Instituto Bromatológico y Departamento Químico el análisis de la misma, a efectos de dictaminar sobre su potabilidad.

Artículo 853.- Queda prohibido realizar el expendio de cualquier artículo en vajillas que por golpes u otras causas presenten deterioros en sus bordes o interior.

Artículo 854.- Cuando en estos locales se expendan jugos de frutas productos de la expresión de las mismas, será obligatorio el uso de exprimidores mecánicos.

Artículo 855.- Queda prohibido el uso en tales comercios de bombillas de paja que no estén preservadas con material adecuado.

Artículo 856.- En los almacenes con despachos de bebidas, bares, cafés y confiterías, ubicados en lugares sin servicio de aguas corrientes, será obligatorio el uso de filtro para el agua que en una u otra forma se sirva al público para uso interno, deberán ser lavados diariamente.

Artículo 857.- Sólo podrán usarse filtros que hayan merecido la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 858.- Queda prohibido en los comercios de que se trata, el empleo de toallas de telas lavables, deberán ser reemplazadas por toallas de papel.

Artículo 859.- Los retretes de los negocios con despacho de bebidas, bares, cafés y confiterías serán construidos de acuerdo con sistemas aprobados; deberán estar provistos de abundante agua; el lavado y la desinfección se harán a diario, de manera que siempre estén en perfectas condiciones de higiene. Los retretes mantendrán completa independencia con respecto a los locales de venta, a la vez que presentarán un friso impermeable, pintura en buen estado y excelente aireación y desagüe.

Artículo 860.- En los almacenes con despachos de bebidas, confiterías, bares y cafés es obligatorio el uso de un número proporcionado de salvaderas, que serán higienizadas diariamente.

Artículo 861.- Queda prohibido en los bares, cafés y confiterías el suministro de azúcar en otra forma que no lo sea en paquetes de papel blanco de tres o cuatro panes cada uno, o mediante azucareras automáticas, de modelo aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 862.- En los locales donde se expendan masas, estas se dispondrán en vitrinas y descansarán en bandejas de vidrio u otro material adecuado.

Artículo 863.- En los bares, cafés y confiterías que requieran el expendio de pan, este se tendrá en unidades pequeñas (pan flor, pan felipe, pan cívico, pan carlitos, etc.), y en muebles y en lugares adecuados. De preferencia se guardará en vitrinas.

Artículo 864.- Los comercios de que se trata, y cuya importancia lo exija, dispondrán la instalación de una sección independiente en el mismo local u otro contiguo, destinada a la higiene, limpieza y depósito de la vajilla empleada.

Artículo 865.- Establécese la obligación para los propietarios de cafés, bares y confiterías, de adoptar lavados con un dispositivo que surta de toallas de papel y jabón líquido al público concurrente.

Artículo 866.- Hácese obligatoria la desinfección de los water - closets y mingitorios en los cafés, bares y confiterías mediante procedimientos automáticos aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. A tal efecto deberá agregarse a los depósitos de water - closets y mingitorios, un aparato dispositivo que incorpore en cada descarga de agua, cantidad suficiente de desinfectante. Será obligatoria la existencia de dispositivos que provean de papel higiénico.

Artículo 867.- Cuando en los comercios de que se trata se realice la preparación de "sandwiches" en gran escala, o se expendan, además, otros alimentos o minutas, los locales o secciones del establecimiento donde se elaboraran estos alimentos, contemplarán las exigencias dispuestas para las cocinas de los hoteles, restaurantes, etc.

Artículo 868.- Queda estrictamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas, de cualquier graduación, fuera de los negocios establecidos en forma permanente, que hayan sido autorizados especialmente a tal efecto. El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá exceptuar de lo dispuesto en el párrafo anterior a los

puestos que se instalen en forma incidental en oportunidad de aglomeraciones ocasionadas por festividades religiosas, deportivas, etc., que tengan la autorización pertinente de las autoridades correspondientes. Esta excepción se referirá exclusivamente para el expendio de bebidas que no tengan una graduación alcohólica superior al 5 %, y la venta se hará en las condiciones que el Instituto Bromatológico y Departamento Químico reglamente expresamente.

Locales con venta de helados

Artículo 869.- Los locales destinados a la venta de helados, tendrán las instalaciones y recipientes adecuados para la conservación normal de los productos. Dispondrán de piletas apropiadas y de agua corriente, fría y caliente y de filtro. Si el agua es de pozo semisurgente, deberá ser conducida en condiciones adecuadas. Los mostradores tendrán cubierta de estaño, mármol o azulejos.

Los recipientes para el lavado de las copas y platillos serán construidos:

- a) De estaño, aluminio, níquel, loza o vidrio; en ningún caso podrán usarse tinajas de maderas.
- b) Las llaves o robinetes podrán ser de cualquier sistema.
- c) En los pueblos en que hubiere agua corriente, estos recipientes tendrán desagües o cloacas o sumideros construidos de acuerdo con las reglamentaciones vigentes. En donde no hubiere agua corriente y sí pozo semisurgente, habrá un depósito elevado, con capacidad, por lo menos, de cincuenta litros, y las aguas servidas se enviarán por desagüe directo a la cloaca o sumidero, como en el caso anterior.
- d) Al lado de cada recipiente se colocará una rejilla de metal sobre un fondo impermeable para secar las copas por escurrimiento. Se usarán paños o lienzos; estos deberán estar siempre limpios.

Artículo 870.- No podrán reservarse los helados después de 24 horas de su elaboración, a excepción de que la conservación se realice en lugares de reservas aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y de que su control de temperatura pueda realizarse en forma permanente por la inspección.

Local para la venta de productos de granja

Artículo 871.- Los locales destinados a la venta de productos de granja contemplarán las disposiciones establecidas en el presente Código, además de las condiciones que a continuación se establecen.

Artículo 872.- Los mostradores tendrán cubierta de estaño, mármol o azulejos.

Artículo 873.- Dispondrán de heladeras, a efectos de la conservación de los productos que requieran ser conservados en tal medio.

Artículo 874.- Los locales para la venta de productos de granja, y en los que, además, se realice el expendio de helados, requerirán que sus propietarios lo especifiquen en la

solicitud de permiso de instalación y, además, ajustarán sus condiciones a las exigencias establecidas en el presente Código.

Artículo 876.- Las puertas de estos locales que tengan accesos a espacios libres, llevarán telas metálicas montadas sobre marcos suplementarios para impedir la entrada de las moscas y otros insectos. Las puertas que den a la calle llevarán cortinas adecuadas, con el mismo propósito.

Artículo 877.- Todos los productos de venta en las granjas descansarán sobre mármol, vidrios, azulejos, metales esmaltados o materiales adecuados.

Artículo 878.- Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas, llevarán un precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

Lecherías

Artículo 879.- Estos establecimientos serán instalados de acuerdo con las siguientes condiciones:

- a) En locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua potable.
- b) El local destinado a despacho y servicio público tendrá una superficie mínima de 16 metros cuadrados, no pudiendo ser su ancho inferior a 3 metros y su altura a la de 4 metros.
- c) Las paredes serán de mampostería o cemento, y estarán recubiertas hasta una altura mínima de 1,80 metros de mármol, azulejos, vidrio o material que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico reúna análogas condiciones higiénicas, o ser pintadas al óleo, el resto hasta el cielo raso, deberá estar perfectamente revocado y pintado de blanco.
- d) Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla revocada, azulejos o material metálico estampado, perfectamente pintados de color blanco.
- e) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento de Portland u otro material análogo que a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, responda a sus fines.
- f) Tendrán piletas con abundante y permanente servicio de agua corriente y conectada a la cloaca o pozo sumidero, y estará instalado en el anexo de la lechería, o a falta de éste, en el mismo despacho, la pileta será destinada únicamente al lavado de recipientes y menaje de servicio, lavado que se hará con agua caliente; a tal efecto se dispondrá de la instalación correspondiente.
- g) Los estantes, repisas y ménsulas deberán ser igualmente de mármol, azulejos u otro material esmaltado o estucado.

h) Las lecherías con venta de vasos al mostrador dispondrán de una sección especial destinada a la higienización de la vajilla empleada, la higienización deberá efectuarse con agua caliente.

Artículo 880.- La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras de ambiente seco (eléctricas, de kerosene, etc.); estas últimas deberán estar provistas de un dispositivo de control que asegure que el enfriamiento se hace en forma constante. En casos especiales, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar otro sistema de refrigeración, que a juicio resulte adecuado. La temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 10° C.

Artículo 881.- Los mostradores serán de mármol o de cualquier otro material que satisfaga las condiciones higiénicas requeridas.

Artículo 882.- Tanto los locales y anexos, sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

Artículo 883.- En las "lecherías", solo podrán depositarse, expendirse o consumirse los siguientes productos:

a) La leche y sus derivados, con excepción de los quesos estacionados y fermentados naturalmente.

b) Masas secas, huevos pesados por agua, "sandwiches" y otras substancias alimenticias que autorice el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

c) Miel, café, té, chocolate y yerba mate, debiendo conservarse estos productos en envases o recipientes de cierre hermético, entendiéndose que los productos citados en el presente artículo, son para el consumo en el propio local.

De los restaurantes, hoteles, casas de comida, etc.

Restaurantes - Definición

Artículo 884.- Las salas y piezas destinadas a comedores deberán tener suficiente ventilación natural; su altura no podrá ser inferior a 4 metros; las paredes serán revocadas y blanqueadas, pintadas al aceite o estucadas. Se permitirá el empapelado, sea en forma de paneles o liso, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera, estuque, mayólica, azulejos, mármol o material metálico estampado, de un alto mínimo de un metro. Los pisos serán baldosas, mosaicos, asfaltos, litocilios, leñolina o parqués de madera machimbrada. Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla revocada, o cemento armado alisado; prohíbese en absoluto los de madera o empapelados. Las puertas de acceso, tanto interiores como exteriores, deberán tener las disposiciones necesarias para que su cierre sea hermético. Tendrán guardarropa anexo, o en su defecto, se colocarán perchas en cantidad necesaria.

De las cocinas

Artículo 885.- Las cocinas de estos comercios tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento; reunirán, además, las siguientes condiciones: Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material aprobado por el

Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y las paredes deberán estar revestidas de un friso impermeable hasta la altura de 2 metros y el resto perfectamente revocado y pintado. Los cielos rasos serán de bovedilla revocada o cemento armado perfectamente alisado; se permitirán los de yeso, siempre que no tengan molduras de ninguna especie y sean pintados al aceite. Las puertas y ventanas estarán provistas de cierre automático y tela metálica de malla fina, que evite la entrada de moscas y demás insectos. Cuando existan fogones u hornallas de material, serán revestidas totalmente de azulejos blancos, con excepción de la parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero y baldosas coloradas de las conocidas con el nombre de "marsella".

Artículo 886.- En las cocinas no podrán guardarse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuesto en forma tal que esté garantizada su higiene.

Artículo 887.- Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo, con el correspondiente servicio de agua corriente, y los desagües conectados con la red cloacal o con pozos sumideros, y caño de ventilación, cuando en el local no existan obras de salubridad.

Artículo 888.- Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un mueble con aberturas cubiertas con telas metálicas de malla fina o vidrio, destinado a este solo objeto; la carne será guardada en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas, y el pescado y los mariscos, en una u otra de estas últimas.

Artículo 889.- Los zaguanes, los corredores, los pasillos, los vestíbulos, los patios, las escaleras, los baños y las letrinas, deberán encontrarse libres de todo objeto que impida su fácil y cómoda circulación y uso.

De las letrinas

Artículo 890.- Los restaurantes tendrán servicios propios de letrinas. Serán construidos con paredes de mampostería, revocada, y tendrán frisos de 2 metros de altura y piso de material impermeable. Deberán tener asiento de mármol o tazas solamente con su correspondiente inodoro y depósito de agua de descarga automática. Se instalarán orinales en número necesario. Tanto estos como las letrinas no tendrán comunicación directa con la cocina, comedor dormitorios y piezas donde se guardan, aunque sea transitoriamente substancias alimenticias.

Estos servicios darán a patios descubiertos o pozos de aireación, que merezcan la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Las puertas de las letrinas estarán provistas de aparatos que automáticamente establezcan su cierre hermético.

Artículo 891.- Prohíbese el lavado de ropas de cualquier clase, en estos locales.

Artículo 892.- Los locales y todas sus dependencias, así como también los muebles, enseres y demás utensilios que en ellos existan, deberán hallarse en perfecto estado de aseo y conservación; podrá exigirse el blanqueo o pintura, como también cualquier otra mejora cuando la inspección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, lo considere necesario.

Casa de comida

Artículo 893.- Se consideran tales, aquellos locales donde se prepare la comida fría o caliente, y no se consuma en ellos sino que se reparte en cualquier forma al exterior. En estos locales se exigirá el cumplimiento de todas las disposiciones contenidas en los artículos anteriores, con excepción de las establecidas a los locales para comedor.

Casas amuebladas - Definición

Artículo 894.- Se clasifica como casa amueblada, todo local en que se destinan más de 4 habitaciones con sus muebles correspondientes, para ser arrendadas o subarrendadas a más de cuatro personas extrañas al dueño o encargado del local, y no se sirva comida en el mismo.

Condiciones

Artículo 895.- Las casas de esta naturaleza deberán llenar las siguientes condiciones: Las habitaciones destinadas a alojamiento tendrán una altura mínima de 4 metros, y solo serán ocupadas en forma de que correspondan 30 metros cúbicos de aire, como mínimo por persona. Sus pisos serán de madera machihembrada u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla, revocada o cemento armado perfectamente alisado o estucado. Las paredes serán revocadas y blanqueadas, pintadas al aceite o estucadas. Tendrán ventilación suficiente por medio de ventanas, o en su defecto, con montantes en las puertas, provista de aparatos de abrir y cerrar, que faciliten su funcionamiento. Prohíbese el uso de alfombras fijas en estas habitaciones; se permitirá el de carpetas sueltas. Tanto estas como los felpudos, cortinados, cenefas, tapices, etc., serán fumigados periódicamente con la asiduidad que sea necesaria; Las ropas de cama y de "toilette", además de ser cambiadas con la frecuencia habitual, lo serán cada vez que deban ser usadas por personas distintas, y en todos los casos deberán ser lavadas y desinfectadas previamente. En las casas cuyo número de piezas no exceda a 10, bastará un solo baño. La superficie mínima destinada a este objeto, será, de 4 metros cuadrados, no podrá ser su alto y ancho, respectivamente, inferior a 2,50 metros y 1,20 metros; tendrán pisos y frisos impermeables de 2 metros de altura. Las que cuenten con un número mayor deberán tener un baño más por cada diez piezas o fracción de esta cantidad. En la misma proporción que la establecida en los párrafos anteriores, se instalarán las letrinas y orinales, y de acuerdo con las condiciones señaladas en el capítulo de restaurantes.

De los Hoteles - Definición

Artículo 896.- Considéranse hoteles los locales habilitados en la misma forma que las casas amuebladas, y en los que además, se dé comidas no solo a las personas que en ellos se alojan sino a cualquier concurrente.

De los Fondos - Definición

Artículo 897.- Se clasifican en la categoría de lo enunciado en el rubro, aquellos locales en que además de funcionar como restaurantes, den alojamientos en salones, o piezas, cuyo número no exceda a 4, y que, por lo tanto, no proceda catalogarlos como hoteles.

En estos locales se dará cumplimiento a todo lo prescripto para los habilitados como restaurantes y casa amueblada.

Comercio de Venta ambulante

Artículo 898.- Para el expendio ambulante de substancias alimenticias, bebidas y materias primas, deberá solicitarse la autorización por escrito al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, el que llevará un registro que contenga los detalles correspondientes.

Artículo 899.- En la solicitud de referencia se indicará:

- a) El nombre del comerciante.
- b) Si se trata de un comercio ambulante por unidades o al por mayor.
- c) El domicilio del depósito en que se tendrán los productos por venderse.
- d) El tipo de vehículos, así como su número, con los que se efectuará el reparto de los productos.

Artículo 900.- Los locales para depósito de mercaderías para ser distribuidas en los comercios ambulantes, contemplarán las exigencias dispuestas en el presente Código relativas a "almacenes por mayor y depósito".

Artículo 901.- Solo se permitirá la venta ambulante de substancias líquidas en sus envases originales, cerrados, lisos interiormente y transparentes, o en forma adecuada que merezca la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Las substancias sólidas estarán bien acondicionadas, inobjtables, tanto desde el punto de vista higiénico como del de seguridad, con respecto a manipulaciones ulteriores; queda, por tanto, prohibido su fraccionamiento posterior.

Artículo 902.- Queda prohibido el expendio ambulante de churros, buñuelos, embutidos y "sandwiches" calientes en carros - cocinas, como así también la venta ambulante de platos de comidas.

Artículo 903.- Queda prohibida en la provincia la venta ambulante de helados que no provengan de fábricas autorizadas, aunque sean expendidos en condiciones higiénicas.

CAPITULO III

Del remate de sustancias alimenticias

Artículo 904.- Todo rematador público que quiera ejercer en la provincia y desee subastar productos alimenticios, deberá acreditar ante el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, haber llenado los requisitos previstos por la Ley Orgánica de los Tribunales, de ejercicio de la profesión de martillero, y encontrarse inscripto en la matrícula respectiva. Para su contralor el Instituto Bromatológico y Departamento Químico solicitará al Superior Tribunal de Justicia la nómina de los que se encuentren en las condiciones establecidas.

Artículo 905.- No podrá anunciarse la venta en subasta pública de ningún producto alimenticio sin previo permiso del Instituto Bromatológico y Departamento Químico; a tal efecto, el martillero solicitará de aquel, el correspondiente permiso – autorización en papel sellado de estilo y acompañará tres listas por separado, especificando nombre, marca, cantidad y procedencia del producto; nombre del fabricante o introductor representante y vendedor, lugar en donde está depositada la mercadería y las observaciones del caso. Este permiso se solicitará al Instituto Bromatológico y Departamento Químico con 15 días de anticipación a la fecha del remate.

Artículo 906.- En la solicitud a que se refiere el artículo anterior, el martillero deberá constituir domicilio legal dentro de los Municipios de la Provincia, o bien, cuando corresponda, en las ciudades con asiento de Juzgados Letrados, domicilio que se reputará subsistente para todos los efectos legales mientras no designe otro.

Artículo 907.- Solicitada la autorización, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico ordenará se practique una prolija inspección de los alimentos por venderse; tomará muestras de aquel los que juzgue conveniente, las que serán remitidas a los laboratorios para su análisis.

Artículo 908.- La toma de muestras se hará por triplicado; deberá quedar una de ellas en poder del martillero, debidamente lacrada y sellada, la que se deberá conservar intacta con las obligaciones impuestas a los depositarios.

Artículo 909.- Las mercaderías que del análisis resultaren clasificadas como adulteradas alteradas o no reglamentarias, serán comisadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, el que se hará cargo de ellas y otorgará el recibo correspondiente.

Artículo 910.- Los análisis de los laboratorios podrán ser observados hasta el séptimo día, contados desde la fecha de notificación al interesado; podrá este hacer uso de los derechos estipulados en la reglamentación correspondiente a las partidas ordinarias. En caso de divergencia con las resoluciones de la dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, el interesado podrá hacer uso de los recursos que acuerda el presente Código.

Artículo 911.- Vencido el plazo sin que se hayan formulado reclamos, los productos comisados o intervenidos serán utilizados en la forma que indicará en cada caso la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Si se hubieran vencido los plazos que acuerda el presente Código al interesado, se cumplirán las resoluciones emanadas de la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 912.- Los productos sacados a remate responderán, en cada caso, a las disposiciones del presente Código vigente, tanto en lo que respecta a su calidad intrínseca como en lo que se refiere a envasado y rotulación.

Artículo 913.- No se acordará la autorización para la venta en subasta pública de productos de pronta descomposición, como ser: carnes, leche, pescados, huevos, manteca, pan, frutas, etc.

Artículo 914.- La autorización que conceda el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y que extenderá en una de las listas a base de los informes que emiten los laboratorios y Departamento Químico, será válida por 15 días; dentro de tal término, los martilleros deberán llenar su cometido, pasado dicho término estarán obligados a recabar nueva autorización.

Artículo 915.- Los martilleros a quienes se hubiere acordado autorización, estarán obligados a comunicar al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, con 5 días de anticipación, la fecha fijada para la subasta, con las indicaciones del lugar y hora, y mantener en lugar visible durante el tiempo del remate, la lista de los productos autorizados.

Artículo 916.- Todo rematador, en caso que tenga que vender judicialmente mercaderías comprendidas dentro de los productos alimenticios, estará obligado a solicitar la autorización a que se refiere el presente Código, acompañando copia autorizada del nombramiento y aceptación del cargo, con referencia del asunto de que se trate, nombre del Juez y Secretario de la causa.

Artículo 917.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá delegar en funcionarios provinciales o municipales competentes, que no los propios, la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones: a tal efecto se les facilitará una de las listas controladas, debiendo denunciar aquellos al Instituto Bromatológico y Departamento Químico todo caso de infracción, y este podrá solicitar la clausura bajo vigilancia policial en todo el local en donde se subasten productos alimenticios clandestinamente.

Artículo 918.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico proveerá gratuitamente las listas - formularios indicados en el artículo 905.

CAPITULO IV

Del personal

Artículo 919.- El personal de los comercios de artículos alimenticios, cualquiera sea su índole o categoría, necesitará un certificado de salud, expedido por médico o institución sanitaria autorizados, a los efectos de su admisión, y una vez en funciones deberá renovarlo cada seis meses. Los propietarios que intervinieran directamente en sus comercios, quedan obligados, igualmente a proveerse de los certificados de salud, como más arriba se indica para el personal en general. El certificado de salud será extendido en todos los casos por establecimientos sanitarios donde existan dependencias de la Secretaría de Salud. Su obtención, renovación o rehabilitación estará sujeta a las tasas siguientes: \$ 1 (un peso) al otorgarse por primera vez; \$ 1 (un peso) por cada renovación, y \$ 1 (un peso) por cada rehabilitación que se haga por falta de la respectiva renovación en término.

Artículo 920.- Las personas que intervengan en la manipulación de productos alimenticios de carnicerías, verdulerías y mercados, deberán usar delantal o guardapolvos blancos, con mangas, cerrados desde el cuello hasta las rodillas. En los almacenes, bares, despensas, confiterías y similares, deberán vestir saco blanco lavable y gorras blancas en los casos especiales. Los repartidores de productos alimenticios deberán vestir saco y gorra blancos, lavables.

Artículo 921.- Las personas que intervengan en la manipulación de productos alimenticios en establecimientos no especificados por el artículo anterior, deberán llevar la indumentaria que, según la índole de aquellos, exija la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 922.- En todos los casos, las piezas de vestir exigidas por los anteriores artículos deberán conservarse en perfectas condiciones de limpieza.

CAPITULO V

Vehículo de reparto y ventas ambulantes

Artículo 923.- Para ser librados al servicio a que están destinados los vehículos que se utilicen para el reparto o venta ambulante de sustancias alimenticias y bebidas, deberán inscribirse en el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. En la solicitud de inscripción, deberán indicarse las características de los mismos. De toda infracción al presente Código que se compruebe en estos vehículos, será directamente responsable el propietario del comercio de donde procedan los productos que se reparten, con excepción de los casos en que el Instituto Bromatológico y Departamento Químico autorice expresamente a los repartidores a hacerlo por cuenta de estos.

Artículo 924.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico al conceder la inscripción otorgará una chapa a cada vehículo, la que deberá ostentarse en un lugar visible del mismo.

Artículo 925.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico procederá a llevar un registro de todos de estos vehículos que se utilicen en el territorio de la provincia, con especificaciones del tipo, usos, propietarios y número de la chapa correspondiente.

Artículo 926.- Cada chapa será propiedad del vehículo, y cuando este se enajene deberá comunicarse al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, con manifestaciones del nuevo propietario.

Artículo 927.- Las chapas se concederán de acuerdo con la siguiente clasificación:

Categoría primera: carros, autobuses y camiones de 6 ó más ruedas.

Categoría segunda: jardineras y camiones de 4 ruedas.

Categoría tercera: bicicletas y triciclos.

Artículo 928.- Los vehículos, cualquiera sea su forma de tracción, que se destinen a estos usos deberán ser cerrados en su parte superior, tener sus pisos e interior revestidos con material impermeable e inoxidable. Tendrán cuando la naturaleza de los productos transportados así los requiera, divisiones en cantidad suficiente para la separación de los mismos, evitando su recíproco contacto.

Artículo 929.- Los vehículos usados por los repartidores y vendedores ambulantes, no solo deberán ser aptos para el uso a que se los destina, sino que, además, en todo

momento deberán encontrarse en buen estado de conservación y limpieza. La pintura de los mismos deberá estar siempre en buenas condiciones de conservación; podrá el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, cuando lo considere conveniente, ordenar su renovación.

Artículo 930.- Todos los vehículos de reparto y venta ambulante deberán llevar inscripciones que expresen con claridad el comercio a que pertenecen, y nombre y apellido del propietario del mismo.

Artículo 931.- El sitio destinado al conductor será independiente del interior del vehículo.

Artículo 932.- Queda terminantemente prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el pescante de los vehículos, aún cuando vayan depositados en canastos, cajones, etc.

Artículo 933.- Los vehículos empleados para el transporte de la leche deberán ser completamente cerrados; su interior estará forrado de metal bruñido o de madera pintada al óleo. En ellos no se podrá transportar nada más que leche y sus derivados y hielo en cantidad suficiente para conservar los productos a una temperatura adecuada. En la parte delantera y trasera llevarán, en forma visible, el número de inscripción que corresponda a dicho expendio de leche. Los vehículos en que se transporte leche desde los tambos a las usinas de pasteurización, llevarán en la parte superior arcadas de hierro, sobre las cuales se colocarán lonas, en forma de evitar la acción directa del sol sobre los envases del producto. Entre la superficie de estos envases y la lona a la que se hace referencia, habrá una distancia mínima de 1 metro.

Artículo 934.- Los vehículos empleados para el reparto de pan, fideos y productos de panificación en general, deberán ser completamente cerrados, y su interior forrado de metal bruñido o de cualquier otro material que garantice la higienización de los mismos.

Artículo 935.- Los vehículos para transporte de carne serán cerrados, forrados de cinc y soldados en sus juntas. Sus únicas aberturas serán su compuerta trasera que cerrará herméticamente, y los ventiladores colocados en el techo. Tendrán ganchos galvanizados para colgar las reses. Los canastos de reparto de carnes serán cubiertos con un lienzo blanco, perfectamente limpio, salvo que el producto se expendia envasado. Está absolutamente prohibido llevar colgados en el exterior de los vehículos destinados al transporte de carnes, vísceras, cabezas, patas, etc., las que se colocarán en recipientes metálicos, o de madera forrados de metal inoxidable y serán lavados diariamente.

Artículo 936.- La venta o reparto en la vía pública de carnes, frutas y legumbres, podrá hacerse en canastas de mano, que ofrezcan óptimas condiciones de higiene.

Artículo 937.- En los canastos de mano o división de los vehículos, no se permitirá llevar mezclados frutas o vegetales con carnes, ni aquellos ni estas con pescados o aves, ni estos dos últimos entre sí.

Artículo 938.- Para el transporte de las menudencias (hígado, riñones, sesos, mondongo, etc.), destinados a la venta, se utilizarán cubetas de red metálica, cajones metálicos o de madera, forrados en su interior con material inoxidable.

Artículo 939.- Solo se permitirá el transporte de aves vivas en jaulas construidas de madera y tejidos metálicos por los cuales no puedan pasar las cabezas de las mismas.

Artículo 940.- Los vehículos de reparto y venta ambulante no podrán usarse para fines que constituyen un inconveniente de índole sanitaria (transporte de estiércol, de sustancias insalubres, etc.).

Artículo 941.- Las viandas en que se realice el expendio o reparto de sustancias alimenticias deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Estar construidas en material inoxidable.
- b) No presentar deterioros en su parte interna ni externa.
- c) Conservarse en perfecto estado de higiene; a tal fin, luego de cada utilización, serán perfectamente lavadas con productos detergentes aprobados por el presente Código.
- d) Mantenerse, al efectuarse el reparto, perfectamente cerradas con sus tapas correspondientes.

CAPITULO VI

Kioscos y vehículos con parada fija

Artículo 942.- El comercio de artículos alimenticios en los kioscos, se limitará a la venta de productos de confitería y masitería.

Artículo 943.- Cuando se expendan cigarrillos, cigarrillos y tabaco s, estos ocuparán un lugar independiente de los productos de confitería y masitería.

Artículo 944.- Los productos de masitería y confitería estarán envasados, y sus envases se ajustarán a las disposiciones generales para los mismos.

Artículo 945.- Los productos vendrán envasados desde las fábricas respectivas: queda prohibido el fraccionamiento de los mismos por parte de los tenedores de los kioscos, tanto en sus domicilios como en el lugar del kiosco.

Artículo 946.- Para los vehículos con paradas fijas, al solicitarse el permiso de su instalación, se indicará el lugar en que fijará asiento.

Artículo 947.- Queda prohibida la venta ambulante de alimentos calientes.

TITULO VIII

De los establecimientos que elaboran, conservan y expenden alimentos de origen animal y vegetal

CAPITULO I

Reglamentación de Mataderos - De las exigencias

Artículo 948.- Los mataderos que se establezcan en los Municipios reunirán los siguientes requisitos:

- 1) Los planos correspondientes a la ubicación e instalación, serán aprobados por las oficinas técnicas de la Secretaría de Salud.
- 2) La distribución de corrales para depósito de hacienda, corrales de descanso, playas, colgadores, rieles en las cámaras, lugar para la carga de carnes, etc., lo hará la Dirección de Mataderos, de acuerdo con la capacidad de las instalaciones y necesidades del abastecedor.
- 3) La hacienda destinada al sacrificio, será embretada el día anterior a la matanza. No será permitido conducir animales directamente de la feria para faenarlos de inmediato.
- 4) El horario de matanza y uso de las cámaras frías será establecido por la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico
- 5) Cuando muera un animal en el corral, el propietario o su encargado deberá dar aviso a la administración, sin pérdida de tiempo. La Administración ordenará que lo retiren a la sala de autopsia, donde será revisado por la Inspección Sanitaria. En el caso de permitirlo la Inspección Sanitaria, el propietario tendrá derecho a sacar el cuero y retirarlo, y el resto del animal será destruido en el autoclave.

Prohibiciones

Artículo 949.- Queda prohibido el uso de arpilleras en las playas y cámaras, ya sea para limpiar carne, para llevar menudencias, usarla como delantales o con cualquier otro fin.

Artículo 950.- No se permitirá la entrada al establecimiento a los menores de 16 años, bajo ningún pretexto. A los menores de 16 años que deseen trabajar, se les exigirá un permiso especial otorgado en cada caso por la administración.

Artículo 951.- Los patrones serán directamente responsables de las infracciones que cometa su personal, a los efectos del presente Código.

Artículo 952.- Todos los animales destinados al consumo público deberán ser faenados en los mataderos autorizados, debiendo entrar por sus propios medios al toril para su sacrificio. Se permitirá, sin embargo, la entrada de aquellos que por haber sufrido un accidente fortuito (fractura, luxación), se encuentren imposibilitados para andar, circunstancias que comprobará debidamente el inspector el que declarará si son o no admisibles, sin su autorización no podrán ser sacrificados.

Artículo 953.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico establecerá en cada Municipio el Reglamento Sanitario Interno del matadero.

Artículo 954.- Cuando el Inspector compruebe o sospeche alguna enfermedad de las especificadas en el Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales, procederá de acuerdo con las disposiciones de dicho Reglamento, pondrá el hecho en conocimiento inmediato del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 755.- La Inspección podrá impedir la matanza de animales en los siguientes casos:

- a) Si las tropas acusan signos de fatiga, después de un largo viaje.
- b) Las hembras en estado de preñez avanzada.
- c) Animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas.

Artículo 956.- No se permitirá que se moleste o martirice a los animales que hayan de ser sacrificados. Para su matanza se usarán los siguientes métodos:

- 1) Martillo para bovinos, debiendo efectuarse el degüelle completo de inmediato.
- 2) Golpe de maza para los porcinos.
- 3) Degüelle completo para los lanares.

Artículo 957.- Inmediatamente sacrificados los animales y debida mente abiertos, con sus vísceras normalmente adheridas, con el sistema gangliar completo y libre de toda extracción o raspadura voluntaria. Se presentará a la inspección sanitaria a fin de efectuarla revisión técnica y sellado correspondiente.

Artículo 958.- Serán causas de decomiso total de los bovinos; la tuberculosis generalizadas; carbunco bacteridiano y bacteriano; muerte por cualquier enfermedad dentro del matadero; la fiebre aftosa en su forma septicémica; traumatismo o fracturas que requieren sacrificio inmediato; enflaquecimiento en grado extremo; fiebre de fatiga, enfermedades febriles agudas, ictericia; cisticercosis y rabia. En porcinos: tuberculosis generalizadas; triquinosis; fiebre carbunclosa; contusiones generalizadas; hog-cólera; cisticercosis; fiebre de fatiga; sarcoporidiosis avanzada; flacura extrema. En ovinos carbunco bacteridiano y bacteriano; fiebre de fatiga; fiebre aftosa en su forma septicémica; flacura extrema; contusiones generalizadas; enfermedad casecosa de los ovinos con lesiones generalizadas; emaclación muscular.

Artículo 959.- Será causa de decomiso parcial en bovino: la tuberculosis localizada; fiebre aftosa en sus formas benignas; actinomicosis; actinobasolosis y esofagostomiasis en forma poco extendida; equinocosis y distomatosis; lesiones degenerativas de las vísceras.

En porcinos; tuberculosis localizadas; equinocosis; traumatismos localizados; lesiones degenerativas de las vísceras.

En ovinos: equinocosis, cenurosis, distomatosis, y estroginosis bronquiales; sarcoporidiosis de esófago; traumatismo localizado, pseudotuberculosis con lesiones localizadas en el hígado.

Artículo 960.- Cualquiera otra enfermedad o lesión no especificada en el presente Código y que pudiese perjudicar al estado sanitario de las carnes, dará lugar al decomiso que a criterio de los técnicos se creyera conveniente.

Artículo 961.- Todos los fetos bovinos, ovinos y porcinos serán decomisados.

Artículo 962.- Los Inspectores Sanitarios quedan facultados para efectuar en las reses los cortes que creen necesario para una prolija investigación.

Artículo 964.- Las carnes aptas para el consumo llevarán el sello de la Inspección Sanitaria. A los efectos del control, los expendedores están obligados a reservar para la última venta, las regiones donde se encuentran estos.

Artículo 964.- Cuando algún abastecedor manifestare disconformidad sobre decomisos afectados, solicitará la presencia del veterinario jefe del servicio, cuyo juicio será inapelable.

Artículo 965.- La utilización de los decomisos, previa esterilización en donde existen aparatos apropiados, se hará de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Sanitario de cada matadero.

Artículo 966.- La extracción de sangre será autorizada por la Inspección Sanitaria y se permitirá únicamente a los fabricantes de manufacturas de cerdo, quienes deberán recogerla en tachos enlosados o galvanizados y efectuar la desfibrinación con paletas de madera.

Artículo 967.- El transporte de la sangre deberá efectuarse en tarros herméticamente cerrados, análogos a los empleados para el transporte de leche; será obligatorio presentarlos perfectamente limpios e higienizados, dichos tarros no podrán ser sacados del matadero sin el visto bueno de la Inspección Veterinaria.

Artículo 968.- Las reses, en el interior de los vehículos en que se transporten, deberán ir colgadas en ganchos de hierro galvanizado. No se permitirá colgar en las partes exteriores del carro, vísceras, reses, etc.

Artículo 969.- No se permitirá la entrada en los mataderos a los carros que no estén en las condiciones determinadas por el presente Código; será causa de decomiso la carne que se transporte en carros que no reúnan estos requisitos.

Artículo 970.- La administración de los mataderos municipales queda obligada a cumplir y hacer cumplir el presente Código. Los mataderos, con frigoríficos o sin él, de propiedad privada, establecidos en la provincia, que expendan en la misma carne de consumo u otros subproductos, quedan sujetos a las exigencias del presente Código, y tendrán un inspector permanente del Instituto Bromatológico y Departamento Químico; sin este requisito no podrá expender sus productos en el territorio de la provincia. Los gastos que demande esta inspección estarán a cargo de los citados establecimientos, para lo cual deberán efectuar el depósito que determine la Secretaría de Salud.

CAPITULO II

De los mataderos rurales

Artículo 971.- Los mataderos rurales que se establezcan en el territorio de la Provincia, reunirán como mínimo las condiciones siguientes:

1) Se ubicarán en terrenos altos, con una superficie mínima de 5 hectáreas alambradas en todo su perímetro y subdivididas en potreros, corrales de descanso, playas y corrales de observación.

2) Los potreros destinados al alojamiento de las reses serán asfaltados y provistos de los bebederos necesarios.

3) La playa de faena estará ubicada a un nivel superior al de las demás instalaciones, tendrán piso sólido, liso e impermeable, con declive pronunciado para el escurrimiento de los líquidos y residuos, que irán a la cámara séptica o sumideros aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Constará de un tinglado techado en tejas, cinc o fibrocemento, y con capacidad suficiente para las necesidades de cada población. Dispondrán de poleas para la elevación de las reses, de un horno crematorio para la inutilización de los decomisos, y una sala destinada a primeros auxilios e Inspección Sanitaria.

4) Poseerán un local destinado al lavado de las vísceras con sus piletas correspondientes y desagües apropiados para impedir la acumulación de desperdicios.

5) La provisión de agua debe ser abundante y potable, extraída de la segunda napa, y analizada y aprobada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 972.- Queda prohibida la existencia de perros en las playas y corrales de descanso de los mataderos.

Artículo 973.- Los abastecedores y el personal encargado de los animales introducidos en los corrales y potreros del matadero, están obligados a denunciar a la administración y al Inspector Sanitario, la aparición de cualquier novedad sanitaria que se produzca en los mismos.

Artículo 974.- En caso de epizootia en el ganado alojado en los potreros y corrales, la Inspección Sanitaria comunicará a la administración las medidas de profilaxis que corresponda adoptar.

Artículo 975.- Los animales por faenarse serán sometidos a un descanso de 24 horas, y no se permitirá usar métodos inhumanos para su sacrificio; serán aprobados únicamente los de maza y el desnuque.

Artículo 976.- Queda prohibida la matanza de los animales en estado de avanzada preñez, de enflaquecimiento, y la de los que no puedan penetrar al local por sus propios medios. Las carnes aptas para consumo serán selladas por el personal sanitario en las regiones que este determine.

Artículo 977.- La extracción de sangre será autorizada por la Inspección Sanitaria y únicamente con destino a las fábricas de embutidos de cerdos; será recogida en recipientes enlozados, de boca ancha y de cierre hermético; no se permitirá la desfibrinización de la sangre con las manos. Los recipientes deber presentar absoluta limpieza.

Artículo 978.- La Inspección Sanitaria indicará en cada caso la carne que cae en comiso, y en su ausencia será la autoridad comunal la encargada de vigilar el cumplimiento de esta Reglamentación.

Artículo 979.- La introducción a las Comunas, de carnes y menudencias procedentes de otros mataderos, se permitirá siempre que vengan acompañadas de un certificado sanitario expedido por la autoridad sanitaria correspondiente y se encuentren en perfecto estado de conservación.

CAPITULO III

De los detalles particulares

Artículo 980.- En las localidades cuya población sea sumamente reducida se permitirá el funcionamiento de degolladeros particulares, bajo las siguientes condiciones:

- 1) Tener el propietario permiso comunal de la Instalación del degolladero.
- 2) Esta solicitud deberá acompañarse con un plano y tres copias, donde conste la ubicación del terreno o importancia de las instalaciones por construirse.

Artículo 981.- Los degolladeros llenarán las siguientes condiciones:

- a) Deberán estar en terrenos altos, y la playa de faena a una altura no menor de 0,60 metros.
- b) Su ubicación a una distancia no menor de 500 metros de la última calle urbana.
- c) Tener piso sólido, impermeable, de cemento de portland, y el declive necesario para el desagüe de líquidos y residuos, los que irán a pozos sépticos o sumideros, de acuerdo con la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.
- d) Pozos de agua abundante, procedente de la segunda napa, para el lavado diario, con sus implementos que faciliten la tarea. Las muestras de agua se enviarán para su análisis y aprobación a la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.
- e) Cabrias para la elevación de las reses una vez muertas, con sus correspondientes poleas y cuerdas.
- f) Corrales de descanso y estacionamiento de hacienda.

Artículo 982.- Queda completamente prohibida la permanencia de perros en el degolladero.

Artículo 983.- En caso de epizootia en el ganado alojado en los potreros y corrales, el propietario del degolladero comunicará a la autoridad más cercana, las medidas de profilaxis que corresponda adoptar.

Artículo 984.- Los animales por faenar estarán sometidos a un descanso de 24 horas, y no se permitirá usar métodos inhumanos para su sacrificio; serán aprobados únicamente los de la maza y el desnuque.

Artículo 985.- Queda prohibida la matanza de los animales en estado manifiesto de preñez, de enfermedad, de enflaquecimiento, y la de los que no puedan penetrar al local por sus propios medios.

Artículo 986.- A los degolladeros establecidos con anterioridad a la promulgación del presente Código, y que no reúnan las condiciones que establecen los artículos anteriores se les acuerda un plazo de seis (6) meses para que den cumplimiento a sus disposiciones.

CAPITULO IV

Las triperías, mondonguerías e industrias anexas

Artículo 987.- Los locales destinados a triperías, mondonguerías e industrias anexas, poseerán: paredes de mampostería, con una altura mínima de 3,50 metros; techo incombustible y de fácil limpieza; friso impermeable de 2 metros de altura en las salas de elaboración; mesas de trabajo, de mármol o madera dura; amplia luz agua en abundancia y buena ventilación, superior y lateral. El piso de los talleres y patios será impermeable, y con declive para el desagüe de las aguas servidas.

Artículo 988.- Las aguas residuales serán enviadas subterránea mente a la cloaca, después de ser desinfectadas con sustancias aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 989.- Al ingresar la materia prima en el establecimiento deberá ser tratada de inmediato; no podrá depositarse en recipientes permeables o de madera.

Artículo 990.- Los restos de intestinos frescos o alterados serán recogidos en toneles perfectamente cerrados, donde se colocarán desodorantes, y serán luego quemados en hornos incineradores, aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 991.- Queda prohibido en estos establecimientos, elaborar grasas o fundir sebos sin permiso especial, y en estos casos, la correspondiente cesión se ajustará a las disposiciones vigentes para estos establecimientos.

Artículo 992.- No deberá emplearse la fermentación para facilitar el trabajo del raspado del mondongo, debiendo utilizarse Licor de Labarraque al hipoclorito de soda u otro procedimiento aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 993.- El local para el azufrado será construido con material incombustible, con puerta de hierro y chimenea de aspiración forzada, la que deberá ser de dos metros más alta que cualquier edificio vecino, en un radio de 50 metros.

Artículo 994.- El cubo de agua caliente deberá estar provisto de campana para conducir los vapores y humos hasta la chimenea principal.

Artículo 995.- La insuflación de las tripas será por medios mecánicos.

Artículo 996.- Los saladeros propiamente dichos, serán de piedra o cemento, y sus dimensiones permitirán la libre circulación dentro de ellos.

Artículo 997.- Los locales, talleres, patios, etc., serán lavados tan frecuentemente como su aseo lo requiera.

CAPITULO V

De los criaderos de cerdos

De los criaderos, establos y engordaderos de cerdos

Artículo 998.- Los establecimientos destinados a establos, criaderos o engorde de cerdos, llenarán los requisitos siguientes:

- 1) Estarán situados fuera del radio urbano de las poblaciones y a una distancia mínima de dos mil metros de su límite más próximo.
- 2) Estarán situados en terrenos altos, y su perímetro será completamente alambrado con malla tejida. El agua potable, de segunda napa y se llevará por cañerías a las distintas instalaciones.
- 3) Tendrán instalaciones cubiertas y suficientemente ventiladas, pisos lisos e impermeables, y en caso de usarse piedra, baldosas, etc., la toma o junta se harán por medio de sustancias hidrófugas, debiendo tener en todo caso un ligero declive, para recolectar en canaletas los líquidos de secreción y lavado.
- 4) Los muros de los corrales podrán construirse de mampostería, madera o alambre tejido, debiendo tener una altura mínima de 1,30 metros. El área asignada a cada animal será de 3 metros., como mínimo.
- 5) Estarán provistos de comedores y bebedores adecuados, que se lavarán diariamente. La alimentación de los cerdos con productos de origen animal, sólo será permitida si los mismos son previamente cocidas.
- 6) Contarán con abundante provisión de agua para el lavado diario del piso y de los cerdos, debiendo el agua servida ser conducida a sumideros o tanques por canaletas de mampostería, revocadas en cemento de Portland. Dispondrán los locales para el baño de los cerdos, o de tanques o piletas destinadas a ese fin.
- 7) Se construirán para el uso del personal water – closet, que deberán satisfacer las condiciones de higiene.
- 8) Los residuos sólidos, siempre que por sus propiedades puedan ser utilizados como abono, podrán ser esparcidos en el campo, el cual deberá ser arado periódicamente.

9) Los criaderos de cerdos, cualquiera sea su importancia, no podrán funcionar en terrenos adyacentes a las fábricas en que se elaboren productos alimenticios, debiendo existir entre unos y otros una distancia mínima de 500 metros, pudiendo, sin embargo, reducirse dicha distancia hasta 50 metros siempre que las aberturas estén definidas por telas metálicas. Las condiciones establecidas en los incisos 2do y 8vo. se aplicarán a los criaderos de cerdos, y la de los incisos 3ro. al 7mo. a los establos y engordaderos.

Artículo 999.- En los criaderos considerablemente alejados de lugares poblados, podrán autorizarse establos con pisos de madera de dos pulgadas de espesor, como mínimo, pintadas de alquitrán u otras sustancias conservadoras.

Artículo 1000.- La vacunación contra el Hog - Cólera y la tuberculinización serán obligatorias para todos los animales del plantel; deberán ser retirados los animales que reaccionen positivamente a la Oftalmo - tuberculina.

Artículo 1001.- Será obligatoria la balneación periódica de los animales con productos desinfectantes y antiparasitarios, con objeto de combatir la viruela y los parásitos externos de la piel.

Artículo 1002.- Toda novedad sanitaria de los animales será comunicada a la autoridad sanitaria más cercana dependiente del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, a objeto de que considere las medidas de profilaxis y tratamiento por adoptar.

Artículo 1003.- Los establos que al aprobarse el presente Código no llenaren las condiciones exigidas por el mismo, deberán cumplimentarlas en el término de 6 meses.

CAPITULO VI

De los tambos

Artículo 1004.- La instalación de tambos quedará sujeta a las siguientes condiciones:

1) Los propietarios presentarán al Instituto Bromatológico y Departamento Químico, para su elaboración y registro, el plano de sus establecimientos, la nómina de sus empleos y el número aproximado de vacas que habrá en los mismos.

2) Estarán ubicados en lugares altos y secos, y poseerán, para pastoreo, una superficie libre de una hectárea por cada diez vacas.

3) Dispondrán de un local para ordeño, que tendrá una altura mínima de 3 metros, con techo de tejas, cinc o fibrocemento, piso impermeable de cemento o material similar, con declive suficiente hasta la cámara interceptora (estercóreo), que facilite el desagüe hacia una cámara séptica o pozo negro. Los tambos productores de leche certificada, además de estos requisitos, deberán reunir los siguientes:

a) Las paredes del local para ordeño serán revocadas en toda su extensión y recubiertas de azulejos u otras sustancias similares, impermeables, hasta una altura de 2 metros como mínimo, con las aberturas necesarias para una buena aireación y ventilación, y ventanas que puedan abrirse o cerrarse completamente. Cada vaca dispondrá de un espacio de 4 metros cúbicos por lo menos.

b) Contiguo al local para ordeño, se construirá un recinto aireado con pisos y paredes impermeables hasta la altura de 2 metros con aberturas provistas de telas metálicas y resortes que permitan su cierre automático. Este local será destinado exclusivamente al enfriamiento, envasamiento, análisis de la leche y de los utensilios empleados para su ordeño.

c) Existirá un espacio cubierto para los terneros, y un patio construido con material impermeable hasta una distancia no menor de 3 metros alrededor de los establos.

d) El agua para bebida de los animales, así como para la limpieza, estará distribuida por medio de cañerías y deberá ser analizada y aprobada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

e) Los residuos y desperdicios deberán depositarse en un estercolero construido de mampostería impermeable, situado a una distancia no menor de 30 metros del local para ordeño, cubierto con tapa corrediza y tubaje de aireación. Diariamente se hará la extracción del estiércol y su desinfección.

Artículo 1005.- Los tambos que posean establos, construirán estos con materiales lisos e impermeables hasta la altura de 2 metros, declive suficiente hasta la cámara séptica o estercolero, piso impermeable, techo de cinc, de tejas o de fibrocemento, buena ventilación, comedores y bebederos de hierro galvanizado u otra substancia de fácil limpieza y agua caliente. Deben asignarse 8 metros cúbicos como mínimo, para cada animal, en los establos. Las camas serán de paja y deberán cambiarse con la frecuencia que lo exija su estado de aseo y conservación.

Artículo 1006.- El depósito de forraje estará a un nivel superior al establo, con piso impermeable y conveniente aireación.

Artículo 1007.- Diariamente se procederá al lavado del local de ordeño, establos y sus anexos, después de cada ordeño que se realice.

Artículo 1008.- El ordeñador usará gorra y saco blanco, se lavará prolijamente las manos antes del ordeño, y no deberá humedecerlas con leche. Empleará balde de ordeño con la abertura inclinada de 10 centímetros de ancho, abertura que se colocará debajo del pezón, y lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del ambiente. Las tres primeras emisiones de leche no serán recogidas.

Artículo 1009.- La leche, previo filtrado con filtro movable, de mallas finas y con un dispositivo que contenga una capa de algodón, que deberá reemplazarse cada vez que se note la impureza, será refrigerada en piletas de agua con capacidad suficiente para los tarros que ordinariamente se utilicen, o mediante sistemas de cortinas. Deben estar colocadas bajo techo y suficientemente alejadas del local de ordeño. En los tambos productores de leche certificada, la leche deberá refrigerarse a una temperatura inferior a 12 grados centígrados.

Artículo 1010.- En los tambos proveedores de leche certificada, después de refrigerada y previo control de acidez, grasa butirométrica, etc. la leche será envasada en recipientes higiénicos, aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico y

conservada, hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas, cuya temperatura será constantemente inferior a los 10 grados centígrados.

Artículo 1011.- La higienización de los envases, utensillos, etc., deberá hacerse después de su lavado, sometiéndolos a la acción del vapor de agua o a la de preparados clorados, previo lavado con solución de soda o potasio, cuyo tenor determinará el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1012.- Para introducir vacas lecheras a los tambos, se exigirá el examen de cada animal por la Inspección Veterinaria, la cual procederá a su reconocimiento sanitario y a su tuberculinización; sin este requisito no podrán formar parte del plantel de ordeño. En cada tambo se llevará un registro sellado y foliado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, en el cual se anotarán las entradas y salidas de los animales en explotación, las fechas de tuberculinizaciones y vacunaciones, así como toda novedad sanitaria que se produzca en los mismos. Estos requisitos se exigirán para los tambos productores de leche certificada. Estas exigencias se harán extensivas a los tambos de cualquier naturaleza, correspondientes a zonas que el Poder Ejecutivo declare mediante decreto, a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, comprendidas dentro de la acción de profilaxis de tambos.

Artículo 1013.- Cada vaca llevará marcada al fuego una de sus astas, el número de inscripción que le corresponda, y deberá ser pelada periódicamente en la región de los flancos, premamaria, periné y mamas. Antes de cada ordeño, se cepillará el tres posterior y la cola; se atará ésta al nivel del garrón; se lavarán con jabón las ubres y pezones, se enjuagarán y se secarán luego. Estos requisitos se exigirán para los tubos productores de leche certificada.

Artículo 1014.- Dos veces al año, cuando lo determine la Inspección se procederá a la tuberculinización de todos los animales de plantel, marcándose con una letra "T" a los animales reaccionantes. En la primavera de cada año, serán vacunados con vacuna antiantraxica todos los animales de la explotación, y con vacuna contra el carbunco sintomático, los terneros u animales menores de un año. Estos requisitos se exigirán para los tambos productores de leche certificada. Estas exigencias se harán extensivas a los tambos de cualquier naturaleza correspondientes a zonas que el Poder Ejecutivo declare mediante decreto, a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, comprendidas dentro de la acción de profilaxis de tambos.

Artículo 1015.- Toda novedad sanitaria, enfermedad, abortos, muertes, etc., deberá ser comunicada de inmediato a la autoridad sanitaria más cercana, la que aconsejará las medidas de profilaxis y tratamiento adecuado.

Artículo 1016.- Serán eliminados de los tambos:

- a) En carácter definitivo, los animales que reaccionen positivamente a la tuberculina o que se consideren sospechosos. Los atacados de metritis infecto - contagiosa; los que hayan producido abortos por infección del bacilo de Bang.
- b) En carácter temporario, los animales atacados de fiebre aftosa, mamitis, diarrea, enteritis, intoxicaciones, actinomicosis, abscesos, y los que presenten síntomas

sospechosos de enfermedades o lesiones de acuerdo con el criterio de la Autoridad Sanitaria.

Artículo 1017.- La Secretaría de Salud, a propuesta del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, podrá reducir las exigencias de los artículos anteriores del presente capítulo, cuando el volumen de la producción y el destino de su producto lo permitieren.

CAPITULO VII

De los mercados

Artículo 1018.- La instalación de mercados en las localidades de la provincia se encuadrará dentro de las condiciones que se enuncian:

a) Planos aprobados por la Dirección de Arquitectura e Ingeniería Sanitaria de la Secretaría de Salud, en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios, carnes, aves, pescados, verduras, etc.

b) Serán bien ventilados, sus paredes revestidas de azulejos o de cemento de Portland blanco, hasta la altura de 2 metros, y luego las paredes revocadas y blanqueadas hasta su unión con el techo, que será revestido de yeso.

c) Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deberán ser impermeables y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas servidas a las cámaras sépticas o desagües cloacales.

d) Los desperdicios de los distintos puestos serán recogidos varias veces al día y depositados en un recipiente con tapa de hierro galvanizado y con una capacidad suficiente para las necesidades del mercado; este recipiente estará colocado en un extremo del local, que tendrá pisos y paredes impermeables, claraboyas en el techo, cañería para la renovación del aire, y agua suficiente para su lavado diario una vez extraídos los residuos.

De los puestos de venta de carne

Artículo 1019.- Los locales para puestos de venta de carnes contemplarán las condiciones establecidas en el presente Código, además de las condiciones que a continuación se detallan: poseerán mesa de mármol, tabla de madera dura para el serrucho de las mismas, gancheras galvanizadas, estañadas o niqueladas, cajones metálicos con tapas para recoger los desperdicios, y balanzas con platillos niquelados o estañados. Los ganchos en que se cuelga la carne no podrán colocarse a menos distancia de las paredes que la de 75 centímetros, y de 50 centímetros entre uno y otro de ellos, como mínimo. El piso será construido de cemento o mosaico, debiendo en caso de ser construídos con éste, tener perfectamente tomadas las juntas, de modo que pueda efectuarse el lavado sin producir filtraciones.

Artículo 1020.- El local tendrá como mínimo, además de su puerta, una ventana a la calle, de 2,50 metros de altura, por 1 metro de ancho, la cual llevará postigos cerrados

por una tela metálica, que permita la libre circulación del aire, y un doble postigo de vidrio para evitar la entrada de tierra.

Artículo 1021.- Las carnes que se introduzcan para la venta, ya sean bovinas u ovinas, estarán desprovistas de sus menudencias y selladas por la Inspección Sanitaria.

Artículo 1022.- La limpieza de los puestos se efectuará dos veces por día, lavándose prolijamente las instalaciones y utensilios que se empleen en el trabajo.

Artículo 1023.- La descarga de las carnes debe hacerse en parihuelas o carritos forrados de cinc; estos últimos con llantas de goma, para evitar la destrucción de los pisos, y se mantendrán en un perfecto estado de limpieza.

Artículo 1024.- Es obligatorio declarar por medio de carteles de identidad, el origen de las carnes que se venden (frigoríficos, mataderos, etc.), así como la colocación, en lugares visibles, de su precio de venta.

Artículo 1025.- La conservación de las carnes y menudencias se hará en heladeras o cámaras frías, aprobadas por la Inspección Sanitaria.

Artículo 1026.- Quedan obligados los propietarios de carnicerías a reservar de la venta las partes de las reses que contengan el sello de inspección veterinaria del Instituto Bromatológico y Departamento Químico que las califican aptas para el consumo, a efectos de presentarlas toda vez que les sea requerido por los funcionarios encargados de su fiscalización.

Artículo 1027.- Si de la inspección que se practique resultase infringida la disposición precedente, será considerada la res como de sacrificio clandestino, y el propietario de la mercadería será pasible de las multas y comisos correspondientes.

Artículo 1028.- La elaboración de embutidos, salazón de cueros y subproductos y la fusión del sebo sobrante de las reses de consumo, se realizará en locales apropiados, de acuerdo con la reglamentación vigente para los mismos.

Artículo 1029.- Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chasinerías autorizadas, llevarán un precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

Artículo 1030.- Queda prohibido en el local de las carnicerías el contacto directo con el suelo, de las grasas, sebos, vísceras, cabezas, etc., y demás desperdicios; no se les podrá mantener en el local más de 24 horas.

De los puestos de ventas de pescados

Artículo 1031.- Los puestos destinados a la venta de pescados, poseerán una pileta de cemento con sifones ventiladores y agua corriente en abundancia, con conexión directa a las cloacas o cámaras sépticas aprobadas por la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Poseerán heladeras para conservar la buena calidad del producto fuera de las horas de venta.

Artículo 1032.- El pescado se introducirá a los puestos, despojados de sus vísceras abdominales, con excepción del pescado de mar. Este se encontrará constantemente cubierto de hielo pisado.

Artículo 1033.- Permítase en los puestos de pescado la venta de productos de caza, liebres, patos de la isla, perdices, etc., ajustándose a las reglamentaciones nacionales y provinciales sobre caza y peca.

Artículo 1034.- La limpieza de los puestos se efectuará dos veces por día y con toda prolijidad.

De los puestos de venta de aves y huevos

Artículo 1035.- Los puestos de aves y huevos se ubicarán en secciones aisladas, con ventilación conveniente y estarán provistos de jaulas construídas con varillas de hierro, sobre armazones del mismo metal, de doble piso, separadas del suelo y de todo muro por una distancia no menor de 50 centímetros. Las jaulas poseerán bebederos internos para uso de las aves depositadas.

Artículo 1036.- Se encontrarán constantemente en perfecto aseo; cada puesto deberá tener un recipiente de hierro galvanizado para las plumas, otro para desperdicios y basuras y un balde enlosado, donde se recogerá la sangre de las aves que se sacrifiquen.

Artículo 1037.- No se permitirá la introducción de aves de corral y pajaritos muertos ni la insuflación de las mismas, ya sea con fuelles o con la boca.

Artículo 1038.- Las introducidas a los puestos y no sacrificadas deberán retirarse de los mismos al cerrarse el mercado.

Artículo 1039.- Los huevos se venderán inspeccionados, para lo cual cada puesto poseerá su correspondiente ovoscopio.

De los puesto de venta de legumbres, frutas y verduras

Artículo 1040.- Los locales para verdulerías y fruterías contemplarán las disposiciones establecidas en el presente Código, además de las condiciones que a continuación se detallan:

Artículo 1041.- Los pisos de los locales para verdulerías y fruterías serán de mosaicos o cualquier otro material impermeable de fácil lavado.

Artículo 1042.- Las paredes de esos locales estarán revestidos de un friso de 1,90 metros de altura, el que podrá ser construído con cemento de Portland, azulejos, estucado o cualquier otro material impermeable de fácil limpieza.

Artículo 1043.- El mostrador en que se expendan la fruta o verdura deberá tener su parte superior de mármol u otro material inoxidable.

Artículo 1044.- La estantería para la colocación de los mencionados artículos deberá tener su armazón de hierro o madera pintada al esmalte, y los estantes estarán

construídos por varillas o tejidos de material inoxidable y de fácil lavado y en forma tal que no se permita la acumulación de restos de frutas o verduras. Queda absolutamente prohibida la adición de papeles o tejidos a estos estantes.

Artículo 1045.- Estos artículos podrán colocarse, fuera de los estantes, solamente en canastos de mimbre tejido o de malla metálica, o en cajones de madera con intersticios suficientes para que pasen con facilidad los líquidos empleados en su lavado. En estos cajones o canastos no se permitirán papeles, trapos o lanas, y no podrán descansar directamente sobre el suelo, sino sobre caballetes y a una altura no menor de 15 centímetros del piso. La fruta que viniere acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original, siempre que éste no haya sufrido deterioros.

Artículo 1046.- Los locales donde se expendan frutas o verduras tendrán una llave de agua corriente, con pileta de mármol o de loza esmaltada, con sifón ventilado, para el lavado de las hortalizas. Los puntos donde no existen cloacas tendrán estas mismas instalaciones con conexión al sumidero. El piso deberá tener desagüe con rejillas en comunicación con la cloaca domiciliaria.

Artículo 1047.- En cada uno de estos locales deberá haber un cajón de cinc, con su tapa correspondiente, para la recolección de los residuos, el que siempre deberá estar en perfectas condiciones de higiene; estará absolutamente prohibido arrojar restos de frutas o verduras a la acera o a la calzada de lo cual se hará responsable el dueño del negocio.

Artículo 1048.- El propietario del negocio estará obligado a efectuar el lavado del piso por lo menos una vez al día y a tener el local en buenas condiciones de aseo.

Artículo 1049.- Queda estrictamente prohibido ocupar con mercaderías u otros objetos, las aceras o parte de ellas de los locales donde se expendan frutas o verduras.

Artículo 1050.- Las frutas, legumbres y verduras se colocarán en cajones forrados de cinc, formando compartimientos que descansarán en soportes de hierro; no se permitirá depositar verduras en bolsas

Artículo 1051.- Los puestos destinados a verduras no podrán depositar mayor cantidad de mercaderías que la necesaria para la venta de un día en verano, y dos en invierno, debiendo traerse las verduras despojadas de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basura.

De las fiambrerías

Artículo 1052.- Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrador de mármol, una cortadora mecánica, una balanza con platillos inoxidables, y una heladera para la conservación de los productos por venderse.

De las ferias francas

Artículo 1053.- En las ferias francas sólo podrán venderse por sus propios productores o por cuenta de estos artículos de consumo o de primera necesidad (carnes, leche, verduras, frutas, miel, etc. y sus derivados) provenientes de granjas, quintas, chacras y fábricas locales; no se admitirá la presencia de vendedores intermediarios.

Artículo 1054.- Todos los productos que se vendan en ferias francas estarán colocados en tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de conservación e higiene; quedará terminantemente prohibido tenerlo al nivel del suelo, de la acera y expuesta al sol.

Artículo 1055.- Los puestos se agruparán en las ferias francas de acuerdo con la naturaleza de los productos en venta y en los de aves; estas deberán mantenerse dentro de jaulas o pichoneras de tamaño adecuado, para que los animales no sufran.

Artículo 1056.- Por razones de higiene (contaminación con el polvo de la calle, manoseo, etc.) Queda prohibido fraccionar en las ferias francas artículos de consumo que se ingieren sin previo lavado o cochura. Los citados artículos deberán llevarse a ellas previamente envasadas en condiciones reglamentarias, manteca, queso, fiambres, conservas de tomates, dulces, etc.

De las cámaras frigoríficas

Artículo 1057.- Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas se entiende que están destinados a la alimentación, y por ello, los que no resulten aptos para el consumo, serán decomisados en el acto.

Artículo 1058.- Las cámaras frigoríficas deben desinfectarse por lo menos una vez al año, y su temperatura interior no podrá exceder los 5 grados centígrados. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden; asimismo, los utensilios que se empleen en ellas.

Artículo 1059.- Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario con el objeto de mantenerlo lo más puro posible y en un grado de humedad que podrá asilar entre 75 y 95 %. La circulación de ozono será obligatoria y estarán bien iluminadas para facilitar el control de los productos almacenados.

Artículo 1060.- Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza), antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras, que serán relativamente frías.

Artículo 1061.- Los trozos de carne se introducirán en perfecto estado de conservación y deberán colocarse en colgaderos, seriados, en forma que los trozos estén separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de la cámara.

Artículo 1062.- El pescado debe introducirse bien limpio y en perfectas condiciones de conservación. Se colocarán en colgaderos seriados separados entre sí, pudiéndose almacenar también en cajones higiénicos, siempre que el pescado sea chico.

Artículo 1063.- Los cajones que contengan pescado, huevos, frutas, etc., deberán estibarse a 20 centímetros del piso sobre tirantes, tener una separación entre ellos de 5 centímetros y un espacio alrededor de la cámara de 0,80 metros, para facilitar el control.

Artículo 1064.- Queda terminantemente prohibido volver a conservar en cámaras frías las carnes de aves de corral y de caza y los huevos que retirados de ésta hayan estado expuestos algún tiempo al ambiente normal.

Artículo 1065.- Las cámaras y aparatos frigoríficos sólo podrán ser habilitados para su uso, previa aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y en todo momento estarán sometidas a su control. Deben poseer ozonizadores, termómetros de máxima y mínima e higrómetros.

Artículo 1066.- En general, la conservación de productos perecederos de origen animal y vegetal mediante el frío artificial se ajustará a las siguientes indicaciones de temperatura, humedad y ventilación:

PRODUCTOS	TEMPERATURA GRADOS C	HUMEDAD	NUMERO DE RECAMBIOS DE AIRE EN 24 HORAS
Carne fresca	+ 2 a + 4	80 a 95 %	4
Carne enfriada	- 3 a + 2	80 a 95 %	2
Carne congelada	- 4 a - 26	75 a 95 %	2
Carne elaborada	+ 2 a + 5	85 a 95 %	4
Pescado	- 2 a + 4	80 a 95 %	4
Huevos	-0,5 a + 1	85 a 95 %	3
Verduras	+1 a + 3	85 a 95 %	3
Frutas	+ 0 a + 3	85 a 95 %	3

Artículo 1067.- Los jamones, pancetas y tocinos que se almacenen en las cámaras para cumplir su proceso de elaboración, como ser el salado, deberán mantenerse a una temperatura de 1 a 5 grados centígrados. La humedad será de 85 a 95 %, siendo obligatoria la circulación de ozono. Estos productos deberán estratificarse para la operación del salado sobre tarimas de madera de pino, blanca, libre de olores, y a 0,50 metros del suelo. La sal que se use debe ser de buena calidad, desmenuzada y aprobada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico; no podrá utilizarse para la salación de nuevas partidas. Los utensilios que empleen en esta tarea deberán estar en perfectas condiciones de aseo. Queda terminantemente prohibido el uso de lonas para cubrir las pilas de jamones, tocinos, pancetas, etc., como también el de envases, barricas, latas sucias u oxidables.

TITULO IX

De los procedimientos

Inspecciones, toma de muestras Intervenciones

Artículo 1068.- Todo local en el que se elaboren, manipulen, depositen, exhiban, o expendan sustancias alimenticias, bebidas u otros productos de consumo, o sus

materias primas, las que con ellas se relacionen, estará sujeto a la inspección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1069.- La inspección tendrá libre acceso a estos locales en cualquier momento, y los encargados de efectuarla podrán examinar todos los productos existentes, sea cual fuere su naturaleza, extrayendo muestras cuando así lo juzgue necesario.

Artículo 1070.- Los locales a los cuales se refiere el artículo anterior, aparte de ajustarse a lo que disponen los demás artículos del presente Código y otras disposiciones vigentes, deben reunir condiciones que garanticen la higiene de los productos que en ellos existan, así como también las de una fácil inspección.

Artículo 1071.- Las personas que se encuentren en los locales de venta de artículos alimenticios, bebidas u otros productos de consumo, estén o no expresamente a cargo de los mismos, quedan obligadas a la atención de los inspectores del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, así como a remplazar a sus propietarios en todas las actuaciones y derivaciones de la inspección.

Artículo 1072.- A los efectos del artículo anterior, los depósitos o fábricas de artículos alimenticios, bebidas y otros productos de consumo, tendrán a su frente permanentemente, a personas mayores de edad y facultadas, tácita o expresamente, para la atención de los inspectores del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1073.- Los funcionarios del Instituto Bromatológico y Departamento Químico tendrán, a la sola presentación del carnet que los acredite como tales, libre acceso a todo espectáculo público donde sea necesario el establecimiento del contralor sanitario que por sus funciones le correspondiere.

Artículo 1074.- Las autoridades policiales y comunales prestarán de inmediato la cooperación que fuera solicitada por funcionarios del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, cuando para el eficaz desempeño del procedimiento por realizarse fuera necesaria.

De la toma de muestra para su análisis

Artículo 1075.- Todo fabricante o expendedor estará obligado a entregar al empleado del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, sin cargo alguno para este organismo, la cantidad indispensable de artículos que sean solicitados para formar las muestras para el análisis. En esta toma de muestras se practicarán las formalidades siguientes: cada uno de los artículos se dividirá en dos porciones que se colocarán en dos envases apropiados; se lacrarán y sellarán con el sello del Instituto Bromatológico, y se les adaptará una tarjeta de contralor con las referencias del producto, ubicación del local, fecha de extracción, nombre y firma del interesado y del inspector. En caso de que el comerciante se negare a firmar, bastará la firma de dos testigos. Una de las muestras extraídas será destinada al Instituto Bromatológico y Departamento Químico para su análisis, mientras que la otras quedará en poder del interesado y servir á de control en caso necesario. Cuando se crea conveniente, las muestras podrán ser tomadas por triplicado; quedará la tercera en archivo del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, que, conjuntamente con la muestra que queda en poder del interesado, servirá

para las pericias y contrapericias necesarias establecidas en el artículo 1156. Las muestras podrán ser extraídas indistintamente de envases abiertos o cerrados.

Artículo 1076.- En el momento de la toma de muestras a que se refiere el artículo anterior, se labrará un acta, que quedará en poder del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, la que llevará las siguientes anotaciones:

- a) Clase y ubicación del local.
- b) Fecha en que se efectúa la inspección.
- c) Nombre del propietario o detentor del producto.
- d) Nómina de las muestras que se extraigan, nombre del fabricante, introductor o representante del mismo y cualquier otro detalle necesario.
- e) Firma del interesado o de los testigos y del inspector que intervenga.

Artículo 1077.- En el caso de productos que sufran modificaciones al ser expendidos, la presentación o toma de muestras se hará sobre el producto sin modificación y modificado; por ejemplo, se extraerá muestra de café en grano, molido y otros casos análogos.

Artículo 1078.- Cuando se trate de alimentos integrados por especies químicas de distinto origen el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá exigir muestras de las materias primas que los componen. Esta misma disposición regirá para las mezclas de alimentos de distinta procedencia.

De las inversiones, comisos, etc.

Artículo 1079.- Cuando el Instituto Bromatológico y Departamento Químico compruebe, por medio del análisis respectivo, que la muestra de productos extraída de un local de elaboración, depósito o venta, como también la de una materia primas destinada a ser empleada en la elaboración de los mismos, se hallen en contravención con las prescripciones en las disposiciones vigentes, y sin perjuicio de las penalidades que correspondan, procederá inmediatamente:

- a) Al decomiso del producto, cuando se trate de sustancias adulteradas o en mal estado de conservación y sean nocivas para la salud del consumidor o cuando la designación del mismo, aún cuando éste sea apto para la alimentación, no responda en su clase, calidad y cantidad, a su nomenclatura.
- b) A la desnaturalización, por medio de procedimientos adecuados en cada caso, de aquellos productos que siendo inaptos para el consumo, puede tener otra aplicación industrial o comercial, siempre que las partidas de productos en estas condiciones hayan sido previamente, a la inspección, denunciadas a la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1080.- Si al practicarse la inspección a que se refiere el artículo precedente se hallasen productos en mal estado de conservación, se procederá a su inmediato

decomiso e inutilización, siempre que exista la conformidad expresa del interesado; en caso de disconformidad, se extraerán muestras y se intervendrá toda la partida.

Artículo 1081.- Cuando se sospeche que una partida de sustancias alimenticias, bebidas u otros productos de consumo o materias primas con que se elaboren estos, contuvieran productos nocivos para la salud o estuvieren "falsificados" o "adulterados", el Instituto Bromatológico y Departamento Químico procederá a intervenir toda la partida; a tal efecto se dejará depositada en la casa de negocio, en calidad de mercadería intervenida, colocándose con tal fin en cada envase o lote que la componga, una estampilla o faja de contralor, según el caso, la que, además del sello del Instituto, contendrá la siguiente inscripción: Instituto Bromatológico y Departamento Químico Producto en Observación". Cumplimentará dicha inspección, la fecha bien inteligible y la firma del Inspector que practicó la operación.

Artículo 1082.- La mercadería a que se refiere el artículo anterior quedará intervenida por el tiempo que el Instituto Bromatológico y Departamento Químico considere necesario. Durante ese tiempo, el comerciante no podrá disponer ni hacer uso del producto en cuestión.

Artículo 1083.- Al efectuar cualquier intervención de mercaderías, se levantará un acta por duplicado, dejando un ejemplar en poder del comerciante. Dicha acta llevará, además de las anotaciones exigidas en el presente Código, el inventario de cada partida intervenida.

Artículo 1084.- Si al notificarse al interesado la mala calidad del producto, aquel manifiesta su disconformidad con el resultado del análisis, continuará intervenida la partida de la mercadería que motiva la notificación y podrá solicitar un nuevo análisis de la muestra que queda en su poder haciéndose constar el pedido en la nueva acta que se levantará al efecto, debiendo volarse en la Tesorería de la Secretaría de Salud, en el organismo que este determine, según el caso, la suma de cinco mil pesos moneda nacional (\$ 5.000,--), monto que quedará a beneficio de la Secretaría de Salud, en caso de confirmarse el primer análisis; en caso contrario será devuelto. La interposición de este recurso deberá hacerse en acto en que se notifica la mala calidad del producto y el depósito en efectivo a que se hace mención, en el término de setenta y dos (72) horas; sin este requisito no se dará curso a aquel.

Artículo 1085.- Para este nuevo análisis, el interesado tiene el derecho de nombrar por su cuenta un profesional universitario, doctor en Bioquímica y Farmacia, Bioquímico o Doctor en Química, el que para poder actuar deberá encontrarse inscripto en Colegios Profesionales de la Circunscripción correspondiente con sesenta (60) días de antelación a la pericia, y que conjuntamente con el Director o Químico designado por la Dirección General, lo verifique en los laboratorios de la repartición actuante e informe a la superioridad de los resultados obtenidos. El químico designado por el industrial o comerciante podrá ser recusado en caso de que no existan impedimentos legales. La práctica de los análisis deberá efectuarse en el término de ocho (8) días de la notificación de la infracción cometida.

Artículo 1086.- Si los resultados analíticos de la pericia confirman el dictamen del Instituto Bromatológico y Departamento Químico o de la Municipalidad de la

provincia, según sea la jurisdicción de que se trate, el infractor será pasible de inmediato de las sanciones que fija la presente Ley en Capítulo de Penalidades.

Artículo 1087.- Los gastos que se originen serán satisfechos por el interesado en caso de confirmarse el primer análisis, o por la Secretaría de Salud, en caso contrario.

TITULO X

De las penalidades

Artículo 1088.- Cuando un fabricante, expendedor o depositario de productos alimenticios de consumo general impida en cualquier forma que los funcionarios del Instituto Bromatológico y Departamento Químico realice los procedimientos pertinentes, será castigado con una multa que oscilará entre Un (\$ 1) y Un peso (\$ 1). Si el impedimento fuera para extracción de muestras, comisos o desnaturalización de productos o acceso al local, el funcionario encargado del procedimiento solicitará el concurso de la fuerza pública para realizarle, sin perjuicio de la penalidad que establece el presente artículo.

Artículo 1089.- La elaboración de productos no inscriptos ni aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, cuando los mismos no se ajustaren a las condiciones de aptitud, envasamiento y rotulación exigidas por la presente, será penada con multa que oscilará entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1). Cuando los productos estuvieren, además, en infracción, se procederá a la clausura del establecimiento elaborador. En todos los casos serán comisados los productos no aprobados. En caso de reincidencia, además del comiso de la mercadería, la multa oscilará entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1). El uso de mercaderías, implementos, envases u otros elementos empleados en la elaboración o reserva de productos que estuvieran intervenidos por la autoridad sanitaria o la alteración de fajas de seguridad de las mercaderías intervenidas, serán penadas con multa que oscilará entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1), de acuerdo con la magnitud de la mercadería intervenida sustraída a los perjuicios que ocasione a la salud pública. En estos casos se comisarará de inmediato el resto de la partida, si existiese. Los que expendan tengan a la vista o en depósito, u ofrezcan en venta productos destinados a mejorar o falsificar mercaderías, se indique o no en los envases o destino, sufrirán una multa variable entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1) y comiso de las mismas. Cuando se trate de comercios foráneos, la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico reglamentará el término en que no podrán circular los productos correspondientes.

Artículo 1090.- Los propietarios de las fábricas que elaboren productos no inscriptos ni aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, cuando estos respondieren a las condiciones de aptitud, envasamiento o rotulación exigida en el presente Código, se harán pasibles de una multa de Un peso pesos (\$ 1). En los casos en que estos productos resultaren no aptos para el consumo, se procederá a la clausura del establecimiento donde se cometiere la infracción. En todos los casos se comisararán los productos no aprobados. Los que expendan productos en las condiciones establecidas en el párrafo anterior, siempre que ellos fueran aptos para el consumo, serán apercibidos la primera vez, y castigados con una multa variable entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1), y comiso, las siguientes.

Artículo 1091.- Los que vendan productos alterados serán castigados con una multa variable entre Un peso (\$1) y Un peso (\$1) y comiso de las mercaderías. Los que vendan productos adulterados o falsificados, serán castigados con una multa variable entre Un peso (\$ 1) y un peso (\$1) y comiso de las mercaderías. Los comerciantes que reincidan en adulteraciones o falsificaciones de alimentos y bebidas que luego resulten nocivas o tóxicas, serán definitivamente inhabilitados para ejercer el comercio de alimentos y bebidas en el territorio de la provincia.

Artículo 1092.- Los que expendan productos alimenticios y bebidas en envases o con envolturas que estén en contravención con el presente Código o cuya rotulación no se ajuste estrictamente a las disposiciones del mismo, sufrirán el comiso de la mercadería, aunque el contenido sea apto para el consumo. En caso de reincidencia, además del comiso, sufrirán una multa variable entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1). De la misma penalidad se harán pasibles los fabricantes o tenedores de envases destinados a contener sustancias alimenticias que no satisfagan las exigencias elementales de higiene y demás del presente Código, aún cuando no fueren utilizados para los fines mencionados en el momento en que se realice la inspección. Los envases que determina el artículo 1167, serán retirados de la circulación y los fraccionadores se harán pasibles de las sanciones que establece el presente artículo.

Artículo 1093.- Los que a solicitud de funcionarios del Instituto Bromatológico y Departamento Químico no exhiban en el acto el certificado de sanidad exigido por el presente Código, serán castigados con una multa de Un peso(\$ 1).

Artículo 1094.- Los que no usaren la indumentaria exigida por el presente Código, serán castigados con una multa de Un peso (\$ 1).

Artículo 1095.- Serán clausuradas las máquinas saturadoras que se utilicen para elaborar productos cuyo expendio no se realicen la forma que establece el presente Código.

Artículo 1096.- Las infracciones a las disposiciones contenidas en este Código en los capítulos referentes a criaderos de cerdos, tambos, barracas, mercados, carnicerías, fábricas de embutidos, graserías, mondonguerías, paterías y productos afines, serán penados con multas que oscilarán entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1), según la gravedad.

Artículo 1097.- Todo beneficio a los animales de consumo sin ajustarse a las disposiciones del presente Código en los capítulos de mataderos, mataderos rurales y degolladeros la sustracción u ocultación de los mismos o parte de ellos a la inspección sanitaria, se considerará matanza clandestina dando lugar a su comiso total y se aplicará a su propietario una multa de Un peso (\$1) a Un peso (\$ 1) por cada infracción, y la expulsión de la playa de la persona que la haya cometido.

Artículo 1098.- Las reses que carezcan de los sellos reglamentarios y la venta de carne procedente de animales muertos por cualquier enfermedad o accidente, dará lugar a su comiso y a una multa de Un (\$ 1) a Un peso (\$ 1), sin perjuicio de la acción judicial que correspondiere.

Artículo 1099.- El abastecedor que no denunciare los casos de muertes de animales de su propiedad en los potreros o corrales de mataderos o degolladeros y lo hiciere cuerear

sin el permiso de la inspección sanitaria, será pasible de una multa de Un (\$1) a Un peso (\$ 1).

Artículo 1100.- En caso de reincidencia en las contravenciones citadas en los artículos 1167 y 1169, además de las sanciones en ellos establecidos, se retirará al infractor la autorización para faenar.

Artículo 1101.- Se publicará el nombre y domicilio del fabricante introductor, representante, consignatario, o de cualquier persona o firma comercial a quien se haya aplicado una multa u otra penalidad, en carácter definitivo, por concepto de fabricación, almacenamiento o expendio de productos adulterados o alterados, especificando el motivo de su aplicación la clase del producto hallado en contravención y la marca del mismo.

Artículo 1102.- Serán pasibles de clausura los locales de fabricación, reserva o venta de productos a cuyo frente no se encuentran personas responsables encargadas de ellos, o en los que se pretextara la ausencia de los mismos para evitar los procedimientos de los funcionarios del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1103.- Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales e industriales donde se comprueben reincidencias de infracciones y disposiciones del presente Código consideradas graves por la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, o donde las condiciones insalubres de los mismos constituyan un peligro para la salud pública.

Artículo 1104.- Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales e industriales donde en cualquier forma, directa o indirecta, haya resistencias reiteradas y debidamente comprobadas, a cumplimentar disposiciones del presente Código.

Artículo 1105.- A los efectos de la aplicación del cualquiera de las penalidades establecidas en el presente Código, se considerará responsable a los propietarios de los comercios o fábricas, como, asimismo, a los tenedores de los productos hallados en contravención. La reincidencia en infracciones consideradas graves por las autoridades competentes, por parte de productores o distribuidores de productos alimenticios, será penada con clausura del establecimiento o inhabilitación especial, según los casos. Estas penas tendrán una duración máxima de tres (3) años. Si el producto alimenticio resulta adulterado con un elemento, tóxico, la inhabilitación del comerciante o industrial será definitiva, siendo obligatorio, por parte de las autoridades competentes, denunciar al infractor ante la Justicia del Crimen. De las restantes infracciones a las disposiciones del presente Código que se constataren, serán directamente responsables los propietarios de los establecimientos de producción, industrialización o expendio, salvo que los interesados prueben lo contrario en forma que considere fehaciente la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, sin perjuicio de disposiciones de otros organismos competentes.

Artículo 1106.- Las infracciones a la presente Ley no contempladas en el presente Título, serán castigadas con la aplicación de una multa variable entre Un peso (\$ 1) y Un peso (\$ 1), sin perjuicio de otra penalidad que pudiera corresponder por disposiciones del presente Código.

Artículo 1107.- Las multas establecidas en este Código serán aplicadas por la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1108.- Las clausuras serán dispuestas por la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico y apelables ante la Secretaría de Salud.

Artículo 1109.- Los establecimientos comerciales e industriales cuyo funcionamiento no haya sido autorizado, serán clausurados por disposición de la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1110.- Las infracciones a las disposiciones del presente Código contenidas en el Capítulo titulado "Del remate de sustancias alimenticias", serán penadas con una multa al martillero, de Un peso (\$ 1) la primera vez, y hasta Un peso (\$1) en caso de reincidencia.

Artículo 1111.- La autorización y prohibición de reserva y expendio de productos será dispuesta por Resolución de la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1112.- Las resoluciones emanadas de la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrán apelarse ante la Secretaría de Salud, dentro de los tres (3) días a contar de la notificación al interesado.

Artículo 1113.- La resolución definitiva de la Secretaría de Salud o de la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico que impongan multas prescribirá al año de la notificación al interesado, y serán ejecutados por el procedimiento del juicio de apremio legislado en el Código de Procedimientos Civiles.

Artículo 1114.- Serán competentes para entender en estas demandas los jueces en lo Civil y Comercial que correspondan al lugar de la infracción.

Artículo 1115.- Será considerado como título ejecutivo a los fines del cobro compulsivo de las tasas y sus recargos, establecidas en el título siguiente, la liquidación realizada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Las demandas para su cobro serán ejecutadas en la forma prevista en los artículos 1113 y 1114.

Artículo 1116.- Es parte legítima para promover la demanda a la Secretaría de Salud, quien podrá hacerse representar por un apoderado con poder suficiente.

TITULO XI

De los envases de las envolturas - de la definición

Artículo 1117.- A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de "envases" os recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas, cuyo material constructivo se halle en contacto con el contenido y cualesquiera sean sus dimensiones, forma o sistema de cierre. Cuando se trate de las características relacionadas con el material que los constituyen, se considerarán también como envases los utensilios, aparatos y dispositivos empleados para la trituración, mezcla, cocción, trasvasamiento, medida,

cañería de conducción (excepto las empleadas para las aguas potables) etc., de los productos destinados a la alimentación.

Artículo 1118.- Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción de los casos en que en forma expresa lo autorice el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioros o roturas.

De las exigencias

Artículo 1119.- Los envases deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Ser o estar revestidos de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán.
- b) No contener la parte en contacto más del 1 % de plomo, antimonio, cinc u otras impurezas, ni más del 0,01 % de arsénico ni cualquier otra sustancia considerada nociva por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Los metales y aleaciones que respondan a las exigencias del presente inciso, se considerarán "técnicamente puros"
- c) El estaño interior de los potes, cajas, recipientes y el de los utensilios y aparatos, etc., en las partes en contacto con los productos alimenticios y bebidas, no deberá contener menos de 3 miligramos de estaño por cada centímetro cuadrado de superficie condición los sifones cuyas armaduras metálicas deban responder a las exigencias del artículo 1194o. del presente Reglamento Bromatológico.
- d) El hierro galvanizado (hierro revestido con una capa de cinc) queda prohibido con carácter general.
- e) Si el material es de hierro blanco lacado, la laca debe recubrir completamente la superficie estañada en el interior del recipiente, y no ceder al producto con el cual está en contacto: plomo, antimonio, arsénico, cinc, cobre, bario u otras sustancias consideradas nocivas por el Instituto Bromatológico.
- f) Si el material es esmaltado o barnizado, no debe ceder plomo, cinc u otro producto considerado nocivo, después de media hora de ebullición en una solución de 100 centímetros cúbicos de ácido acético al 4 %, adicionada de 5 gramos de cloruro de sodio y 0,25 gramos de ácido cítrico.
- g) El caucho y sus derivados o sucedáneos no deben contener productos nocivos: plomo, cinc, arsénico, etc.
- h) Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados o que por distintas circunstancias no presenten las características de presentación de origen.

Artículo 1120.- En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales o industriales y demás materias mencionadas en el artículo 1119o., solo son permitidos los colorantes inofensivos; quedan prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, cinc y uranio, bajo formas solubles.

Artículo 1121.- En la industria conservera se utilizará de preferencia el cierre mecánico (engargolado) y las guarniciones de goma que se empleen podrán contener talco, creta, magnesia y otros productos inofensivos.

De los accesorios

Artículo 1122.- Los utensilios, recipientes, envases, partes de aparatos, cañería (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto con alimentos, bebidas y sus materias primas, pueden ser de:

- a) Acero, hierro fundido o hierro batido.
- b) Cobre o latón revestido interiormente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros; exceptúase en esta disposición las calderas vasijas para cocción de almíbar, morteros, platos de balanzas y pesas.
- c) Hoja de lata de primer uso estañada en sus caras sin solución de continuidad, defectos ni averías.
- d) Níquel, cromo o aluminio técnicamente puro, o sus aleaciones con metales inofensivos.
- e) Hierro enlosado o esmaltado y barro cocido barnizado, respondiendo al inciso "e" del artículo 1189o.
- f) Lozas, porcelanas y similares, vidrios transparentes, incoloro o tenuemente coloreados, cristal, mármol y piedras duras, madera inodora, mimbre y otros materiales inocuos inoxidables e inatacables.
- g) Cartón, cartulina, papel y sucedáneos de primer uso, simples o impermeabilizados, blancos o coloreados, libres de sustancias nocivas.
- h) Goma flexible, caucho o sucedáneos, libres de metales nocivos y de sustancias tóxicas en general.
- i) Telas de fibras vegetales o animales, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas.
- j) Metales diversos y aleaciones permitidas en cada caso, técnicamente puros, en láminas delgadas, para envolturas de artículos de confiterías, embutidos, etc.
- k) Cualquier otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De los cierres de los envases

Artículo 1123.- Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir

acondicionadas en envases perfectamente cerrados. Los cierres de estos envases podrán estar constituidos por:

- a) Estaño que contenga como máximo el 1 por ciento de impurezas, y no más del 0,01 por ciento de arsénico.
- b) Corcho y sucedáneos.
- c) Caucho y sucedáneos, libres de productos nocivos; plomo, cinc, arsénico.
- d) Tapas metálicas perfectamente estañadas, barnizadas o esmaltadas que asienten sobre anillas de caucho exento de impurezas nocivas (plomo, cinc, arsénico, etc.).
- e) Láminas metálicas (tapas "corona") que llevarán en el interior una lámina de corcho sin poros, aluminio o estaño técnicamente puros, con el objeto de asegurar un cierre perfecto.
- f) Vidrio, porcelana u otro material inofensivo, aprobado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar, transitoria o permanentemente, que ciertos productos se fraccionen o detallen en el momento de su expendio.

De los cierres de los envases de bebidas

Artículo 1124.- El agua gaseosa o soda y las bebidas sin alcohol, serán envasadas en recipientes de vidrio transparente, incoloro o ligeramente coloreados. Estos recipientes deberán ser obturados en la siguiente forma:

- a) Con tapones de tierra cocida esmaltada, o de porcelana, provistos de anillos de caucho, corcho o cualquier otro material autorizado, libre de impurezas tóxicas.
- b) Con tapa de metal del tipo de las denominadas "corona" las cuales deberán ser construídas con metales niquelados o con hojalata nueva barnizada, y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, o corcho de primera calidad.
- c) Con tapa - sifones (armadura metálica), de níquel, aluminio puro o de estaño técnicamente puro o con aleaciones hasta con 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento de cobre o de otro metal autorizado. Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas, y las internas, lo mismo que el pico, válvula y demás partes que puedan estar en contacto con el líquido, estarán construídas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con no más del 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento de cobre, o serán de otro material autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes, sin solución de continuidad o picaduras y de más de un milímetro de espesor.
- d) Con armaduras construídas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de celulosa, caseína, etc., las cuales no deben ceder sustancia de ninguna clase cuando se las someta a una acción prolongada (24 horas) en contacto con agua carbonada a 10 atmósferas de presión. El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá

exigir, cuando lo considere necesario, que estos envases tengan un dispositivo de seguridad.

Artículo 1125.- Los sifones automáticos que utilizan cápsulas de anhídrido carbónico (sparklets) para la preparación en el momento de agua gaseosa y refresco, deberán reunir las condiciones generales establecidas en el artículo anterior y demás llevarán una red o malla metálica protectora. Las cápsulas serán de acero resistente, el material de la lámina obturadora no contendrá productos nocivos y el gas carbónico deberá responder a las exigencias de pureza establecidas en el presente Código.

De las soldaduras

Artículo 1126.- Las soldaduras de los envases, utensilios, piezas de artefactos, etc., deben efectuarse con:

a) Estaño técnicamente puro, si estas se hallan o pueden hallarse directamente en contacto con las sustancias alimenticias o bebidas.

b) Estaño o sus aleaciones con plomo, que contenga no más del 1 por ciento de plomo cuando se trata de soldaduras, uniones, engarces, aplicaciones externas, etc., a condición de que en ningún caso, por imperfecciones de la operación material de las soldaduras, pueda hallarse en contacto con las materias conservadas.

Artículo 1127.- El estaño, "estaño fino" o "estaño técnicamente puro", empleado en la confección de envases vasijas, cápsulas, tubos, papeles, etc., debe responder a las siguientes condiciones: estaño mínimo, 99 por ciento, determinado al estado de ácido mataestánico; plomo máximo, 1 por ciento; arsénico máximo, 1 en 10.000.

De los envases especiales

Artículo 1128.- Los recipientes metálicos destinados al envasado de productos cuya acidez exceda 8 centímetros cúbicos de hidróxido sódico normal, por ciento o que contenga salmuera, deberán estar revestidos interiormente con un barniz protector que satisfaga las exigencias de lo dispuesto en el presente Código. Se exceptúan de la presente disposición los aceites comestibles, dulces de duraznos y peras y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.). Si en casos de excepción se desea usar barniz protector, antes de éste debe haber una capa de sulfuro de estaño.

Artículo 1129.- Todos los envases de vidrio que contengan alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes e incoloro o tenuemente coloreados, de modo que permita la observación del aspecto del contenido.

Artículo 1130.- Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumífero, y los coloreados con anilinas consideradas nocivas, que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse, siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco, común o impermeable, según los casos.

Artículo 1131.- En las envolturas de embutidos, chocolates, bombones, caramelos, etc., pueden reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celofanías incoloras, emerosina, celafina, películas de celulosa pura, etc.

Artículo 1132.- Los tubos de acero o cilindros que sirvan para transportar el anhídrido carbónico que se emplee en la elaboración de aguas gaseosas, deberán resistir una presión de 250 kilogramos por centímetro cuadrado.

Artículo 1133.- Las carnes y huesos salados, cuando se expongan a la venta o se tengan en depósito, se conservarán en recipientes adecuados de material inatacable.

Artículo 1134.- El transporte de las carnes se hará en envases de mimbre, madera o lona impermeable, en perfectas condiciones de limpieza y conservación. Cuando sea transportada en forma fraccionada, las porciones se envolverán previamente en papel impermeable.

Artículo 1135.- Los productos de cervecería serán envasados en recipientes adecuados, botellas de vidrio, barro cocido, loza porcelana, barriles de madera inodora revestidos interiormente de compuestos resinosos o píceos, libres de sustancias nocivas y que no cedan olor, color ni sabor a las bebidas que conservan. Esta resina o pez debe responder a las características siguientes: ser insípida, fundida en un vaso, cubierta con una solución de alcohol al 6 por ciento, y dejando todo en reposo 48 horas, no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida; tampoco debe contener materias tóxicas.

Artículo 1136.- La hojalata usada en la fabricación de los envases para conservas alimenticias no podrán contener en su superficie interna menos del 99 por ciento de estaño, ni más del 0,01 por ciento de arsénico; las soldaduras deberán reunir las condiciones de pureza asignadas al estaño fino; las lacas, esmaltes, etc., que se utilicen para el barnizado interno, no deberán contener elementos nocivos o tóxicos.

Artículo 1137.- Las conservas de pescado deberán acondicionarse en envases no mayores de 12 kilogramos netos de contenido.

Artículo 1138.- Al cuajo será expendido en envases de cierre perfectamente hermético.

Artículo 1139.- Cuando se use para el envasado de duraznos al natural, el tipo de envase internacional "Standard" cilíndrico, de 103 milímetros de diámetro y 119 milímetros de alto, medidas de luz externa, este deberá contener en un mínimo de 550 gramos netos de duraznos, excluído el líquido, hasta 12 mitades en el extra seleccionado, 15 mitades en el elegido y 21 mitades en el grado común.

Artículo 1140.- Las golosinas en general (barquillos, caramelos, pastillas, como asimismo los "sandwiches", empanadas, masas), deberán estar convenientemente envasadas o envueltas en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que el Instituto Bromatológico y Departamento Químico considere adecuado.

Artículo 1141.- Las harinas lacteadas se envasarán en recipientes de cierre perfectamente hermético.

Artículo 1142.- Los helados, sorbetes, cremas frías, etc., serán expendidos en envolturas protectoras de papel blanco impermeable o envases apropiados y aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

ARTICULO 1143.-- Los hongos deberán conservarse y expendirse en envases de papel impermeable, celofán, hojalata, vidrio, etc.

Artículo 1144.- La leche pasteurizada o certificada será expendida en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material adecuado y aprobado. El cierre deberá ser hermético con tapas de cartón parafinado u otro sistema que, a juicio del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, reúna condiciones de seguridad e higiene. La venta de leche higienizada para los hoteles, confiterías bares, hospitales y establecimientos sanitarios, podrá hacerse en envases hasta de 50 litros, siempre que se reúnan las siguientes condiciones:

- a) Que sean de una sola pieza, sin soldaduras y perfectamente estañados.
- b) Que el sellado del Instituto Bromatológico y Departamento Químico lleve la fecha del envasamiento del producto. Los envases destinados a la entrega de leche para el consumo público sólo deben servir para ese objeto; queda prohibido cualquier otro uso de ellos. Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases en los cuales les ha sido entregada la leche higienizada; y en ningún caso podrá efectuar el trasvasamiento del contenido. La leche no pasteurizada o no certificada será expendida en envases de material que responda a las prescripciones del presente Código, y que sean aprobadas por la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1145.- Los tarros utilizados en el transporte de leche serán de metal bien estañado, en su superficie interna; tendrán tapa en tal forma que cierre perfectamente libre de trapos y papeles, y deberán llevar un precinto de seguridad con un sello de plomo.

Artículo 1146.- Las levaduras artificiales se envasarán en recipientes adecuados de metal, vidrio, porcelana, etc., con cierre perfectamente hermético. Las levaduras naturales deberán envasarse en recipientes adecuados de metal, vidrio o porcelana, papel pergamino, hojas de aluminio o de estaño técnicamente puros.

Artículo 1147.- El azúcar en pancitos deberá expendirse en paquetes de papel de uno, dos, tres o cuatro pancitos exclusivamente

El papel que sirva de envoltura de los paquetes, deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Ser de naturaleza impermeable (papel parafinado, papel encerado, pergaminado artificial, etc.).
- b) No contener en su composición materias minerales u orgánicas tóxicas.
- c) No haber sido coloreado ni impreso con materias tintóreas minerales u orgánicas nocivas.

Autorízase el empleo de soluciones adherentes a base de gomas vegetales, líquenes, harina de cereales, dextrina, almidón y todo otro producto expresamente permitido en

cada caso, disueltas en soluciones antisépticas aprobadas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1148.- El expendio de manteca se hará en envoltorios de papel impermeable de color blanco o envases cerrados de vidrio o lata con barniz sanitario interno a base de sustancias permitidas por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Para consumo directo y exclusivo de la manteca, en confiterías, masiterías y negocios de igual índole, se permitirá que el expendio se haga en bloques de 5 a 25 kilogramos neto, envasados en cajas o cajones de madera inodora, debiendo usar papel impermeable que evite el contacto del producto con las paredes del envase.

Artículo 1149.- Las mantecas conservadas (adicionadas de sacaros a o sal común), se envasarán en recipientes adecuados de cierre hermético.

Artículo 1150.- La margarina deberá fraccionarse y envasarse de la siguiente manera:

a) Fracciones de 250 gramos, 500 gramos y 1.000 gramos, en cubos convenientes envueltos de papel apergaminado.

b) Cuando las necesidades del comercio así lo requieran, podrá aumentarse el tamaño de los cubos, y cuando estos sean de 5 kilogramos o más, podrán ser colocados en envases de hojalata.

Artículo 1151.- Los envueltos de pan, galletas, bizcochos, masas se harán, tanto en los despachos como en los repartos a domicilio únicamente en papel blanco, de primer uso, queda terminantemente prohibida la utilización de papel impreso o maculado.

Artículo 1152.- La sal de mesa sólo podrá expendirse en envases adecuados y de cierre hermético. Las salsas y extractos de tomates solo podrán expendirse en envases de hojalata, con barniz sanitario interior y con cierres herméticos, soldados o engargolados, a prueba de esterilización; no contener más de 5 kilogramos netos de contenido. Las pastas de tomates podrán expendirse también en envases de madera siempre que su contenido exceda de 5 kilogramos netos.

Artículo 1153.- Las barras de turrón deberán ser envueltos en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones; además, cada barra deberá ser rotulada en concordancia con las disposiciones del capítulo respectivo.

Artículo 1154.- La yerba mate elaborada se expendirá en envases de primer uso, fabricados con material aprobado, que garantice su buena conservación y llevará un cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.).

Artículo 1155.- Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierre perfectamente hermético.

De la limpieza de los envases

Artículo 1156.- Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza, de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus

correspondientes materias primas, deben estar exentos de plomo, arsénico y otras sustancias tóxicas.

Artículo 1157.- Las esponjas y virutas metálicas empleadas para la limpieza de los vasos y recipientes destinados a contener productos alimenticios y bebidas, no deben ser fabricados con cobre ni cinc, ni con aleaciones de estos dos metales, ni con hierro u otro metal recubierto de cobre, estaño, cinc o plomo.

De las prohibiciones

Artículo 1158.- Queda terminantemente prohibido a los industrial es, comerciantes y representantes, emplear recipientes envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no sean del propio comerciante o fabricante que los utiliza. Se considerará infracción al presente artículo la circunstancia de encontrarlos dentro de las fábricas o en los vehículos de reparto. Exceptúase de esta prohibición los que estén expresamente autorizados. En caso de cambio de firma social, los recipientes y envases solo podrán ser usados por los sucesores o por los que los hayan adquirido legítima y directamente de sus propietarios.

Artículo 1159.- Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles por su naturaleza con los que se encontraren en el momento de la inspección. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados. Queda prohibido envasar cualquier clase de bebidas en los recipientes de vidrio llamados "botellas de bolita".

Artículo 1160.- Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias y afines, que estén en contacto directo con:

- a) Papeles usados y maculados.
- b) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, barita, colorantes de anilina no permitidos por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, antisépticos, etc.
- c) Papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
- d) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más del 1 por ciento de plomo o antimonio y más del 0,01 por ciento de arsénico.

Artículo 1161.- Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

Artículo 1162.- Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de este.

Artículo 1163.- La yerba mate no podrá ser almacenada ni expendida en zurroneos de cuero.

Artículo 1164.- Los productos que contengan vinagre (encurtidos, salsas, mostaza, condimentos, etc.). no podrán llevar cápsulas metálicas con más del 1 por ciento de plomo y 0,01 por ciento de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino, con 1 por ciento de plomo (como máximo), que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro, de una hoja de aluminio o de cualquier otra materia impermeable e inatacable luego de media hora de ebullición por una solución de 100 centímetros cúbicos de ácido acético al 4 por ciento adicionado de 5 gramos de cloruro de sodio y 0,25 gramos de ácido cítrico.

Artículo 1165.- Todo tipo de envase o material de que esté construido el mismo que no se halle contemplado en el presente Código, deberá ser sometido a la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1166.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá cuando las circunstancias especiales así lo exijan, determinar la cantidad neta de productos envasados, o modificar disposiciones ya establecidas a este respecto.

TITULO XII

Rotulación - de la Definición

Artículo 1167.- Se entiende por rótulo, letrero o marbete, toda inscripción, leyenda o disposición impresa que se fija o se adhiere a una cosa para indicar su denominación, procedencia y demás datos exigidos por el presente Código y disposiciones nacionales vigentes.

De la denominación

Artículo 1168.- Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas, sus materias primas y demás productos de consumo, responderán en su composición, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos a la nomenclatura específica establecida por el presente Código y sus disposiciones reglamentarias.

De las características de los rótulos

Artículo 1169.- Los envases de cualquier clase, que fueran destinados a contener sustancias, alimenticias, bebidas o productos de consumo en general, llevarán en su frente principal, rótulos perfectamente fijados, redactados en idioma nacional y aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico; con las siguientes leyendas:

a) Designación del producto. Esta leyenda deberá ser uniforme en todas las expresiones que integran, completamente indeleble y que resulte fácilmente visible. El tamaño de la misma deberá guardar proporción adecuada, a las leyendas que establezcan marcas alusivas al producto y al tamaño del rótulo y del envase.

b) Peso o volumen neto de la mercadería aprovechable, expresado en medidas del sistema métrico decimal.

c) Indicación del año de elaboración, envasamiento o cosecha para los productos que se obtienen anual o bienalmente; del mes y año para los de elaboración permanente cuando por su naturaleza lo considere pertinente el Instituto Bromatológico y Departamento Químico; de los días, mes y año para los que su carácter de fácilmente perecederos lo haga necesario. Exceptuarse de esta obligación las bebidas fermentadas, alcohólicas y analcohólicas, los aceites comestibles, los quesos duros y los productos que este Código clasifica como ambientales y de consumo externo.

d) La especificación de "producción argentina" o "industria argentina" para los productos elaborados en el país o la del país de origen o centro o región productores universalmente conocidos, si se trata de mercaderías extranjeras.

e) Nombre y asiento de la razón social productora. Los productos originales de fábrica, destinados a ser expendidos exclusivamente por terceros, deberán llevar la inscripción de ambas firmas comerciales; podrá sustituirse la del establecimiento elaborador por su número de registro oficial. Para los productos cuyo consumo no fuera exclusivo del lugar d su elaboración, se exigirá la aprobación previa de sus rótulos por el Ministerio de Agricultura de la Nación.

Para los productos de importación, con excepción de la leyenda que establece su designación, se permitirá la redacción de los demás requisitos en idioma extranjero, siempre que ello haya sido aprobado por las autoridades nacionales.

Los requisitos que establece el presente artículo, con excepción de la designación del producto y fecha de elaboración, envasamiento o cosecha - índice de antigüedad y de posible alteración -podrá constar en el rótulo principal o en los rótulos adicionales siempre que aquellos no fueren exigidos por las autoridades nacionales.

De la rotulación de las mezclas

Artículo 1170.- Cuando se trata de mezclas permitidas, el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá exigir que los rótulos de los envases expresen la naturaleza y proporción de cada uno de los componentes con caracteres idénticos en tamaño, color, forma e impresión, dándose preferencia en la nomenclatura al producto que entre en mayor proporción.

Artículo 1171.- Se considera rótulo principal el que lleva la denominación exacta o reglamentaria de un producto. Además de este rótulo, pueden las mercaderías llevar otros, redactados en diferentes idiomas, si los productos se venden también en países extranjeros, pero ninguno de estos rótulos podrá llevar indicación es que estén en contradicción con lo expuesto en el rótulo principal o en infracción con la Ley 11275 y reglamentos vigentes o con el presente Código.

De las leyendas adicionales

Artículo 1172.- En los envases cuyo contenido pueda experimentar alteraciones ulteriores después de abiertos, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato.

Artículo 1173.- Los recipientes, botellas, depósitos y otros envases abiertos, destinados al fraccionamiento y a la venta al detalle de cualquier sustancia alimenticia o bebida, deben tener rótulos en la forma y condiciones que prescriben los artículos anteriores.

De las denominaciones geográficas

Artículo 1174.- Las denominaciones geográficas se considerarán como indicativas de especie determinada de productos y, por ello, los fabricantes en otros lugares que no sean los de dichas denominaciones, solo podrán llevarlas agregando a continuación de la denominación del producto, la palabra "argentino", o anteponiendo la palabra "tipo" o "imitación" impresa con letras de igual tamaño, forma y color, con excepción de aquellos productos que por su calidad similar a los extranjeros y el hábito generalizado de su designación se considere innecesaria la clasificación preestablecida. En el rótulo de los vinos nacionales no se admitirá ni aún precedida por los vocablos "tipo", "cepa" o "estilo", denominaciones geográficas de zonas vitivinícolas del país que no sea la correspondiente a la de su denominación.

De las propagandas y marcas

Artículo 1175.- Las indicaciones que se usen y la propaganda verbal o escrita que realicen los industriales y comerciantes de frutos, productos y mercaderías argentinas y extranjeras, para advertir, guiar, enseñar y aconsejar al consumidor, deberán estar redactadas y expresadas en forma clara y que no induzca a engaños o exageración sobre la calidad o sobre la procedencia del fruto, producto o mercadería, o de las primeras materias usadas. No se permitirá el uso de referencias, menciones, vocablos, distintivos, emblemas o atributos que puedan inducir a error al consumidor respecto de la calidad o procedencia del producto.

Artículo 1176.- Podrán emplearse palabras de fantasía a base de nombres de pila o patronímicos de personas o partes de ellos o de razones sociales, siempre que no resulten de tales combinaciones, palabras que tengan sentido o significación fonética en otros idiomas vivos. Los conjuntos y combinaciones de letras que hagan las veces de palabras o se utilicen como tales, aunque no lo sean gramaticalmente por no expresar una idea, serán admitidos con marcas de fábricas nacionales siempre que no tengan significaciones en otros idiomas vivos.

Del peso declarado

Artículo 1177.- Los pesos y medidas se expresarán en el sistema métrico decimal, tanto en los productos del país como los extranjeros, pudiendo estos últimos consignar, asimismo, los correspondientes al sistema en uso en su país de origen o procedencia. La indicación del contenido deberá únicamente referirse al peso y la tolerancia entre el peso o volumen neto declarado en el envase, y el peso o volumen neto efectivo contenido en el envase que se expendá al público, será del 3 por ciento en envases menores hasta de cinco litros o kilogramos; 2 por ciento para envases mayores de cinco litros o de 5 kilos y hasta 20 litros o 20 kilos, del 1 por ciento en envases mayores de 20

litros o 20 kilos. Es admisible en los envases opacos herméticos cerrados, que se entregan al comercio y contienen productos alimenticios, una diferencia hasta del 10 por ciento entre su capacidad y el volumen del producto contenido. En los envases de vidrio será admisible una diferencia hasta del 5 por ciento entre su capacidad y el contenido real.

De la rotulación de aceites

Artículo 1178.- Los aceites comestibles introducidos o elaborados en la provincia, se expenderán de acuerdo con las siguientes especificaciones:

a) Aceites genuinos: son los provenientes de una sola especie vegetal: algodón, maní, nabo, girasol, oliva, pepitas de uva, sésamo, soja, etc., los que llevarán la denominación de su origen.

b) Aceites comestibles: son los constituidos por mezclas binarias, con especificación en los rótulos de la calidad y proporción de sus componentes, debiendo figurar en primer término el que intervenga en mayor proporción.

c) Mezclas de aceites comestibles: son los constituidos por mezclas exclusivamente ternarias, en cuyos rótulos se especificarán los aceites genuinos que las integran, con las proporciones en que intervienen, y en el orden decreciente establecido por estas proporciones. Cuando el aceite de oliva forme parte de una mezcla, su proporción en la misma no debe ser menor del 25 por ciento.

Artículo 1179.- de las mezclas de aceites vírgenes con aceites refinados o neutros, llevarán la denominación de "Súper fino".

Artículo 1180.- Los aceites refinados por procedimientos permitidos podrán llevar la calificación de "Fino".

De la rotulación de aguas minerales

Artículo 1181.- Las aguas minerales llevarán consignado en su rótulo, además de las menciones reglamentarias, el nombre del manantial o fuente productora, su ubicación precisa y la transcripción fiel del análisis físico y químico completo otorgado por el laboratorio oficial competente que haya intervenido en la extracción y examen de las muestras respectivas. No se permitirá el agregado de datos de procedencia particular.

Artículo 1182.- Las aguas minerales que posean propiedades efímeras (radioactividad de emanación, gases, etc.) deberán llevar en los rótulos, indicación expresa de que la poseen únicamente en la fuente. No podrán rotularse como agua mineral aquellas que posean exclusivamente propiedades efímeras.

Artículo 1183.- Las operaciones facultativas a que hayan sido sometidas las aguas minerales (gasificación artificial con anhídrido carbónico puro, agregados de hierro o azufre, etc.) deberán ser consignadas en los rótulos, con caracteres perfectamente visibles. El producto será rotulado "agua mineral modificada".

Artículo 1184.- La autorización para la indicación de las propiedades terapéuticas o fisiológicas que posea un agua mineral deberá emanar de autoridad competente (Secretaría de Salud).

Artículo 1185.- Queda prohibido el expendio de las llamadas hasta hoy aguas minerales artificiales, de soluciones salinas gasificadas o no, con el nombre de agua mineral. Estas deberán rotularse "Agua Mineralizada" o "Agua artificial de mesa", y no podrán llevar nombres correspondientes a fuentes productoras de aguas minerales o localidades donde existan.

De la rotulación de aguas gaseosas, bebidas sin alcohol, etc.

Artículo 1186.- Los sifones en que se envasan aguas gaseosas deberán llevar grabado o estampado, tanto en la armadura metálica como en la garrafa, el nombre, domicilio, localidad y provincia donde funcione la fábrica, y una letra característica, con el correspondiente número de orden, que será dado por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico. Los sifones que no provengan de fábricas de gaseosas, sino de máquinas saturadoras, no llevarán inscripción de características ni número de orden; su uso será exclusivamente interno, y no podrá realizarse reparto o venta fuera del negocio donde se elabore.

Artículo 1187.- Queda terminantemente prohibido en las fábricas de gaseosas o negocios con máquinas saturadoras donde se elabore el producto, el uso o tenencia de sifones pertenecientes a otras firmas comerciales.

Artículo 1188.- Las bebidas sin alcohol y productos análogos preparados con jarabes y extractos o jugos de frutas, serán rotulados "Bebidas sin alcohol de..."; le seguirá el nombre de la fruta o denominación "Extracto o jugos de fruta", si fueran varias las empleadas en la elaboración.

También podrán ser rotuladas con el nombre de la fruta, precedido o seguido de la palabra "Natural".

Artículo 1189.- Cuando estos productos sean elaborados con esencias o extractos artificiales, aún en el caso de contener, además, jugos o extractos naturales, deberán rotularse "Bebidas sin alcohol de..." seguido del nombre de la esencia o extracto artificial usado o si no con el nombre de la fruta, seguido o precedido de la palabra "Artificial". Si se deseara rotular con nombres de fantasía, deberá agregarse como subtítulo la leyenda "Bebida artificial", impresa en el mismo color del nombre y con el tipo de letra perfectamente visible.

Artículo 1190.- Las bebidas sin alcohol que contengan esencias artificiales, no podrán ser vendidas ni anunciadas con falsas indicaciones tendientes a hacer creer que fueron preparadas con frutas o jugos naturales de frutas. Queda prohibido insertar en los rótulos todo "dibujo" o representación gráfica de frutas o parte de ellas.

Artículo 1191.- Cuando estos productos estén coloreados con colorantes permitidos, extraños a los jarabes, extractos o jugos, deberán llevar la mención "colorante artificial de..." seguido del nombre del colorante usado.

De la rotulación de la achicoria

Artículo 1192.- Queda prohibido incluir la palabra achicoria en las denominaciones de los productos que se expendan como sustitutos, o equivalentes de esta, ni mezcla de achicoria con cualquiera de estos equivalentes.

De la rotulación del alcohol rectificado

Artículo 1193.- Los rótulos fijados en los envases que contenga n alcohol rectificado, deberán llevar claramente indicado, además de las inscripciones reglamentarias, la graduación alcohólica, que no será menor del 95 grados en volumen a la temperatura de 15 grados centígrados.

De la rotulación de alimentos para lactantes

Artículo 1194.- Los envases de los productos para lactantes no podrán llevar en los rótulos ni en los prospectos adjuntos, sin autorización de las autoridades sanitarias, indicaciones médicas ni dosificación según edad y peso; deberán consignar su composición centesimal; y en caso de alimentos ácidos y alcalinos, su riqueza, calculada en ácido láctico o en bicarbonato de potasio; se indicará además en forma bien visible, la fecha de envase y vencimiento, y el valor termógeno en calorías de 100 gramos del producto.

Artículo 1195-- Cuando la composición de estos productos no sea semejante a la de la leche materna, se indicará en los rótulos en forma destacada, que no deberán administrarse a niños menores de 2 años, sin indicación médica.

Artículo 1196.- Las conservas de arvejas preparadas con el producto fresco se rotularán "Petit pois" o "Arvejas frescas"; cuando se empleen arvejas secas, se indicará en los rótulos la inscripción "Arvejas secas remojadas".

De la rotulación del arroz

Artículo 1197.- Los rótulos de los envases de arroz deberán indicar su origen geográfico (Piamonte, Carolina, Corrientes etc.)

De la rotulación de la bebidas alcohólicas

Artículo 1198.- Los rótulos, folletos, etc., de las bebidas alcohólicas preparadas de distinta forma de la prescripta por este Código, o que contengan esencias artificiales, deberán llevar la inscripción "Artificial", con caracteres del mismo tipo, color y tamaño que los empleados en la denominación del producto. De la misma manera deberá consignarse cuando el producto sea el resultado de una mezcla de bebidas alcohólicas naturales y artificiales.

Artículo 1199.- Los calificativos "Fino", "Superfino" y similares, podrán aplicarse sino a los cortes que contengan por lo menos 50 % del producto natural.

Artículo 1200.- Se permitirá la expresión "Triple destilado" únicamente en los rótulos de las bebidas alcohólicas cuya elaboración provenga, por lo menos, de una destilación y proceso de rectificación.

Artículo 1201.- Queda estrictamente prohibido en el rotulado de las bebidas alcohólicas, el uso de la palabra "Ajenjo" u otra similar, en idioma nacional o extranjero, o que haga referencia directa o indirectamente a tal producto.

Artículo 1202.- Los "cognacs" artificiales no podrán usar calificativos de viejo, añejo o equivalente.

Artículo 1203.- Queda prohibido el empleo del vocablo "Mocoa", como asimismo la denominación de "cacao", "chocolate" o "cobertura" para todos aquellos productos con nombres de fantasía que conteniendo cacao o chocolate, no se especifiquen en el presente Código; en sus etiquetas se declarará el detalle de sus componentes, y para su venta se requerirá previamente la aprobación del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

Artículo 1204.- Los rótulos de los envases de café deben indicar expresamente su procedencia. Cuando se trate de mezclas deberá advertirse la proporción de éstos. Por ejemplo, se deberá rotular "mezcla de café de Brasil con 20 % Borbón y 5 % Yungas".

Artículo 1205.- Los cafés tostados o torrados molidos, que no se envasen al vacío, llevarán la fecha con indicación de día, mes y año de elaboración. Serán considerados inaptos para el consumo los que tengan más de 180 días de envasados, debiendo consignar también en la rotulación la indicación de la fecha de vencimiento de su aptitud.

Artículo 1206.- Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra "café".

Artículo 1207.- Todo sucedáneo del café se rotulará de acuerdo con su naturaleza; no deberá llevar inscripciones que dejen lugar a dudas al respecto.

Artículo 1208.- Solamente la cerveza elaborada con malta de cebada podrá llevar la calificación de genuina. Las elaboradas con sucedáneos autorizados por el presente Código se denominarán "No productos que presenten un parecido a la cerveza y que no respondan a la forma de elaboración prescrita por este Código, se considerarán "No genuinas", y sus rótulos deberán llevar en caracteres perfectamente visibles la palabra "Artificial".

De la rotulación de conservas alimenticias

Artículo 1209.- La fecha de cosecha o elaboración de las conservas alimenticias deberá estamparse exclusivamente sobre el envase mediante tipos en relieve u otra forma que impida, con seguridad, su modificación.

Artículo 1210.- En el rotulado de extractos de carne sin autorización de las autoridades sanitarias, no podrán hacerse indicaciones de propiedades terapéuticas, medicinales o

nutritivas del producto. Solamente se podrá establecer que se trata de simples condimentos.

De la rotulación del cuajo

Artículo 1211.- Los envases en que se expendan el producto denominado cuajo, deberá indicar en el rótulo el poder coagulante o título del mismo.

De la rotulación del "carry"

Artículo 1212.- Será obligatoria la declaración de los componentes de la mezcla de especies denominada "Karry" o "Curry" de la India o "Curry Powder", en los rótulos de los envases del producto, aunque no así la proporción de los mismos.

De la rotulación del Chocolate

Artículo 1213.- El chocolate simple adicionado de almendras, avellanas, nueces, maní, miel, etc. deberá llevar indicado en sus rótulos la denominación del producto de fantasía; así se dirá "Chocolate de fantasía a la nuez" etc. Cuando se le agreguen materias amiláceas o feculentas o sustancias grasas extrañas al mismo, ello será consignado en forma visible en los rótulos, estableciendo el nombre y la proporción de éstas.

De la rotulación de la chicha

Artículo 1214.- Los rotulados de las chichas llevarán además de las inscripciones reglamentarias, las menciones siguientes:

a) La denominación de la materia de origen: "Chicha elaborada con mosto concentrado", o "Chicha elaborada con mosto natural".

b) Cuando el anhídrido carbónico contenido sea exclusivamente de origen biológico, se hará la indicación "Espumosa natural", y cuando sea agregado se dirá "Gasificada". Estas especificaciones deberán ser inscriptas con tamaño, tipo de letra, realce y coloración uniformes.

Artículo 1215.- No se tolerará ninguna inscripción o leyenda que no responda a las exigencias oficiales. En las fábricas, las chichas terminadas deberán estar rotuladas.

De la rotulación del chuño

Artículo 1216.- Con el nombre de chuño se designará exclusivamente el producto proveniente de la elaboración de la fécula de patata. La fécula obtenida del maíz se designará expresamente con el nombre de chuño de maíz.

De la rotulación de los productos dietéticos

Artículo 1217.- Los productos dietéticos no podrán llevar indicaciones médicas ni expresiones que signifiquen un tratamiento terapéutico. La enunciación de tales indicaciones tanto en los rótulos como en los prospectos y propaganda les confiere el

carácter de "Especialidades medicinales" debiendo en tales casos ser aprobadas por las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 1218.- Los rótulos de los envases deberán llevar, además de las inscripciones reglamentarias, la indicación de su valor termógeno referido a 100 gramos de producto, su valor centesimal en glúcidos, proteídos y lípidos, así como todo componente o propiedad que contribuya a conferirles el carácter de productos dietéticos.

Artículo 1219.- La fecha de envasamiento y expiración de aptitud para el consumo de los productos dietéticos deberá ser estampada en relieve en los envases de los mismos.

Artículo 1220.- Queda absolutamente prohibida, sin autorización de las autoridades sanitarias, toda propaganda en cualquier forma que ella fuera hecha, que atribuya a los productos alimenticios comunes, virtudes dietéticas o terapéuticas, así como exageradas propiedades de cualquier índole.

De la rotulación del dulce de leche

Artículo 1221.- El rotulado de los envases de "dulce de leche", deberá llevar, además de las inscripciones exigidas por este Código y disposiciones en vigencia, la indicación de los materiales empleados en la elaboración del producto y su proporción (ver artículo 24o. Decreto Nacional 85330).

Artículo 1222.- El dato que consigna la fecha de envasamiento deberá hacerse en forma destacada.

Artículo 1223.- Cuando se desee fraccionar el dulce de leche en depósitos ubicados en otras localidades que no sean la del asiento de la fábrica, podrá reemplazarse la expresión "fecha de elaboración" por "fecha de fraccionamiento".

Artículo 1224.- En la fecha de elaboración del dulce de leche se establecerá el mes y año de la misma.

De la rotulación de escurridos

Artículo 1225.- Es obligatorio consignar en los rótulos la clase de vinagre utilizado en la elaboración de encurtidos, como asimismo, la declaración del colorante vegetal permitido que se haya empleado, si el producto hubiera sido coloreado.

De la rotulación de las esencias artificiales

Artículo 1226.- Cuando las bebidas o sustancias alimenticias hayan sido adicionadas de esencias, este dato será consignado en forma clara en los rótulos de los envases, debiéndose establecer la naturaleza del producto agregado.

De la rotulación de los embutidos

Artículo 1227.- Los embutidos deberán llevar fecha de elaboración.

De la rotulación de los extractos de tomates

Artículo 1228.- La expresión "Extracto simple de tomates" se utilizará para designar un producto que tenga entre el 16 % y menos del 28 % de extracto seco; cuando tenga entre 28 % y menos del 36 % se rotulará: "Extracto doble de tomate"; y "Extracto triple de tomate" cuando esta proporción sea del 36 % o mayor. Estos porcentajes se entienden libres de cloruro de sodio, y deberán ser consignados en los rótulos de los envases.

De la rotulación de las frutas

Artículo 1229.- Las frutas que se expendan envasadas, deberán responder a las indicaciones consignadas en el rótulo en lo que se refiere a procedencia y calificación; queda prohibido el relleno de los envases así rotulados, con otros productos que no reúnan las mismas condiciones que los originales.

Artículo 1230.- A los efectos de la perfecta identificación de la clasificación de la fruta envasada, los rótulos deberán llevar los siguientes colores: de fondo azul, para la fruta marcada extraseleccionada "Extra Fancy"; rojo, para la fruta marcada seleccionada (Fancy) y verde para la fruta marcada elegida (Choice); o en su defecto, los mismos colores de modo que llenen un triángulo en la esquina superior izquierda del rótulo, de cincuenta milímetros de lado sobre los bordes del mismo.

Artículo 1231.- Cuando se exhiban frutos verdes destinados a la elaboración de dulces, estos deberán estar en lugares aislados de donde estén depositados frutos maduros; deberá haber, tanto en los locales como en los recipientes que los contengan, letreros perfectamente visibles que establezcan que son destinados para tal fin.

De la rotulación del gofio

Artículo 1232.- En la rotulación del gofio deberá indicarse la naturaleza de la harina empleada en su elaboración. Cuando se trate de una mezcla de gofios de distinta naturaleza, deberá detallarse su composición.

Artículo 1233.- Queda estrictamente prohibido rotular los envases que contengan grasas, con nombres de fantasía en que se esté incluida la palabra "manteca".

De la rotulación de las harinas

Artículo 1234.- Únicamente el producto de la molienda del trigo que responda a las exigencias de este Código podrá rotularse con la palabra "harina", sin otro calificativo. En la denominación de otras harinas, se agregará a esta palabra el nombre del producto originario; así se dirá "Harina de maíz, de arvejas, etc."

Artículo 1235.- Queda prohibido el empleo de la palabra "crema" para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz y otros cereales, como también los nombres de fantasía que la incluyan, para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.

De la rotulación de las harinas lacteadas

Artículo 1236.- Las etiquetas de los envases que contengan harinas lacteadas deberán llevar, además de las leyendas reglamentarias, la composición de los productos y forma de administración.

De la rotulación del hielo

Artículo 1237.- En los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, como en los avisos, propagandas, papeles de comercio, etc., que a él se refieran, deberá constar claramente el nombre que le corresponda de acuerdo con las especificaciones del presente Código.

De la rotulación de los jarabes artificiales

Artículo 1238.- Los jarabes que hayan sido preparados con esencias cuyo uso haya sido autorizado por el presente Código, deberán rotularse en forma que no deje lugar a dudas de que se trata de un producto artificial; se dirá "Jarabe artificial de ", y a continuación el nombre de la esencia empleada.

Artículo 1239.- Cuando a estos productos se les adicione un colorante de uso permitido, el rótulo deberá llevar una leyenda que exprese "coloreado artificialmente". Esta indicación se hará en forma perfectamente visible.

De la rotulación del "kefir"

Artículo 1240.- Será obligatorio establecer en los rótulos de los envases del producto denominado "Kefir", "Kophir", "Chefir" o "Kafir", la composición del mismo.

De la rotulación de la leche

Artículo 1241.- Únicamente el producto procedentes de vacas, llevará la denominación de "leche" o "leche de consumo" sin otro calificativo.

La leche de cualquier otro animal deberá venderse con una denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo "leche de burra", "leche de cabra", etc.

Artículo 1242.- Los envases en que se expendan leche pasteurizada o certificada, deberán llevar adheridos en el cierre una bandeleta de papel que indique la fecha del envasamiento, o bien se inscribirá esta en el cierre de cartón; en el mismo, o en etiquetas bien visibles, se consignarán además los siguientes datos:

- a) Nombre de la usina o tambo, y lugar.
- b) Si es leche pasteurizada o certificada.
- c) Su tenor en materia grasa mínima.
- d) Que debe conservarse en lugar fresco.
- e) Que debe consumirse antes de 24 horas.

f) Capacidad del envase en centímetros cúbicos.

g) Toda otra inscripción que sea considerada obligatoria por el presente Código u otras disposiciones vigentes.

El expendio de leche no pasteurizada ni certificada, en las localidades donde no rija la pasteurización obligatoria, se realizará con la advertencia de que debe pasteurizarse o hervirse antes de su consumo. Esta leyenda debe figurar en los envases al detalle, tarros, vehículos de reparto y puestos de venta.

Artículo 1243.- Los latones en que se haga el transporte de leche deberán tener estampados el nombre y domicilio del expendedor, como asimismo, el número oficial del tambo.

Artículo 1244.- En los rótulos de los envases de leche concentrada, condensada o evaporada, se deberá indicar el grado de concentración, como ser, 1/2, 1/3, etc., en peso o volumen, o si no la cantidad de leche concentrada requerida para obtener una mezcla equivalente a la leche original que ha servido para preparar el producto.

Artículo 1245.- La leche descremada o desnatada se expenderá exclusivamente con esta denominación, la que se inscribirá en forma bien visible en los rótulos correspondientes. Cuando no se haga esta declaración, y aunque el producto contenga el mínimo de materia grasa exigida por este Código, se la considerará adulterada.

De la rotulación de la leche fermentada

Artículo 1246.- Los productos preparados a base de leche fermentada llevarán en sus rótulos las fechas de envasamiento y expiración de la aptitud del mismo.

Rotulación de la leche irradiada

Artículo 1247.- En los rótulos, o en las tapas de los frascos en que se expendan la leche denominada "activada" o "irradiada", se deberá declarar el procedimiento empleado y demás indicaciones que sobre su actividad exija el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

De la rotulación de las levaduras artificiales

Artículo 1248.- Las levaduras artificiales, cuya composición debe responder a las fórmulas aprobadas con anterioridad por organismos oficiales, llevarán en los rótulos el número del certificado de autorización otorgado por los mismos, además de las leyendas reglamentarias. En la inscripción de la fecha se especificará mes y año.

De la rotulación de las levaduras secas

Artículo 1249.- Es obligatorio declarar en los rótulos la cantidad de almidón adicionada en la preparación de los productos denominados "levaduras secas".

Rotulación de la malta torrada

Artículo 1250.- Queda estrictamente prohibido rotular con la denominación "Café de Malta" al producto llamado "Malta torrada", "torrificada o caramelizada".

De la rotulación de la manteca

Artículo 1251.- La palabra "manteca" se utilizará exclusivamente para la denominación de la materia grasa extraída de la leche de vaca. No será permitido agregar a esta denominación ninguna palabra con la que se pretenda, aunque sea en forma vaga, atribuirle condiciones especiales al producto, por ejemplo: "Manteca pura", "Manteca Fresca", etc.

Artículo 1252.- La fecha de envasamiento de la manteca, con especificación de día, mes y año, deberá hacerse con cifras perforadas en los papeles de envoltura, o estampada cuando el expendio se hiciera en latas y cuando se envase en cajones.

Artículo 1253.- Los cajones en que se envasen cantidades mayores de manteca deberán llevar estampadas con fuego, la inscripción de todos los datos que en materia de rotulación exige el presente Código.

Artículo 1254.- Cuando se desee fraccionar la manteca en depósitos ubicados en otras localidades que no sean las de asiento de la fábrica, podrá reemplazarse el término "fecha de elaboración", por el de "fecha de fraccionamiento".

Artículo 1255.- La manteca sometida nuevamente a proceso de mezcla o lavado o amasadura con el objeto de modificar su calidad, se denominará "manteca reamasada".

Rotulación de las mantecas conservadas

Artículo 1256.- Las mantecas conservadas (adicionadas de azúcar, sacarosa o sal), deberán llevar indicado en los rótulos la naturaleza y proporción de la sustancia agregada.

De la rotulación de la margarina

Artículo 1257.- Se rotulará con el término de "Margarina" toda grasa comestible, simple o compuesta, que tenga la apariencia de manteca, ya sea que se encuentre o no mezclada o adicionada con esta última sustancia, con leche o con crema, o que contenga caseína o cualquier otro derivado lácteo que tienda a conferir al producto los caracteres de la manteca.

Artículo 1258.- El expendio de este producto, ya sea al por mayor o al detalle, se hará exclusivamente con la rotulación de "margarina"; queda prohibida cualquier otra designación. Se podrá agregar en los rótulos las expresiones "de primera", "extra", "muy fina", y "fina". Queda terminantemente prohibido el uso de palabras tales como "leche", "crema", "manteca" o cualquier otro término o expresión que sugiera relación entre el producto y la industria lechera. Se indicará, asimismo, si el producto ha sido o no adicionado de sal común.

Artículo 1259.- Cuando el envasamiento se haga en cajones, estos llevar estampados a fuego, por lo menos en la cara que corresponda a la tapa, las inscripciones reglamentarias.

Del rotulado de las materias colorantes

Artículo 1260.- Las materias que se empleen para colorear sustancias alimenticias y bebidas, deberán llevar en los rótulos expresiones que indiquen el carácter de colorantes inofensivos para el consumo, dosis y uso.

Rotulación de la mayonesa

Artículo 1261.- Los productos envasados denominados "mayonesa" o "mahonesa", deberán indicar en los rótulos cuando contengan una cantidad superior a 0,50 % de almidón.

De la rotulación de la mostaza

Artículo 1262.- Cuando los productos denominados "mostaza", lleven adicionados colorantes vegetales permitidos, harán constar tal circunstancia en el rótulo; así se dirá: "Coloreado con cúrcuma", etc.

Artículo 1263.- Los productos elaborados a base de mostaza adicionada de harina y otros productos comestibles (amiláceas, especias, cúrcuma, etc.), se denominarán "condimentos", y deberán declarar en la rotulación todas las sustancias que han entrado en su composición.

Rotulación del pan de graham

Artículo 1264.- El pan de graham, el pan negro o integral y los productos de panificación de género similar, deberán expendirse en envases de papel "glacé" o "celofán", cuyas leyendas se ajustarán a las disposiciones del presente Código.

De la rotulación del pan de gluten

Artículo 1265.- Cuando se requiera aconsejar el uso de pan de gluten a enfermos diabéticos, deberán consignarse en el rótulo su porcentaje de hidrato de carbono.

De la rotulación de las pastas alimenticias

Artículo 1266.- Las pastas hechas a base de otras harinas que no sean de trigo exclusivamente, aún cuando esta forme parte de las mezclas, deberán expendirse con la indicación correspondientes, así se dirá: Pasta de trigo y maíz, etc.

Artículo 1267.- Se prohíbe la denominación de "Fideos de sémola", a los elaborados con harina o con fideos triturados.

De la rotulación de los productos de pesca

Artículo 1268.- Las denominaciones con que se expendan los pescados, moluscos, crustáceos extranjeros, deberán corresponder a las especificaciones vigentes en el país de origen. Para los peces que habitan aguas argentinas, se tendrá en cuenta las siguientes correspondencias entre sus nombres vernáculos y los científicos:

Anchoa, anchoita: especies del género *Engraulis*.
Anchoa de Mar del Plata, Pez azul: *Pomatomus Saltatrix*.
Anguila: *Symbranchus marmoratus*.
Armados: especie del género *Doradidae*.
Atúm: especie del género *Seriola*.
Atúm argentino: especies del género *Mugil*.
Bacalao, abadejo: especies del género *Genypterus*.
Bacalao argentino: especies del género *Pogonias*.
Bacalao criollo: especies del género *Salilota*.
Bagre de mar: especies del género *Tachysurus*.
Bagre: (de río y laguna): especies de los géneros *Pimelodus*, *Parapimelodus*, *Rhandia* y *Afines*.
Besugo blanco: *Pagradactylus Vergi*.
Besugo colorado, pagro colorado: *pagrus pagrus*.
Boga: especies del género *Leporinus*.
Boquerón: especies del género *Engraulis*.
Brotula Brotola: *Urefhycis Brasiliensis*.
Congrio: especies del género *leptocephalus*.
Corvina común o blanca: especies del género *Micropogon*.
Corvina negra o criolla: especies del género *Pogonias*.
Dorado: especies del género *Salminus*.
Gatuso: *Galeus Canis*.
Lenguado: especies del orden de los Heterosomados.
Lisa: especies del género *Mugil*.
Manduvi: especies del género *Ageneiosus*.
Manguruyu amarillo: *Pseudopimelodus Zungaro*.
Manguruyu negro: o grande Manguruyu para: especies del género *Paulices*.
Merluza: especies del género *Merluccius*.
Mero: especies de la familia de los Serranidos.
Pacu: especies de la sub-familia de los Mylinos.
Palometa (de mar): *Paroma Signata*.
Pati: especies de la sub-familia de los *Luciopimelodinus*.
Pejerrey: especies del género *Menidia*.
Pescadilla, pescadilla común: *Cynosción Straitus*.
Pescadilla real o de red: *Sagenichtys Ancyloodon*.
Pez azul: ver anchoa de Mar del Plata.
Pez limón: especies del género *Seriola*.
Pirapita: ver salmón de la cuenca del plata.
Raya: especie del género *Raya*.
Róbalo o trucha del océano: *Bleginops Maclovinus*.
Sábalo: especies del género *Prochilodus*.
Salmón: especies de la familia *Salmonidas*.
Salmón argentino: Ver anchoas de Mar del Plata.
Salmón criollo: (de mar), *Pinguipes Sannambula*.

Salmón (de la cuenca del Plata), Salmonete, Pirapita: especies del género Brycon.

Sardina: especies de Glupeidos.

Sardina argentina: Cynosción Striatus Juv.

Sol, Sollos: especies del género Solcidos y Sinoglosidos.

Surubí; especie del género Pseudoplatystoma.

Tararira: hoplias Malabaricus.

Trucha Arco Iris: de estanque, etc. especies de la familia Salmonides.

Trucha criolla: especies del género Percichtys.

Trucha del océano: ver Róbalo.

Vieja: especies de la familia Loricarides.

Artículo 1269.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá aceptar, con carácter precario, el uso de denominaciones autorizadas por organismos nacionales competentes en los casos de peces argentinos que se presenten con características de productos extranjeros (salmón argentino, bacalao argentino, atún argentino, etc.), pero exigirá que el rotulado se ajuste estrictamente a las disposiciones que en cada caso haya establecido la autoridad federal mencionada. En las mismas condiciones se permitirá la expresión: "Preparado como.", tal caso será obligatorio anteponer el nombre vernáculo del producto usado.

Artículo 1270.- En el rotulado de los envases de conservas de pescado se indicará, además de las leyendas exigidas por este código, el lugar de elaboración del producto. No podrán adicionarse en las etiquetas, expresiones o lugares geográficos que puedan dar lugar a confusiones o engaños por parte del público consumidor, respecto a la naturaleza y lugar de origen de la conserva.

Artículo 1271.- Siempre que en su contenido reúnan las condiciones exigidas por el presente Código, podrán aceptarse en los envases la rotulación con las expresiones de origen extranjeros siguientes: "Puckling", "Haddock", "Klipfish", "Saraca" y "Rollmops".

Artículo 1272.- Cuando las conservas de pescado se rotulen "al aceite de oliva" o "en aceite de oliva", no deberá acusar el aceite contenido en el envase una proporción mayor del cinco por ciento de aceite de pescado.

De la rotulación de pimienta inglesa

Artículo 1273.- Queda prohibido rotular con el nombre "Flor de clavo" el producto denominado "pimienta inglesa".

De la rotulación de los quesos

Artículo 1274.- En los quesos duros, que, como es de práctica, estarán cubiertos por una capa oleosa de conservación la inscripción de las leyendas exigidas por este Código, como de otras disposiciones vigentes, se hará con fuego, sobre una de las caras.

Artículo 1275.- Los quesos semiblandos (tandileros, chubut, etc.) llevarán las inscripciones reglamentarias, impresas con tinta especial en una de las caras.

Artículo 1276.- Los quesos blandos que no lleven cubierta de parafina o sustancias similares y que se expendan en cajas de cartón papeles impermeables, llevarán sobre éstos la inscripción reglamentaria.

Artículo 1277.- Queda prohibido el uso de designaciones tales como "quesos crema", o "cremita de queso", o cualquier otra que quisiera emplearse para rotular productos cuya elaboración hubiera sido efectuada por el proceso que se refiere a quesos reelaborados o fundidos.

Artículo 1278.- Aún cuando la elaboración de quesos fundidos no hubiera sido hecha en su totalidad con quesos típicos originarios de los puntos geográficos a los cuales deban sus nombres y denominaciones, podrá consignarse en los rótulos la denominación que correspondiera dar al producto según las características del queso empleado en su fusión.

Artículo 1279.- La denominación que se diera al queso fundido deberá ser igual a la del queso utilizado como materia prima en la fusión, debiendo el producto después de elaborado presentar al examen las mismas características de color, olor y sabor que los propios de los tipos de queso cuya denominación quisiera usarse en el rotulado.

Artículo 1280.- Cuando en la fusión se emplearan distintos tipos de queso, será obligatorio declarar en el rotulado dichas circunstancias, especificando el por ciento de cada clase o tipo que hubiere intervenido en la misma. El nombre que deberá darse al queso fundido, elaborado en estas condiciones, será el de "queso fundido mixto" o "queso mixto para untar", según corresponda, aparte del de fantasía que el fabricante quisiera registrar, siempre que no entrañe propósito de encubrir la verdadera clase del producto o producir confusión al consumidor.

Artículo 1281.- Al "queso fundido" y al "queso fundido para untar" que hubieran sido fabricados con queso de tipo indefinido, se les dará el nombre de "queso fundido indefinido" o "queso fundido indefinido para untar", según corresponda, cuando en su elaboración entre una sola clase o calidad de queso de tipo indefinido; y "queso indefinido fundido mixto" y "queso fundido indefinido mixto para untar", según corresponda, cuando en su fabricación entre más de una clase o calidad de queso de tipo indefinido. Cualquiera que sea la denominación que pueda corresponder a los productos mencionados, esta deberá consignarse en caracteres de estilo, tamaño, grosor y color exactamente igual a los empleados en las palabras "queso fundido" o "queso fundido para untar".

Artículo 1282.- Todo queso fundido deberá llevar en su rotulado tanto del envase o envoltorio como en las envolturas de las porciones, cuando el envase o paquete contenga más de una pieza, las inscripciones exigidas por el presente Código y otras disposiciones en vigencia; deberán consignarse, asimismo, los siguientes datos:

- a) Por ciento de grasa expresado con relación al extracto seco.
- b) Por ciento de humedad.
- c) Clase de condimento (Cuando lo contenga).

La indicación de la fecha de elaboración (mes y año) se inscribirá con caracteres claros, con sello y tinta indeleble, de color sobresaliente con relación al fondo del rótulo.

Artículo 1283.- Queda prohibido consignar en el rotulado de los "Quesos fundidos" y "quesos fundidos para untar" el vocablo "pasteurizados".

De la rotulación de la sal de mesa

Artículo 1284.- La sal fina adicionada de sustancias inofensivas (fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio) con el fin de evitar su conglomeración con la humedad ambiente, en un porcentaje que no exceda del 3 por ciento, se denominará "sal de mesa", y en su rotulación se hará indicación de las materias agregadas.

De la rotulación de las salsas

Artículo 1285.- Los productos denominados "salsas", deberán llevar en el rótulo de sus envases la declaración de sus componentes; y si fuera adicionada de colorantes vegetales permitidos, se hará constar así: "Coloreado con cúrcuma", etc.

De la rotulación de la sidra

Artículo 1286.- Se permitirá la denominación de "sidra champaña" (sidra achampañada), para los productos gasificados siempre que en los rótulos las dos palabras tengan las mismas características de tamaño, tipo de letra y coloración.

Artículo 1287.- Los productos que imiten la sidra serán clasificados como "bebidas artificiales" y en sus etiquetas no podrán incluir la palabra "sidra".

De la rotulación de los tes

Artículo 1288.- Los "tes" que se expendan mezclados deberán indicarlo así en sus rótulos; deberá agregarse las proporciones de la mezcla. Cuando estas mezclas sean hechas con productos de distintos origen geográfico, no podrán venderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 1289.- Sólo podrán expendirse con el calificativo de "fino" los tes procedentes de cosechas en que se han arrancado los brotes y las hojas siguientes.

De la rotulación de las trufas

Artículo 1290.- Los rótulos de los envases de "trufas" deberán especificar si son negras, negro - violetas, blancas o grises, y el lugar de recolección.

(1) Decreto Nac. 1850/44, se prohíbe el empleo de la expresión "sidra champagne".

De la rotulación de las vainillas

Artículo 1291.- La vainilla debe expendirse con la indicación de su procedencia (Méjico, Borbón, Java, Brasil, etc.).

Artículo 1292.- Si en un producto, cualquiera que sea, se reemplaza por vainillina, se deberá indicar en los rótulos, prospectos, etc., y en forma visible "Preparado o aromatizado a la vainillina".

Artículo 1293.- Con el nombre de "Vainillón" y sin ninguna otra mención complementaria, se rotulará el fruto de la "Vainilla Pompona Schiede" que carece de vainillina y cuyo aroma es diferente al de la "vainilla".

Rotulación del vinagre

Artículo 1294.- Con la palabra "vinagre" se rotulará únicamente el producido elaborado exclusivamente con vinos naturales. Los derivados de otras bebidas o líquidos alcohólicos, llevará n la declaración de la naturaleza de su origen en las leyendas de los rótulos; así se dirá "Vinagre de alcohol", "Vinagre de Cerveza a", etc.

Artículo 1295.- Las mezclas de distintos vinagres naturales deberán declarar en sus rótulos la composición y proporción de los mismos. De la misma manera, cuando se agreguen colorantes o aromatizantes autorizados, se indicará "Coloreado o aromatizado con...", y aquí el nombre de la sustancia empleada.

Artículo 1296.- Queda prohibido mencionar determinadas regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagre no elaborados con vinos naturales procedentes de ellas.

De la rotulación de los vinos

Artículo 1297.- No se permitirá el uso de la palabra "genuinos" en los rótulos para vino, sólo se admitirá la calificación de "vinos añejos", "viejos", "rancios", a los que tengan más de dos años de edad, y "extraviejos" o "extra añejos" a los que tengan más de cuatro años de edad. Estas calificaciones o sus similares podrán aplicarse a los cortes o mezclas de vinos viejos con vinos nuevos, cuando haya por lo menos una proporción del 70 % de los primeros. Los envases de vinos que lleven esta calificación deberán ostentar la fecha de elaboración.

Artículo 1298.- Los vinos a los cuales se les haya inyectado gas carbónico aunque fuere en forma parcial, a los efectos de darle efervescencias llevarán en los rótulos la declaración de gasificada artificialmente. También se podrá rotular "Champaña artificial" o "Tipo Champaña", debiendo estar estas denominaciones estampadas en los rótulos con tipo de letra tamaño y color que no den lugar a confusión, error o engaño.

Artículo 1299.- La denominación de "Vinos compuestos" se reserva para las bebidas elaboradas con vino adicionado de alcohol y sustancias amargas, tónicas o estimulantes, expresamente autorizadas ("Vermouth", vinos quinados, "Birrh", etc.).

Artículo 1300.- Queda estrictamente prohibido agregar en los rótulos a la palabra "vinos", la expresión "de uva".

Artículo 1301.- En la rotulación de vinos no se podrá agregar las expresiones "casero", "de la casa" o "familiar".

Artículo 1302.- Solamente podrá rotularse "Vinos de la Costa", cuando se demuestre que se trata de chacolí elaborado en la costa argentina del Río de la Plata o islas adyacentes, con variedades de uva americana.

De la rotulación del Whisky

Artículo 1303.- Se podrá admitir la declaración de "Mezcla de Whisky" (Blend of Whisky) con alcohol de granos, debiendo establecerse en los rótulos las proporciones de dicha mezcla.

Rotulación de la yerba mate

Artículo 1304.- Se permitirá la mezcla de yerba mate de diversas procedencias y calidades, siempre que ello se especifique en los rótulos indicándose la proporción de la misma. La denominación de estas mezclas no podrá expresarse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 1305.- Los rótulos, folletos, aviso de propaganda, etc. no podrán llevar leyendas, referencias o dibujos que puedan causar confusión o engaño en lo que se refiere a origen, naturaleza y propiedades verdaderas de la yerba mate.

Artículo 1306.- La yerba mate denominada "canchada" es la que deja en el tamiz número 12 un tenor de residuo libre de palos del 40%.

De la prohibiciones en general

Artículo 1307.- El empleo de toda indicación falsa o engañosa sobre una parte cualquiera del rótulo, no se encontrará justificada por ninguna referencia que se haga a la opinión de un técnico o especialista, ni por ninguna explicación que pretenda aclarar el uso de dicha indicación, y por ello quedan prohibidas; asimismo, se consideran, como tales, las atestaciones, leyendas o inscripciones en idioma extranjero, y la mención de localidades y regiones de otros países, insertas en el rótulo principal de productos argentinos que no se exporten.

Artículo 1308.- Queda prohibido en los rótulos el empleo de toda terminología, indicación, signo, emblema o representación gráfica que pueda crear en el espíritu del comprador una confusión, vacilación o duda sobre la verdadera naturaleza, origen, calidad y cantidad de la mercadería envasada.

Esta medida se hace extensiva a las inscripciones:

- a) De los recipientes, envoltorios y embalajes en general.
- b) De las etiquetas, marbetes, cápsulas, tapones y cualquier otro dispositivo de enunciación o cierre.
- c) De los papeles comerciales, prospectos, facturas, listas de precios, catálogos, "affiches", letreros y demás medios de publicidad y propaganda.
- d) De los vehículos y elementos de transporte.

Artículo 1309.- Los productos artificiales no podrán llevar en los rótulos, dibujos o símbolos que representen primeras materias de productos naturales.

Se considerará como falsificado, todo producto artificial sobre cuya condición de tal no se prevenga en el rótulo al comprador.

Artículo 1310.- Se controlará la propaganda oral y escrita; no se permitirá sin autorización de las autoridades sanitarias, emplear indicaciones que se refieran a propiedades medicinales o terapéuticas.

Artículo 1311.-- Queda prohibido usar los certificados de análisis oficiales reproduciéndolos en los rótulos, carteles, folletos y otros medios de publicidad. Se exceptúan de esta disposición únicamente los productos a los que este Código exige la inserción expresa de tales certificados.

Artículo 1312.- Queda prohibido el uso de denominaciones vagas, que no expresen claramente la naturaleza del producto, como ser: harinas alimenticias, pescados en aceite, etc.

Artículo 1313.- En ningún caso se permitirá la existencia de mercaderías en envases de cualquier clase, que contengan productos alimenticios, o bebidas que carezcan de los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados o parcialmente arrancados. Tampoco se permitirá la superposición de rótulos en los envases.

Artículo 1314.- Ningún producto alimenticio o bebida podrá ser envasado en envases cerrados que contengan gravado el nombre o marca de otros productos o fabricantes.

Artículo 1315.- Queda terminantemente prohibido en el texto de los rótulos, marbetes, etc., la alusión a obsequios, premios, etc., así como cualquier otro medio o combinación en que intervenga el azar, de los que gozarán los consumidores del producto.

Artículo 1316.- Queda prohibido el uso de la palabra "puro" o "pura" en el rotulado de los productos alimenticios en general, con excepción de los casos en que disposiciones especiales lo permitan.

Artículo 1317.- La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los establecimientos de fabricación; se prohíbe la existencia de rótulos fuera del local de elaboración.

Artículo 1318.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico prohibirá la circulación y venta en el territorio de la provincia de aquellos productos en cuya propaganda escrita, oral o radial se prometan bonificaciones a cambio de envases o parte de ellos, envoltorios, rótulos, etc.

Artículo 1319.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

(Antes Ley 534)

TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 534.	

LEY I - N°

(Antes Ley 534)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 534)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 534.		

Observaciones Generales:

En el Título X De las penalidades se sustituyeron los montos de las multas por el de Un Peso (\$ 1).

ANEXO A

SEGUNDO TESTIMONIO: NUMERO SETENTA: En la ciudad de Rawson, Capital de la Provincia del Chubut, República Argentina, a los diecinueve días del mes de marzo de mil novecientos sesenta y cinco, ante mí, Escribano General de Gobierno, comparece el señor Ministro Secretario de Estado titular en el departamento de economía don Alfredo Alberto ARNOLDI, personería que justifica con los recaudos transcritos al Folio: Cuatrocientos sesenta y cinco del Protocolo del año mil novecientos sesenta y tres doy fé y dice: Que viene a hacerme entrega de un documento a los efectos de su inserción en el presente Protocolo, el que copiado literalmente dice así: “CONVENIO SOBRE SANIDAD ANIMAL CON “LA PROVINCIA DEL CHUBUT entre el SERVICIO DE DUCHAS “SANITARIAS, SELSSA, de la SECRETARIA DE ESTADO DE “AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACIÓN, conforme con las “facultades legales otorgadas por el Artículo 6º, inciso h) “del decreto Ley N° 6134 de fecha 25 de julio de 1963, “representada en este acto por los señores Guillermo “A.García Genís, Jorge A. Deferrari, Arq. Guillermo A.Cook y “el Secretario Ejecutivo señor Carlos Miles Rivero Haedo, de “acuerdo con lo resuelto en la Reunión N° 97 de fecha 15 de “enero de 1965, por la COMISION DE ADMINISTRACIÓN DE “PROGRAMAS SANITARIOS por una parte, y por la otra por el “señor Gobernador Escribano ROQUE GONZALEZ EN “REPRESENTACIÓN DE LA Provincia del Chubut, se conviene la “planificación y coordinación de las tareas tendientes a la “fiscalización y contralor de la SANIDAD ANIMAL de la “Provincia del CHUBUT, condicionada a las siguientes “cláusulas: PRIMERA: EL SERVICIO DE DUCHAS SANITARIAS, “SELSA, de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y “GANADERIA DE LA NACIÓN, coordinará y colaborará con los “medios necesarios: personal, equipos especiales, “laboratorios, etc.; con la PROVINCIA DEL CHUBUT, a través “de su organismo específico la DIRECCIÓN DE ASUNTOS AGRARIOS “dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA, en la ejecución de “los distintos planos sanitarios de acuerdo con las normas “legales establecidas o a establecerse para los mismos.- “SEGUNDA: Para financiar los planos sanitarios que se “establezcan, se proveerán los fondos que serán aportados “por el SERVICIO DE DUCHAS SANITARIAS, SELSA, de la “SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA “NACION y la colaboración financiera de la PROVINCIA DEL “CHUBUT en la medida de sus posibilidades; destinándose “aquellos que sen necesarios en relación a la existencia “ganadora e importancia de la producción pecuaria de la “provincia mencionada. TERCERA: Para cumplimentar los “aspectos sanitarios, motivo del presente convenio se crea “una COMISION CONJUNTA de siete (7) miembros que estará “integrada por: a) Un Presidente, que será el Ministro de “economía de la Provincia del Chubut. b) Un representante “del PODER EJECUTIVO PROVINCIAL. c) Un representante de la “SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA “NACIÓN. d) Un representante de la FEDERACIÓN DE SOCIEDADES “RURALES DEL CHUBUT. e) Un representante de las COOPERATIVAS “AGRARIAS constituidas en el PROVINCIA DEL CHUBUT. f) Un “ASESOR TÉCNICO (Médico Veterinario) que deberá ser “funcionario de la Provincia del Chubut. g) Un ASESOR “TÉCNICO (Médico Veterinario) que deberá ser funcionario “Nacional de la secretaría de Estado de Agricultura y “Ganadería de la Nación. CUARTA: Las funciones de la “COMISION CONJUNTA mencionada serán las de coordinación de “las luchas sanitarias conforme a los planes nacionales y “provinciales proponer normas y medios de cooperación entre “la Nación y la Provincia y sugerir la aplicación y/o “unificación de las disposiciones

legales y reglamentarias “que las circunstancias aconsejen. QUINTA: El presente “convenio será sometido a la aprobación del PODER EJECUTIVO “NACIONAL y de la HONORABLE LEGISLATURA de la Provincia del “CHUBUT y continuará en vigencia hasta un (1) año después de “la fecha en que cualquiera de las partes denuncie “formalmente, cuyo caso los materiales y elementos afectados “al mismo, serán restituidos a las reparticiones a que “pertenecen dentro de los tres (3) meses subsiguientes. En “prueba de conformidad se firman tres (3) ejemplares de un “mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Rawson a “los diez y seis días del mes de febrero de 1965. ROQUE “GONZALEZ”.- Hay un sello que dice: “Roque Gonzalez “Gobernador del Chubut,- G.GARCIA GENIS. C.M.RIVERO HAEDO.- “JORGE A. Deferrari.- G.A.GOOK.- “Es copia fiel del referido “documento, el cual se halla extendido en Tres fojas con un “membrete que dice: “República Argentina.- “Secretaría de “estado de agricultura y Ganadería de la Nación.- Dirección “General de Sanidad Animal.- Servicio de Luchas sanitarias – “SELSA- Diag. J.A. Roca 751-2°. P.- 34-5627. “Otro sello más “que dice: “Provincia del Chubut-Ministerio de Economía- 18-“2-65-Exp.455 Letra S” y en cada una de sus fojas un sello “más que dice: “Selsa-5 Mar.1965- recibida “hallándose las “iniciales de los firmantes, doy fé.- Leída y ratificada así “la otorga y firma sin requerir la presencia de testigos, todo por ante mí, de lo que doy fé.- A. ARNOLDI.- Hay un sello ante mí JOSE OJEDA.- CONCUERDA, con su escritura matriz que bajo el mismo número pasó por ante mí y queda al folio: ciento ochenta y ocho del Registro a mí cargo,- doy fé.- Para la HONORABLE LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DEL CHUBUT, a los efectos de la aprobación que indica la cláusula quinta del Convenio a que se refiere el presente, expido el mismo en dos fojas que sello y firmo en el lugar y fecha de su otorgamiento.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 544
Fecha de actualización: 02/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I - N° 13
(Antes Ley 544)

Artículo 1°.- Apruébase el convenio suscripto entre el Servicio de Luchas Sanitarias (SELSA), de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, y la Provincia del Chubut, con fecha 15 de enero de 1965. La copia autenticada del mismo formará parte integrante de la presente Ley.

Artículo 2°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I - N° 13
(Antes Ley 544)

TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 544.	

LEY I - N° 13
(Antes Ley 544)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 544)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 544.		

ANEXO A
LEY NACIONAL N° 17.102

Artículo 1°.- Facultase al Poder Ejecutivo nacional para reformar el régimen de constitución, funcionamiento y manejo, vigente en los organismos asistenciales o sanitarios dependientes de la Secretaría de Estado de Salud Pública, con el objeto de propender a su mayor rendimiento, la mejor y más amplia prestación de servicios y al incremento de recursos para el desarrollo de sus programas; todo ello mediante la participación y aporte de entidades oficiales o privadas que promuevan a esos efectos la intervención activa de la comunidad.

Artículo 2°.- A tales fines, el Poder Ejecutivo nacional -por intermedio de la Secretaría de Estado de Salud Pública- realizará estudios previos de carácter sanitario, económico y social, relativos a cada organismo asistencial o sanitario y a su respectiva zona de influencia y -cuando de tales estudios resulte aconsejable- decidirá, en cada caso, la creación de una nueva entidad, sin fines de lucro, en reemplazo del organismo PRE-existente; entidad cuya constitución, funcionamiento y manejo deberá convenir con las provincias, municipalidades, universidades u otras personas físicas o jurídicas oficiales o privadas, de conformidad a las normas de esta ley y a las de su reglamentación.

Artículo 3°.- Las entidades que se constituyen en virtud de lo dispuesto en el artículo anterior se denominará genéricamente "Servicios de Atención Médica Integral para la Comunidad" y tendrán por finalidad desarrollar sus actividades según los conceptos actualizados de la acción sanitaria integral, debiendo organizar y realizar funciones de protección, recuperación, rehabilitación, promoción, capacitación, educación e investigación en el campo de la salud.

Artículo 4°.- La constitución de cada uno de los "Servicios de Atención Médica Integral para la Comunidad" tendrá carácter condicional durante un período inicial no mayor de tres años -a establecer en cada convenio de creación- durante el cual serán aplicables las disposiciones del artículo N° 138 de la Ley de Contabilidad. Cumplido ese lapso experimental, con resultado favorable, el Poder Ejecutivo Nacional a propuesta de la Secretaría de Estado de Salud Pública, y con el acuerdo de las entidades que hayan constituido cada Servicio, resolverá la condición jurídica que en definitiva corresponda atribuirle.

Vencido dicho período inicial sin observaciones se considerará también definitivamente acordada la transferencia de todos los bienes que se hubiesen aportado a la constitución del Servicio. En caso contrario, el Servicio se restituirá a su dependencia de origen en el estado en que se encuentre sin dar lugar a reclamaciones por las mejoras o contribuciones que se hubiesen aportado.

Artículo 5°.- La organización, funcionamiento y administración general de los "Servicios de atención Médica Integral para la Comunidad" se ajustará a las disposiciones de un estatuto orgánico individual que en cada caso aprobará el Poder Ejecutivo Nacional -con intervención de la Secretaría de Estado de Salud Pública- al tiempo de celebrarse el convenio de creación de cada uno de los Servicios.

Básicamente, el estatuto orgánico deberá contener los siguientes elementos y referencias:

- a) Denominación y domicilio;
- b) Constitución, organización y funcionamiento;
- c) Programa general de actividad específica, prestación de servicios a la comunidad y régimen de su retribución;
- d) Atribuciones y deberes de las autoridades;
- e) Régimen financiero-contable; sistema de contrataciones;
- f) Régimen de personal, requisitos y deberes para el desempeño de cada cargo; sistema previsional;
- g) Procedimiento de reforma estatutaria.

Artículo 6°.- Cada uno de los "Servicios de Atención Médica Integral para la Comunidad" será manejado por un Consejo de Administración, al que-sin perjuicio de otras atribuciones complementarias- corresponderá específicamente:

- a) Administrar y dirigir el Servicio de acuerdo con las disposiciones del estatuto orgánico y normas supletorias;
- b) Ejercer la plena representación del Servicio;
- c) Proyectar el presupuesto anual de gastos y el cálculo de recursos, de acuerdo con el programa de actividades. Durante el período experimental a que se refiere el artículo 4°, el presupuesto anual de gastos y el cálculo de recursos deberá ser aprobado por la Secretaría de Estado de Salud Pública.
- d) Aceptar herencias, legados, donaciones u otras liberalidades de cualquier especie.

Durante el período experimental a que se refiere el artículo 4° deberá someterse al "referéndum" de la Secretaría de Estado de Salud Pública cuando dichas liberalidades contuvieren cargos o condiciones;

- e) Dictar la reglamentación interna del Servicio;
- f) Programar, disponer, supervisar y evaluar la modalidad, forma y condiciones de la prestación de los servicios de atención médica integral que haya tomado a su cargo y establecer el régimen de retribución de los mismos. A este efecto se cuidará de mantener igualdad de atención a favor de personas y núcleos familiares de recursos insuficientes cuando no se encuentren amparados por entidades a las que corresponda atender el costo de aquélla;
- g) Incorporar, promover, sancionar y remover al personal de acuerdo con las disposiciones del estatuto orgánico;

h) Redactar la memoria anual y el balance general dentro de los treinta (30) días de finalizado cada ejercicio financiero. Durante el período experimental a que se refiere el artículo 4° dicha documentación deberá someterse a consideración de la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Artículo 7°.- Los recursos de cada uno de los "Servicios de Atención Médica Integral para la Comunidad" estarán principalmente constituidos por:

- a) Los créditos que anualmente le asigne el Presupuesto General de la Nación;
- b) Los créditos que le sean asignados por presupuestos provinciales o municipales;
- c) Los aportes, subvenciones y subsidios que le acuerden personas o entidades públicas o privadas y organismos internacionales;
- d) Las herencias, legados o donaciones;
- e) El producto de servicios que presten por delegación del Estado;
- f) Las tasas correspondientes a los servicios que preste, excepto los casos de gratuidad previstos en el inciso f) del artículo 6°.

Artículo 8°.- El personal que, al tiempo de constituirse cada "Servicio de Atención Médica Integral para la Comunidad" revistara en el organismo de origen como dependiente de la Secretaría de Estado de Salud Pública, deberá optar por mantener esa dependencia o incorporarse al régimen particular que cada Servicio deberá instituir a la finalización del período experimental a que hace referencia el Art. 4°.

Artículo 9°.- A efectos de la supervisión y evaluación regular de cada uno de los "Servicios de Atención Médica Integral para la Comunidad", la Secretaría de Estado de Salud Pública ejercerá las facultades legales de su competencia, pudiendo -además- y conforme lo determine la reglamentación de esta Ley, proceder en caso necesario a la intervención temporaria del consejo de Administración de aquellos Servicios que no alcancen a satisfacer las necesidades previstas en su creación, o se apartaren de las respectivas disposiciones estatutarias.

Artículo 10.- A los fines previstos en esta Ley deróganse las disposiciones que se opongan a su cumplimiento.

Artículo 11.- Comuníquese, publíquese; dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LEY I – N° 14 ANEXO A (Ley Nacional 17102) TABLA DE ANTECEDENTES	
N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente

Todos los artículos provienen del texto original del Anexo A (Ley Nacional N° 724).	

LEY I – N° 14 ANEXO A (Ley Nacional 17102) TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 724)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original del Anexo A.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 724
Fecha de Actualización: 04/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 14
(Antes Ley 724)

Artículo 1°.- Declárase Adherida a la Provincia del Chubut al Régimen establecido por la Ley Nacional N° 17.102, que organiza los "Servicios de Atención Médica Integral para la Comunidad".

Artículo 2°.- Dése al Registro y Boletín Oficial, comuníquese, publíquese y Archívese.

LEY I - N° 14
(Antes Ley 724)

TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 724.	

LEY I - N° 14
(Antes Ley 724)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 724)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 724.		

Observaciones Generales:
La norma contiene remisiones externas

ANEXO A

Entre el SEÑOR Ministro de Obras y Servicios Públicos Ingeniero Pedro A. GORDILLO y el Gobernador de la Provincia del Chubut Contraalmirante (R.E.) Don Jorge Alfredo COSTA se resuelve celebrar, un Convenio destinado a proveer de agua potable a las poblaciones rurales de 100 a 8.000 habitantes ubicadas en territorio de la Provincia, el que estará sujeto a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Nación, a través del Servicio Nacional de Agua Potable y Saneamiento Rural (SNAP), Organismo dependiente del Ministerio de Obras y Servicios Públicos, prestará a la Provincia el asesoramiento técnico, administrativo, contable, jurídico y social necesario para la realización del Plan Nacional de Abastecimiento de Agua Potable a Comunidades Rurales y encauzará el apoyo financiero para la construcción de las obras, la investigación de fuentes y la complementación de recursos a los organismos provinciales.

SEGUNDA: La Provincia deberá contar con un organismo encargado de la aplicación del Plan en su jurisdicción, que se encuentre legalmente facultado para: a) administrar y disponer de los fondos; b) adquirir bienes; c) realizar contrataciones y convenios. El organismo deberá disponer de personal técnico y administrativo debidamente calificado y a tiempo completo, distribuido en tres grupos de trabajo que cubrirán los aspectos de ingeniería, administrativo-contable y de organización y motivación de las comunidades. Los fondos destinados por SNAP a inversiones de obras, adquisición de elementos o pago de estudios o proyectos, serán girados directamente al Organismo Provincial, el que a su vez remitirá directamente al SNAP las amortizaciones de capital y servicios de intereses, así como los comprobantes, certificados y toda otra documentación vinculada con el Plan.

TERCERA: A los efectos de la última parte de la cláusula anterior la Provincia dispondrá de una "Cuenta Especial" administrada por el funcionario a cargo del organismo provincial, cuyo régimen de funcionamiento será el siguiente: a) se acreditarán en ella los recursos que la Provincia disponga destinar al cumplimiento del Programa en su Presupuesto anual de gastos; los subsidios y los préstamos que se acuerden a los mismos fines por organismos públicos y privados, nacionales o internacionales; así como los legados o donaciones de particulares y la recuperación de los préstamos otorgados a las Comunidades con los fondos de esta Cuenta Especial, incluidos los intereses; b) de los créditos de esta "Cuenta Especial" se debitarán las inversiones y gastos que demande el cumplimiento del programa y las devoluciones de los préstamos recibidos, incluidos los intereses respectivos; c) el saldo de esta cuenta al cierre de cada ejercicio se transferirá al siguiente.

CUARTA: A los fines del cumplimiento del Plan Nacional la Provincia se compromete a asegurar la organización, desarrollo y motivación de las Comunidades beneficiarias las que, a los fines de la operación, mantenimiento y administración de los servicios, deberán constituir entidades privadas con personería jurídica, preferiblemente bajo la forma de sociedades cooperativas.

QUINTA: El SNAP tendrá a su cargo las siguientes tareas: a) aprobación de planes, programas y proyectos de obras vinculados con el Plan Nacional; b) establecimiento de las normas técnicas de ingeniería, de administración y de promoción comunitaria, a las que deberán ajustarse los proyectos y obras que se realicen; c) asesoramiento y supervisión técnica de los estudios de investigación de fuentes, de elaboración de proyectos, de la construcción de obras y de la operación, mantenimiento y administración de los servicios; d) fiscalización de la administración de los fondos; e) asesoramiento y supervisión de los trabajos de motivación y organización de las comunidades; f) canalización y distribución de los fondos asignados a cada programa; g) adiestramiento de personal provincial y comunitario. El organismo provincial por su parte, tendrá a su cargo las tareas de: a) elaboración de los planes de obras; b) organización y motivación de las comunidades beneficiarias; c) preparación de los proyectos y presupuestos y ejecución de las obras preferentemente por contratación con terceros, pudiendo admitirse la ejecución de obras por administración en casos debidamente justificados por el organismo provincial y previa aprobación del SNAP; d) la cooperación con la Comunidad beneficiaria en la explotación de los servicios y el control de operación y mantenimiento, así como la recaudación de las tasas fijadas de acuerdo con las tarifas convenidas; e) la recaudación de los fondos que deben ser reintegrados al SNAP.

SEXTA: A los efectos de la aplicación del Plan Nacional, la Provincia deberá suscribir con dos Entes Comunitarios, con intervención del SNAP, convenios sobre las siguientes bases: a) las obras serán proyectadas, dirigidas o ejecutadas por el organismo provincial, conforme a los planos, presupuestos y proyectos aprobados por el SNAP; b) las adquisiciones de materiales y equipos que sean efectuados en el organismo provincial o el SNAP, lo serán conforme a lo establecido en la cláusula undécima del presente convenio; c) los aportes a cargo de la Comunidad podrán ser realizados en efectivo, en mano de obra o materiales; en estos dos últimos casos el organismo provincial practicará previamente la valuación de los mismos, y los someterá a la aprobación del SNAP; en caso de aporte de materiales, estos deberán ser aprobados también por el SNAP; d) los Entes Comunitarios deberán adoptar las medidas necesarias para la eficiente prestación del servicio, para la percepción del importe de la tasa a cargo de los usuarios y para la contabilización de los ingresos y egresos, todo ello ajustado a las normas dictadas por el organismo provincial; e) señalar la obligación del Ente Comunitario de someter las tasas a aprobación del organismo provincial y el SNAP. Dichas tasas deberán cubrir como mínimo los costos de operación y mantenimiento y el servicio de la deuda. Los excedentes del resultado de la explotación deberán ser reinvertidos en el reequipamiento o ampliación de los sistemas de agua potable; f) establecer la obligación por parte del Ente Comunitario de someter las obras, constancias contables y comprobantes a las inspecciones que dispongan practicar el organismo provincial y el SNAP; g) indicar las responsabilidades a que estarán sujetas las partes en caso de incumplimiento de las cláusulas del Convenio, con facultad para que el organismo provincial, en caso necesario, pueda explotar directamente el servicio. La Provincia someterá a aprobación del SNAP un proyecto de "Convenio tipo" encuadrado en los principios que se acaban de enunciar, al que se ajustarán todos los que suscriba con las Comunidades.

SEPTIMA: La Provincia remitirá oportunamente los proyectos de obras con la documentación requerida, conforme a las Normas Técnicas en vigencia para el Plan Nacional de Abastecimiento de Agua Potable a Comunidades Rurales, así como los

estudios y proyectos de investigación de fuentes. La aprobación por el SNAP del estudio de fuentes es requisito previo e indispensable para la aprobación del correspondiente proyecto de obras.

OCTAVA: El organismo provincial deberá llevar registraciones contables y suministrar mensualmente al SNAP, datos y cuadros informativos, ajustados en un todo a las normas y modelos vigentes para el Plan Nacional de Abastecimiento de Agua Potable a Comunidades Rurales y toda otra información que le sea requerida por necesidades del Plan.

NOVENA: La construcción de las obras será financiada con recursos que provendrán: a) de los préstamos, que a tal efecto, la Nación obtenga del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) o de otros organismos financieros; b) de los aportes no recuperables de la Nación; c) de los aportes no recuperables de la Provincia; d) de los aportes de la comunidad beneficiaria.

La proporción de los mencionados aportes, y de aquellos otros que puedan mantenerse eventualmente de otras entidades públicas o privadas, variará de acuerdo con las circunstancias particulares de cada proyecto; no pudiendo aplicarse fondos del préstamo por menos del 40% ni más del 70% del importe total de la obra, fondos de la Nación por menos de 10% ni más del 20% y fondos de la Provincia por menos de 10% ni más del 30% en tanto que los aportes de la Comunidad deberán oscilar entre el 10% y el 20% de ese mismo total.

DÉCIMA: La Provincia someterá a consideración del SNAP la nómina de poblaciones a servir en cada ejercicio financiero nacional, indicando el orden de prioridades, fundado en razones sanitarias, técnicas, económicas y sociales y el monto estimado de las obras. La Nación asignará a la Provincia para cada ejercicio financiero, el monto que le corresponda sobre el total de los fondos disponibles, tomando en consideración para ello los elementos de juicio antes mencionados, y su relación con los del resto del país.

UNDÉCIMA: Los recursos indicados en el apartado a) de la cláusula Novena, serán entregados por el SNAP a la Provincia contra la aprobación de certificados de obras, una vez que ésta acredite tener depositados en la "Cuenta Especial" mencionada en la cláusula Tercera, los aportes en efectivo correspondientes a la Provincia y a la Comunidad beneficiaria. Sin perjuicio de ello, el SNAP podrá efectuar anticipos de los fondos mencionados en los apartados a) y b) de la cláusula Novena, cuando sea más conveniente que la Provincia realice acopio de materiales o adquisición de elementos para las obras, en cuyo caso deberá solicitar la aprobación previa del SNAP y una vez realizadas las compras, remitirle de inmediato duplicados de los comprobantes de inversión. Asimismo podrá convenirse con la Provincia que los acopios de materiales o adquisición de elementos los realice el SNAP si las circunstancias lo hacen aconsejables.

DUODÉCIMA: El sistema tarifario deberá cubrir como mínimo los costos de operación y mantenimiento y el servicio del préstamo. La tasa a abonar por los usuarios (que debe ser estimada por el organismo provincial y aprobado por el SNAP) debe cubrir como mínimo los costos de operación y mantenimiento y en caso de que no alcance para cubrir la totalidad de los rubros mencionados, la Provincia deberá suplementar el producido de la tasa con aportes asignados en su presupuesto anual.

DECIMOTERCERA: Las investigaciones de fuentes y estudios de proyectos serán financiados con recursos que provendrán:

- a) de los préstamos solicitados a organismos financieros;
- b) de los aportes efectuados por la Provincia;

La proporción de los mencionados aportes y de aquellos otros que puedan obtenerse eventualmente de otras entidades públicas o privadas variarán de acuerdo con las circunstancias particulares de cada caso. Se podrán aplicar fondos del préstamo hasta el 100 % del monto de los estudios y proyectos durante el año 1971 y 1972 y hasta el 80% durante los años sucesivos. Los recursos indicadas en el apartado a) serán entregados por el SNAP a la Provincia contra la aprobación de certificados por la realización de los estudios o proyectos y una vez que ésta acredite tener depositado en la Cuenta Especial el aporte correspondiente a la Provincia. La Provincia reintegrará los préstamos acordados en las condiciones que se convenga en cada caso.

DECIMOCUARTA: Los aportes destinados al cumplimiento del Plan nacional integrarán el Fondo Rotatorio Racional creado por Decreto 7172/65 según lo establecido en la sección 5.08 del Contrato suscripto por la Nación con el Banco Interamericano de Desarrollo el 26 - 8 - 65. Los recursos generados por dicho Fondo serán reinvertidos en la financiación de nuevas obras de aprovisionamiento de agua potable, ampliación o reparación de las existentes, en carácter de préstamo similar al otorgado con recursos provenientes del BID y hasta cubrir porcentajes que no bajarán del 40 % ni excederán del 70 % del monto total de la obra. El resto será aportado por la Nación, la Provincia y las Comunidades beneficiarias en los mismos porcentajes fijados en la cláusula Novena.

DECIMOQUINTA: La Provincia se obliga a reintegrar a la Nación las sumas recibidas en préstamo, en 80 cuotas trimestrales consecutivas. Cada cuota, que incluirá la amortización e intereses, será igual al dos por ciento de las sumas, recibidas, y deberá reajustarse, de acuerdo con la cotización del dólar estadounidense en el momento de efectuarse al pago. Las cuotas se abonarán el 31 de marzo, 30 de junio, 30 de septiembre y 31 de diciembre de cada año respecto de los fondos remitidos en el trimestre anterior del año precedente. La Provincia deberá incluir en cada presupuesto anual, los aportes que le corresponda de acuerdo al programa elaborado y a los fondos asignados por el SNAP, según lo establecido en la cláusula Décima. En caso de falta de pago por la Provincia en una o varias de las cuotas, el SNAP podrá suspender el envío de los fondos que deba remesar a la Provincia por cualquier concepto.

DECIMOSEXTA: Todas las adquisiciones de materiales o contratación de trabajos y obras que exceden a la suma de pesos equivalentes a 10.000 dólares estadounidenses deberán ser efectuadas por medio de licitación pública, ya sean adquiridas o contratadas por el Organismo provincial o por los Entes Comunales.

DECIMOSÉPTIMA: Sin afectar recursos del Fondo Rotatorio Nacional, serán canalizadas a través de las Cuentas Especiales de la Nación y de las Provincias todos aquellos fondos que se obtengan para dar apoyo financiero a los organismos provinciales a través de acuerdos adicionales al presente Convenio contra el cumplimiento de programas específicos.

DECIMOCTAVA: La Nación podrá anticipar la cantidad acordada en concepto de préstamo del BID para cada proyecto aprobado por el SNAP, en la misma forma y

condiciones previstas para el caso que los fondos provenientes directamente del BID, ajustándose en todo lo demás a las cláusulas del presente convenio.

DECIMONOVENA: La falta de cumplimiento a cualquiera de las cláusulas del presente convenio, dará derecho a las partes a denunciarlo produciéndose la caducidad del mismo en el momento de su notificación a la parte que hubiere incurrido en dicho incumplimiento. Además de lo expuesto, ambas partes se reservan el derecho de ejercer las acciones legales que les acuerdan la normas vigentes. De conformidad, firman ambas partes en ejemplares de un mismo tenor y a un sólo efecto a los quince (15) días del mes de Septiembre del año mil novecientos setenta y uno.-

<p>LEY I- Nº 15 ANEXO A <u>(Antes Ley 872)</u></p> <p>TABLA DE ANTECEDENTES</p>	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
<p>Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original del Convenio.</p>	

<p>LEY I- Nº 15 ANEXO A <u>(Antes Ley 872)</u></p> <p>TABLA DE EQUIVALENCIAS</p>		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 872)	Observaciones
<p>La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original del Convenio.</p>		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 872
Fecha de actualización: 28/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 15
(Antes Ley 872)

Artículo 1°.- Ratificase en todos sus partes el convenio celebrado el día 15 de septiembre de 1971, entre el Gobierno de la Provincia del Chubut y el Ministerio de Obras y Servicios Públicos de la Nación, ambos representados por sus respectivos titulares, tendiente a proveer de agua potable a las poblaciones rurales de 100 a 8.000 habitantes ubicadas en territorio de la Provincia.-

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y cumplido, archívese.-

LEY I-N° 15
(Antes Ley 872)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 872	

LEY I-N° 15
(Antes Ley 872)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 872)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 877
Fecha de actualización: 15/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 16
(Antes Ley 877)

Artículo 1°.- Declárase de propiedad de la Provincia la totalidad de los yacimientos arqueológicos, antropológicos y paleontológicos existentes dentro de la jurisdicción provincial.

Artículo 2°.- Los dueños de predios donde se encuentren yacimientos arqueológicos, antropológicos y paleontológicos y/o toda otra persona que efectuare el hallazgo de ellos, deberán denunciarlos al organismo encargado del control y aplicación de la presente Ley.

Artículo 3°.- Ni los dueños de los predios en que se encuentren dichos yacimientos, ni las personas que los hallaren, podrán removerlos o dañarlos, sin perjuicio de caer bajo las sanciones que establece la presente Ley.

Artículo 4°.- Ninguna persona o comisión de estudios, Nacional, Provincial, Privada o extranjera, cualquiera sea su origen, podrá estudiar dichos yacimientos ni extraer y transportar fuera de la jurisdicción provincial materia proveniente de los mismos sin la correspondiente autorización del organismo encargado del control y aplicación de la presente Ley.

Artículo 5°.- Quienes contravinieran las disposiciones de los artículos precedentes podrán ser penados con multas de hasta 1 peso (\$) y/o arrestos de hasta ciento ochenta días (180).

Artículo 6°.- Hasta tanto se organicen las Instituciones y/o museos correspondientes, la custodia y aplicación de la presente Ley en todos sus alcances, corresponderá a la Asesoría de Desarrollo de la Provincia, siendo asistida, a estos efectos por el Instituto de Estudios Superiores de Trelew a través de su Comisión de Investigaciones Arqueológicas.

Artículo 7°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y cumplido ARCHIVESE.

LEY I - N° 16
(Antes Ley 877)

TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
---	---------------

Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 877.

LEY I - N° 16
(Antes Ley 877)
TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 877)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 877.		

Observaciones Generales
montos sin actualizar.

TEXTO DEFINITIVO
LEY 914
Fecha de Actualización: 08/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 17
(Antes Ley 914)

Artículo 1º.- Implántese en todo el territorio de la Provincia del Chubut un documento destinado a la población infantil que se denominará Libreta Sanitaria Infantil, con el objeto de registrar, desde el momento del nacimiento y hasta los catorce años de edad, los controles médicos y odontológicos, inmunizaciones, certificaciones de enfermedades padecidas y consejos sanitarios.

Artículo 2º.- El documento se entregará a los padres sin cargo alguno en el momento del nacimiento, ya sea que éste se produzca en establecimientos asistenciales oficiales y/o privados. La presentación de dicha libreta será requerida por las autoridades del Registro del Estado Civil y Capacidad de las Personas en oportunidad de la inscripción del recién nacido.

Artículo 3º.- El Registro del Estado Civil y Capacidad de las Personas y/o sus distintas dependencias, deberán remitir en forma periódica a la Secretaría de Salud el duplicado de los datos del menor inscripto, para su ulterior registro y control.

Artículo 4º.- Los profesionales Médicos están obligados a registrar en la Libreta Sanitaria Infantil todas las acciones que efectúen sobre el niño, además de aquellas que expresamente se consigne en dicho documento.

Artículo 5º.- Es obligatorio que los padres y/o tutores presenten este documento en cada acto de control del menor y en cada consulta médica y odontológica, como asimismo cada vez que le fuere requerida su presentación por las autoridades sanitarias.

Artículo 6º.- La Libreta Sanitaria Infantil tiene carácter de documento, entregándose duplicado solamente en caso de extravío o pérdida debidamente certificada.

Artículo 7º.- A los efectos de que toda la población infantil cuente en un plazo perentorio con este documento, se entregará el mismo a los nacidos con anterioridad a la sanción de la presente Ley, en oportunidad de su ingreso a la escuela primaria y en caso de menores que hayan ingresado ya, al comienzo del nuevo año escolar. En esa oportunidad deberán hacerse constar las vacunaciones que se hubiesen realizado con anterioridad a esa fecha.

Artículo 8º.- Dése al Registro y Boletín Oficial, comuníquese, publíquese y cumplido, archívese.

LEY I-N° 17
(Antes Ley 914)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 914. Artículos suprimidos: Anterior art. 8: por Objeto cumplido Art. 3: se sustituyó “Subsecretaría de Salud Pública” por Secretaría de Salud, art. 14 de la Ley 5074 (Ley de Ministerios)	

LEY I-N° 17
(Antes Ley 914)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 914)	Observaciones
1/7	1/7	
8	9	

TEXTO DEFINITIVO
LEY 920
Fecha de Actualización: 20/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 18
(Antes Ley 920)

LEY DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

Artículo 1º.- La presente ley regirá el procedimiento a seguir por los órganos y agentes de la Administración pública provincial central y de los organismos autónomos que no tuvieran un procedimiento legal propio.

Artículo 2º.- Esta ley no se aplicará a los actos políticos o de gobierno propiamente dichos, ni a los actos legislativos, o que el Poder Ejecutivo realice como colegislador, ni a los actos judiciales, ni tampoco en la etapa de ejecución de los actos administrativos para cuya actuación se aplica la misma.

SECCION I

TITULO PRIMERO

Los órganos administrativos

CAPITULO I

Competencia del órgano administrativo

Artículo 3º.- La competencia material y territorial de los órganos administrativos será la determinada en los instrumentos legales de su creación. En su defecto, se regirán por las disposiciones enunciadas a continuación.

Artículo 4º.- La competencia es irrenunciable e improrrogable y será ejercida directamente por los órganos a quienes haya sido expresamente conferida por la Constitución o por la ley, salvo los casos de sustitución o de avocación dispuestos, por la leyes y resueltos expresamente por acto administrativo.

Artículo 5º.- La demora o negligencia en ejercer la competencia atribuida por ley o reglamento, constituye falta grave y puede ser motivo de remoción u otras sanciones administrativas, según su gravedad, y sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal, en su caso.

Artículo 6º.- En ausencia de disposiciones expresas sobre la competencia, corresponderá ejercer la misma a los órganos inferiores de la Administración Central competente por razón de la materia y del territorio, y, si existieren varios de esta clase, la instrucción y resolución competará al órgano que tuviere la competencia territorial más amplia.

Artículo 7º.- En caso de duda acerca de qué autoridad debe proceder o de conflicto de competencia entre varios órganos, resolverá el punto la autoridad inmediata superior a los mismos, por razón de la materia.

Artículo 8º.- Compete a los órganos superiores centrales dictar las normas unilaterales, de carácter general o particular, que establezcan relaciones jurídicas con los administrados, dentro de la materia de su competencia. La función de control administrativo que corresponde a los mismos para examinar las resoluciones de los órganos inferiores, para su aprobación definitiva, o por recurso de los administrados, comprende la atribución de anular, suspender, revocar, rectificar o sustituir a aquéllas. El control que ejercen sobre los órganos de la administración descentralizada, siempre que una ley especial no los amplíe, comprende sólo las de anular y de suspender.

Artículo 9º.- Los órganos superiores podrán dirigir la actividad de los inferiores, con carácter general, mediante instrucciones y circulares.

Artículo 10.- Compete a los órganos inferiores resolver aquellos asuntos que consistan en la mera confrontación de hechos o en la aplicación automática de normas.

CAPITULO II

De las cuestiones de competencia

Artículo 11.- Todo funcionario está obligado a verificar de oficio la propia competencia material y territorial, durante todo el curso del procedimiento administrativo. Si en cualquier etapa del mismo considera que no es competente, debe declararlo así, remitiendo el proceso a quien considere que lo es.

Artículo 12.- La incompetencia puede ser declarada, en cualquier estado del procedimiento de oficio o a instancias de los interesados en el mismo.

Artículo 13.- Las cuestiones de competencia entre órganos dependientes de un mismo ministerio, serán resueltas definitivamente por el Ministro. Si el conflicto se produjere entre órganos dependientes de distintos ministerios, resolverá el Gobernador.

Artículo 14.- Si el conflicto se produjere de oficio, los interesados serán oídos, dentro del plazo de 48 horas, y deberá resolverse dentro de tres días. Si el órgano llamado a pronunciarse no lo hiciera dentro de este plazo, se aplicará una sanción equivalente a 10 veces el valor del asunto discutido, si fuera susceptible de apreciación pecuniaria, y una multa de PESO UNO (\$ 1), en caso contrario.

Artículo 15.- Si un órgano entiende que le compete el conocimiento de un asunto que se ha iniciado y tramita ante un órgano inferior, le solicitará informes para que, en un plazo de tres días, exprese las razones que ha tenido para conocer en el mismo. El superior resolverá lo que proceda, a la vista del informe.

Artículo 16.- Ningún órgano administrativo podrá requerir de incompetencia a otro jerárquicamente superior. Llegado el caso, se limitará a exponerle las razones que tuviere para estimar que le compete el conocimiento del asunto, y el superior resolverá sin recurso alguno.

Artículo 17.- En caso de suscitarse conflicto negativo de competencia entre dos órganos se resolverá en la forma dispuesta por el artículo 13, so pena de iguales sanciones que las previstas en el artículo 14.

Artículo 18.- Resueltas las cuestiones de competencia, las actuaciones serán remitidas dentro de 48 horas al órgano que debe proseguir el procedimiento.

CAPITULO III

De las abstenciones y recusaciones

Artículo 19.- No podrán intervenir en el procedimiento administrativo, y deberán declararlo así, de inmediato, absteniéndose de tomar otra resolución en él:

- a) Los que tuvieren o pudieran tener interés directo o indirecto en el asunto o en otro semejante cuya resolución pueda influir en éste;
- b) Los que tuvieren cuestión litigiosa pendiente con alguna de las partes;
- c) Los que tuvieren parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los interesados o con los asesores, representantes legales o mandatarios que intervengan en el procedimiento.
- d) Los que tuvieren amistad íntima o enemistad manifiesta con alguna de las personas mencionadas en el inciso precedente;
- e) Los que hubieren tenido intervención en el procedimiento, como peritos o como testigos;
- f) Los que tuvieren relación de servicios con persona natural o jurídica interesada directamente en el asunto; y
- g) Los que, a juicio de los propios funcionarios, tuvieren con los interesados en el asunto alguna situación asimilable a las anteriores enunciadas.

Artículo 20.- Dentro del plazo de 24 horas de recibido el expediente, el superior inmediato del inferior inhibido o comprendido en una de las causas de abstención, resolverá la excusación planteada y dispondrá, en su caso, el reemplazo del mismo, determinando quién deberá sustituirle. Esta decisión será irrecurrible.

Artículo 21.- Los interesados podrán también recusar a los funcionarios comprendidos en una de las causas de parcialidad enunciados en el artículo 19, debiendo ofrecer en el mismo escrito todas las pruebas en que se fundamente la impugnación. El recusado contestará dentro de 48 horas, aceptando o rechazando el cargo, y ofreciendo, en su caso, la prueba pertinente. El superior dictará dentro del mismo plazo, la resolución correspondiente, que tendrá carácter definitivo. Si fuere necesario para producir la prueba ofrecida, el superior podrá disponer a tal fin de un plazo de hasta diez días, como máximo y, correrá vista de todo lo actuado, por el término de 48 horas, a cada una de las partes.

TITULO SEGUNDO

Los Interesados y sus representantes

CAPITULO UNICO

Artículo 22.- Se considerarán partes en el procedimiento administrativo todas las personas que requieran una actividad de la autoridad administrativa o a los cuales se refiera la actividad de la autoridad administrativa en cuanto estén interesados en el asunto en virtud de un derecho o de un interés legítimo.

Artículo 23.- Los interesados con capacidad de obrar podrán actuar por medio de representantes. Regirán en este supuesto las normas procesales y civiles del mandato judicial. La representación podrá conferir mediante carta-poder, otorgada ante el jefe de la mesa de entrada de la repartición o del juez de paz del lugar.

Artículo 24.- Los interesados tienen la obligación de colaborar en el desarrollo del procedimiento administrativo, aportando los informes y las pruebas que se le requieran y se encuentren a su disposición. La violación de este deber, constituirá una presunción en contra del remiso o renuente.

Artículo 25.- Si durante la instrucción de un procedimiento se advirtiera la existencia de interesados que no hayan comparecido al mismo, se comunicará a dichas personas la tramitación del expediente.

TITULO III

Actuación administrativa

CAPITULO I

Normas generales

Artículo 26.- Toda actuación administrativa, cualquiera sea su importancia, deberá sujetarse a los siguientes principios básicos y esenciales:

1º) Principio de la legalidad:

a) Todos los órganos y agentes administrativos, en los asuntos de la Administración Pública, deben proceder y decidir conforme a la ley y a las disposiciones fundadas sobre ella;

b) En los casos en que, por la ley o por disposición basada en ella, tienen el poder de decidir según su libre apreciación, la decisión debe tomarse dentro de los límites del poder atribuido y de conformidad con la finalidad para la cual aquél ha sido conferido;

c) Las normas de la presente Ley se aplicarán aún en los casos en que el órgano o agente tiene facultad para decidir de acuerdo a su libre convicción;

2º) Principio de la igual tutela -o de la tutela contemporánea- del interés del particular administrado y del interés público, o de la Administración Provincial, en el curso del procedimiento y al adoptar la pertinente resolución, los órganos y agentes de la Administración Provincial deben tender a facilitar al administrado la tutela y la

realización de sus derechos, de la manera más amplia posible, y además cuidar que ello no contraríe el interés público, en los límites de la ley y de las demás disposiciones vigentes de acuerdo a ella;

3º) Principio de la verdad material: En el procedimiento administrativo debe determinarse el estado de hecho real y, a este fin, débense comprobar todos los hechos, relevantes para adoptar una decisión legal y regular, conforme a la verdad real, y no puramente formal;

4º) Principio de la imprescindible audiencia de la parte, o interesados: antes de adoptarse una decisión, debe darse a la parte la posibilidad de alegar sobre los hechos y sobre las circunstancias que crea pertinentes a su derecho. Solamente en los casos expresamente consentidos por la ley, podrá adoptarse decisión sin previa audiencia de parte;

5º) Principio de la valoración de la prueba según la libre convicción; el órgano o funcionario competente para resolver, decidirá según su propia convicción qué actos, hechos o circunstancias deben considerarse probados, en base a una concienzuda y cuidadosa valoración de cada prueba y del conjunto de todas ellas, como también el resultado de todo el procedimiento;

6º) Principio de la independencia del órgano que resuelve: Los órganos deben dirigir el procedimiento y tomar las decisiones en los límites que les atribuyen las leyes, independientemente. El funcionario del órgano competente debe comprobar los hechos y las circunstancias de modo independiente y aplicar las normas al caso concreto sobre la base de los hechos y de las circunstancias comprobadas;

7º) Principio de la revisión por medio del recurso:

a) Contra las decisiones tomadas en primer grado la parte tiene derecho a recurrir. Solamente por ley puede disponerse que, en casos determinados, no se admiten recursos;

b) Contra aquellas decisiones tomadas por órganos que carecen de superior jerárquico, solamente es admitido el recurso cuando la ley o el reglamento lo prevean;

c) La parte conserva el derecho a recurrir cuando las resoluciones de los órganos de primer grado no han sido tomadas dentro del término legal, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 76 (silencio administrativo); y

d) No se admiten recursos contra las decisiones de segundo grado;

8º) Principio de la estabilidad legal de las decisiones definitivas: Las decisiones contra las cuales no proceden recursos ni contra las cuales se puede promover un juicio administrativo, o sean, las resoluciones definitivas, en base a las cuales una persona ha adquirido determinados derechos, no pueden ser anuladas, abrogadas o modificadas, sino en los casos previstos por la ley.

9º) Principio de la economía procesal: El procedimiento administrativo debe desenvolverse con solicitud, con el menor gasto y la máxima celeridad, tanto para la

parte como para los demás interesados, de manera de poder reunir, dentro del menor tiempo y con el mínimo dispendio, todo el material necesario para la regular comprobación del estado de hecho y para una legal y regular decisión;

10º) Principio de la asistencia a la parte no instruida: El funcionario que dirige el procedimiento debe velar porque la ignorancia y la inexperiencia de la parte y de los demás interesados no perjudiquen los derechos de los mismos;

11º) Principio del derecho a actuar con intérprete: La parte y demás interesados en un procedimiento administrativo que ignoren o no dominen el idioma nacional, tendrán derecho a solicitar la asistencia de un intérprete;

12º) Principio de interpretación favorable al accionante o al reo: En caso de duda, la interpretación deberá favorecer a la parte, el accionante ("in dubio pro actione") o al reo, en el procedimiento sancionador ("in dubio pro reo").

Artículo 27.- Los actos administrativos se producirán por el órgano competente mediante el procedimiento que en su caso estuviere establecido. El contenido de los actos se ajustará a lo dispuesto en el ordenamiento jurídico y será adecuado a los fines de aquéllos.

Artículo 28.-

1.- Los actos administrativos se producirán o consignarán por escrito cuando su naturaleza o circunstancia no exijan o permitan otra forma más adecuada de expresión y constancia.

2.- En los casos en que los órganos administrativos ejerzan su competencia en forma verbal, y no se trate de resoluciones, la constancia escrita del acto, cuando sea necesario, se efectuará y firmará por el órgano inferior que lo reciba oralmente, expresando en la comunicación del mismo la autoridad de que procede mediante la fórmula: "Por orden de ...". Si se tratare de resoluciones, el titular de la competencia deberá autorizar con su firma una relación de las que haya dictado en forma verbal, con expresión de su contenido.

3.- Lo previsto en el apartado anterior no será de aplicación a los casos que regula el artículo 30 ni a las decisiones de carácter sancionador.

Artículo 29.- Cuando deba dictarse una serie de actos administrativos, de la misma naturaleza, tales como nombramientos, concesiones licencias, podrán refundirse en un único documento que especificará las personas u otras circunstancias que individualicen cada uno de los actos, y sólo dicho documento llevará la firma del titular de la competencia.

Artículo 30.- Serán motivados, con sucinta referencia de hechos y fundamentos de derecho:

a) Los actos que limiten derechos subjetivos.

b) Los que resuelvan recursos.

c) Los que se separen del criterio seguido en actuaciones precedentes o del dictamen de órganos consultivos.

d) Aquellos que deban serlo en virtud de disposiciones legales; y

e) Los acuerdos de suspensión de actos que hayan sido objeto de recursos.

Artículo 31.- Los actos de la Administración sujetos al derecho público, serán ejecutivos, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo V del título IV de esta ley.

Artículo 32.-

1.- Los actos de la Administración producirán efectos desde la fecha en que se dicten, salvo que en ellos se disponga otra cosa.

2.- La eficacia quedará demorada cuando así lo exija el contenido del acto o esté supeditada a su notificación, publicación o aprobación superior.

3.- Excepcionalmente podrá otorgarse eficacia retroactiva a los actos cuando se dicten en sustitución de actos anulados y asimismo cuando produzcan efectos favorables al interesado, siempre que los supuestos de hecho necesarios existieran ya en la fecha a que se retrotraiga la eficacia del acto y ésta no lesione derechos o intereses legítimos de otras personas.

Artículo 33.-

1.- Los actos de la Administración son nulos de pleno derecho en los casos siguientes:

a) Los dictados por órganos manifiestamente incompetentes.

b) Aquellos cuyo contenido sea imposible o sean constitutivos de delitos.

c) Los dictados prescindiendo total y absolutamente del procedimiento legal establecido para ello o de las normas que contienen las reglas esenciales para la formación de la voluntad de los órganos colegiados.

2.- También serán nulas de pleno derecho las disposiciones contrarias a las leyes y los reglamentos, decretos, instrucciones, circulares y demás disposiciones administrativas de carácter general que establezcan penas, impongan exacciones, tasas, cánones, o derechos y otras cargas similares, no autorizadas por una ley.

Artículo 34.-

1.- Son anulables, utilizando los medios de fiscalización que se regulan en el título V de esta ley, los actos de la Administración que incurran en cualquier infracción del ordenamiento jurídico, incluso la desviación de poder.

2.- No obstante, el defecto de forma sólo determinará la anulabilidad cuando el acto carezca de los requisitos formales indispensables para alcanzar su fin o haya impedido

la defensa de los interesados.

Artículo 35.- Las actuaciones administrativas realizadas fuera del tiempo establecido, sólo implicarán la anulación del acto, si así lo impusiera la naturaleza del término o plazo, y la responsabilidad del funcionario causante de la demora si a ello hubiere lugar.

Artículo 36.-

1.- La invalidez de un acto no implicará la de los sucesivos en el procedimiento que sean independientes del primero.

2.- La invalidez parcial del acto administrativo no implicará la de las demás partes del mismo que sean independientes de aquélla.

Artículo 37.- Los actos nulos que, sin embargo, contengan los elementos constitutivos de otro distinto producirán los efectos de éste.

Artículo 38.- El órgano que declare la nulidad de actuaciones dispondrá siempre la conservación de aquellos actos y trámites cuyo contenido hubiera permanecido el mismo de no haberse realizado la infracción origen de la nulidad.

Artículo 39.-

1.- La administración podrá convalidar los actos anulables, subsanando los vicios de que adolezcan.

2.- Si el vicio consistiera en incompetencia, la convalidación podrá realizarse por el órgano competente cuando sea superior jerárquico del que dictó el acto convalidado.

3.- El acto de convalidación producirá efectos desde su fecha, salvo lo dispuesto anteriormente para la retroactividad de los actos administrativos.

4.- Si el vicio consistiese en la falta de alguna autorización, podrá ser convalidado el acto mediante el otorgamiento de la misma por el órgano competente.

5.- Lo dispuesto en el párrafo precedente no se será aplicable a los casos de omisión de informes o propuestas obligatorias.

Artículo 40.- Cuando en cualquier momento se considere que alguno de los actos de los interesados no reúne los requisitos necesarios, la Administración lo pondrá en conocimiento de su autor, concediéndole un plazo de diez días para cumplimentarlos.

Artículo 41.- Las cuestiones incidentales que se susciten en el procedimiento, incluso las que se refieran a la nulidad de actuaciones, no suspenderán el curso del expediente, salvo la recusación.

CAPITULO III

Términos y plazos

Artículo 42.- Los términos y plazos establecidos en esta u otras leyes obligan por igual y sin necesidad de apremio a las autoridades y funcionarios competentes para el despacho de los asuntos y a los interesados en los mismos.

Artículo 43.- La Administración, salvo precepto en contrario, podrá conceder a petición de los interesados una prórroga de los plazos establecidos, que no exceda de la mitad de los mismos, si las circunstancias lo aconsejan y con ello no se perjudican derechos de terceros.

Artículo 44.-

1.- Cuando razones de interés público lo aconsejen, el ministro o el subsecretario podrán acordar, de oficio o a instancia del interesado, la aplicación del procedimiento de urgencia, en el cual se reducirán a la mitad los plazos establecidos para el procedimiento ordinario, salvo los relativos a la presentación de instancias y recursos.

2.- Contra la resolución que acuerde o deniegue el carácter urgente del procedimiento no se dará recurso alguno

Artículo 45.- Los plazos se contarán siempre a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate.

Artículo 46.-

1.- Siempre que no se exprese otra cosa, cuando los plazos se señalen por días, se entiende que éstos son hábiles, excluyéndose del cómputo los feriados provinciales.

2.- Si el plazo se fija en meses, éstos se computarán de fecha. Si en el mes del vencimiento no hubiere día equivalente a aquel en que comienza el cómputo se entenderá que el plazo expira el último día del mes. Si en años, se entenderá naturales en todo caso.

3.- Cuando el último día del plazo sea inhábil, se entenderá prorrogado al primer día hábil siguiente.

Artículo 47.-

1.- No podrá exceder de seis meses el tiempo que transcurra desde el día en que se inicie un procedimiento administrativo hasta aquel en que se dicte resolución, a no mediar causas excepcionales, debidamente justificadas, que lo impidieren, las cuales se consignarán en el expediente por medio de diligencia firmada por el jefe de la sección correspondiente.

2.- Si la resolución del expediente se dictase transcurrido los seis meses desde el día de su iniciación, sin estar debidamente justificado dicho retraso, los interesados podrán hacerlo constar al interponer el recurso procedente, en cuyo caso la autoridad que conozca el recurso podrá ordenar la iniciación del oportuno expediente disciplinario para determinar el funcionario o funcionarios responsables a fin de imponerles, si procede, las oportunas sanciones. Si se tratare de recurso contencioso administrativo o bien de acciones civiles o laborales, el Tribunal respectivo lo pondrá en conocimiento

del ministro correspondiente.

CAPITULO IV Información y documentación

Artículo 48.- Los interesados en un expediente administrativo tendrán derecho a conocer, en cualquier momento, el estado de su tramitación, recabando la oportuna información de las oficinas correspondientes.

Artículo 49.-

1.- Los interesados podrán solicitar que se les expida copia certificada de extremos concretos contenidos en el expediente.

2.- La expedición de estas copias, no podrá serles negada cuando se trate de acuerdos que les hayan sido notificados.

Artículo 50.-

1.- Al presentar un documento podrán los interesados acompañarlo de una copia para que la Administración, previo cotejo de aquélla, devuelva el original.

2.- Los interesados podrán pedir el desglose y devolución de los documentos que presenten, lo que acordara el funcionario que instruya el procedimiento, dejando nota o testimonio, según proceda.

3.- Si se trata del documento acreditativo de la representación, y el poder fuese general para otros asuntos, deberá acordarse el desglose y devolución o petición del interesado, en el plazo de tres días.

CAPITULO V Recepción y registro de documentos

Artículo 51.-

1.- En todo ministerio u organismo autárquico llevará, para todas sus dependencias radicadas en un mismo inmueble, un único registro, en el que se hará el correspondiente asiento de todo escrito, comunicación u oficio que sea presentado o que se reciba en cualquiera de dichas dependencias, y de los proveídos de oficio que, hayan de iniciar el procedimiento, cuando así lo acordare la autoridad que los adopte.

2.- Las dependencias centrales que radiquen en inmuebles distintos y las de ámbito territorial menor llevarán su correspondiente registro cada una de ellas.

3.- En la anotación del registro constará, respecto de cada documento, un número, epígrafe expresivo de su naturaleza, fecha de presentación, nombre del interesado y oficina remitente y dependencia a la que se envía, sin que deba consignarse en el

registro extracto alguno del contenido de aquéllos.

4.- En el mismo día en que se practique el asiento en el registro general se remitirá el escrito, comunicación u oficio a la sección u oficina que corresponde, que acusara el oportuno recibo.

TITULO IV Procedimientos

CAPITULO I Iniciación

Artículo 52.- El procedimiento podrá iniciarse de oficio o a instancia de persona interesada.

Artículo 53.- El procedimiento se iniciará de oficio por decisión del órgano competente, bien por propia iniciativa o como consecuencia de orden superior, petición razonada de los subordinados o denuncia.

Artículo 54.-

1.- Si se iniciara a instancia de los interesados en el escrito que éstos presenten se hará constar:

- a) Órgano o dependencia al que se dirige.
- b) Nombre, apellido y domicilio del interesado y en su caso, además de la persona que lo represente.
- c) Hechos, razones y solicitud (petitum).
- d) Lugar, fecha y firma.

2.- De éste y de los demás escritos que presenten los interesados en las oficinas de la Administración, podrán éstos exigir el correspondiente recibo, admitiéndose como tal una fotocopia o una copia simple del escrito o documento de que se trate, fechada y firmada o sellada por el funcionario a que se entregue.

Artículo 55.-

1.- Toda persona, natural o jurídica podrá dirigir instancias y peticiones a las autoridades y organismos de la administración del Estado en materia de su competencia, que estarán obligados a resolverlas.

2.- Cuando se trate de una mera petición graciable, la Administración sólo estará obligada a acusar recibo de la misma.

3.- Las corporaciones, funcionarios públicos y miembros de las fuerzas e institutos armados sólo podrán ejercitar el derecho establecido en el párrafo primero de este

artículo, de acuerdo con las disposiciones porque se rijan.

Artículo 56.- Si el escrito de iniciación no reuniera los datos que señala el artículo 54, o faltara el sellado debido, se requerirá a quién lo hubiese firmado para que, en un plazo de diez días, subsane la falta o acompañe los documentos obligatorios, con apercibimiento de que, si así no lo hiciere, se archivara sin más trámite.

Artículo 57.-

1.- Iniciado el procedimiento, la autoridad competente para resolverlo podrá adoptar las medidas provisionales que estime oportunas para asegurar la eficacia de la resolución que pudiera recaer, si existieren elementos de juicio suficientes para ello.

2.- No se podrán dictar medidas provisionales que puedan causar perjuicios irreparables a los interesados, o que impliquen violación de derechos amparados por las leyes.

Artículo 58.-

1.- El jefe de la sección o dependencia donde se inicie o en que se tramite cualquier expediente, bien por propia iniciativa o a instancia de los interesados, podrá disponer su acumulación a otros con los que guarde íntima conexión.

2.- Contra la decisión de acumulación no procederá recurso alguno.

Artículo 59.-

1.- El procedimiento se impulsará de oficio en todos sus trámites.

2.- En el despacho de los expedientes se guardará el orden riguroso de iniciación en asuntos de homogénea naturaleza, salvo que el jefe de la dependencia dicte orden motivada y escrita en contrario.

3.- La infracción de lo dispuesto en el párrafo anterior dará lugar a la responsabilidad administrativa del funcionario que la hubiese cometido.

Artículo 60.-

1.- La comunicación o pases entre los órganos administrativos se efectuará siempre directamente, sin que puedan admitirse traslados y reproducciones a través de órganos intermedios.

2.- Las comunicaciones y notificaciones serán cursadas directamente a los interesados por el órgano que dictó el acto o acuerdo.

3.- Cuando alguna autoridad u órgano intermedio deba tener conocimiento de la comunicación, se le enviará copia de la misma.

CAPITULO II

Notificación

Artículo 61.-

- 1.- Se notificarán a los interesados las resoluciones que afecten a sus derechos o intereses.
- 2.- Toda notificación se practicará en el plazo máximo de cinco días a partir de la resolución o acto que se notifique, y deberá contener el texto íntegro del acto, con la indicación de si es o no definitivo en la vía administrativa, y en su caso, la expresión de los recursos que contra el mismo procedan, órgano ante el que hubieran de presentarse y plazo para interponerlos, sin perjuicio de que los interesados puedan ejercitar cualquier otro que estimen pertinente.
- 3.- Las notificaciones defectuosas surtirán, sin embargo, efecto a partir de la fecha en que se haga manifestación expresa en tal sentido por el interesado o se interponga el recurso pertinente.
- 4.- Asimismo surtirán efectos por el transcurso de seis meses las notificaciones practicadas personalmente al interesado que, conteniendo el texto íntegro del acto, hubieran omitido otros requisitos, salvo que se hubiera hecho protesta formal, dentro de este plazo, en solicitud de que la Administración rectifique la deficiencia.

Artículo 62.-

- 1.- Las notificaciones se realizarán mediante oficio, o carta certificada con aviso de retorno telegrama, o cualquier otro medio que permita tener constancia de la fecha de la recepción y de la identidad del acto notificado, y se dirigirán en todo caso al domicilio real del interesado o al lugar señalado por éste para las notificaciones. Si se tratase de oficio o carta certificada, se agregará al expediente el recibo del certificado y el aviso de recepción.
- 2.- De no hallarse presente el interesado en el momento de entregarse la notificación, podrá hacerse cargo de la misma cualquier persona mayor de la casa que se encuentre en el domicilio y haga constar su parentesco o la razón de su permanencia en el mismo.
- 3.- Cuando los interesados en un procedimiento sean desconocidos, o se ignore su domicilio, la notificación se hará por medio de anuncios en el municipio de su último domicilio y en el Boletín Oficial de la Provincia, que se agregarán al expediente una vez realizados.

CAPITULO III Instrucción

Artículo 63.-

- 1.- La Administración desarrollará de oficio o a petición del interesado los actos de instrucción adecuados para la determinación, conocimiento y comprobación de los datos, en virtud de los cuales deba pronunciarse la resolución.
- 2.- En todo caso deberán efectuarse de oficio tales diligencias cuando el contenido de la

resolución tenga relevancia inmediata para el interés público.

Artículo 64.- Si existieran varios interesados, se podrá, a través de oportunas reuniones, reducir al mínimo las discrepancias sobre las cuestiones de hecho o de derecho, levantándose sucinta acta del resultado de la reunión, firmada por los interesados.

Artículo 65.- Los interesados podrán, en cualquier momento del procedimiento y siempre con anterioridad al trámite de audiencia, aducir alegaciones, que serán tendidas en cuenta por el órgano competente al redactar el correspondiente proyecto de resolución.

Artículo 66.-

1.- A efectos de la resolución del expediente se solicitarán aquellos informes que sean obligatorios por disposiciones legales, y los que se juzguen absolutamente necesarios para acordar o resolver, citándose el precepto que los exija o fundamentando, en su caso, la conveniencia de reclamarlos.

2.- En la petición de informes se concretará el extremo o extremos acerca de los que se solicita el dictamen.

Artículo 67.-

1.- Los informes pueden ser obligatorios o facultativos, vinculantes o no vinculantes.

2.- Salvo disposición expresa en contrario, los informes serán facultativos y no vinculantes.

Artículo 68.-

1.- Los informes serán sucintos y no se incorporará a su texto el extracto de las actuaciones anteriores ni cualquier otro dato que ya figure en el expediente.

2.- Los informes serán evacuados en el plazo de cinco días, salvo disposición que permita otro mayor, que en ningún caso excederá de dos meses.

3.- De no recibirse el informe en el plazo señalado, podrán proseguir las actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en que incurra el funcionario culpable de la demora.

Artículo 69.-

1.- El órgano al que corresponda la decisión del procedimiento, cuando la naturaleza de éste lo requiera o afecte a sectores profesionales, económicos o sociales organizados corporativamente, podrá acordar un período de información pública.

2.- A tal efecto se anunciará en el Boletín Oficial de la Provincia, a fin de que cuantos tengan interés en el asunto puedan examinar el expediente, o la parte del mismo que se acuerde, en la oficina en que se encuentre, y aduzcan lo que estimaren procedente en el plazo no inferior a veinte días.

Artículo 70.- Los hechos relevantes para la decisión de un procedimiento podrán acreditarse por cualquier medio de prueba. Respecto a la obligación de testimoniar, del deber de peritación, de presentar prueba documental y de constataciones oculares, regirán, en lo que no está expresamente previsto en esta ley, las disposiciones pertinentes del Código de Procedimientos Civiles. Los interesados, testigos y peritos quedarán sometidos al principio del libre examen por el funcionario instructor.

Artículo 71.-

1.- La Administración comunicará a los interesados, con antelación suficiente, la iniciación de las operaciones necesarias para la realización de las pruebas que hubieren sido admitidas.

2.- En la notificación se consignará el lugar, fecha y hora en que se practicará la prueba, con la advertencia, en su caso, de que el interesado puede nombrar técnicos para que le asistan.

Artículo 72.-

1.- En los casos en que, a petición del interesado, deban efectuarse pruebas cuya realización implique gastos que no deba soportar la Administración, ésta podrá exigir el anticipo de los mismos, con reserva de la liquidación definitiva una vez practicada la prueba.

2.- El reintegro de las cantidades deberá efectuarse en forma que se garantice la fiscalización por parte de la Contaduría de la Provincia.

3.- La liquidación de los gastos se practicará uniendo los comprobantes que acrediten la realidad y cuantía de los mismos.

Artículo 73.-

1.- Agotada la instrucción, los expedientes se pondrán de manifiesto a los interesados para que, en un plazo no inferior a cinco días ni superior a quince, aleguen y presenten los documentos y justificaciones que estimen pertinentes.

2.- Inmediatamente de vencido el plazo fijado, se requerirá el informe de la asesoría jurídica o el dictamen del Fiscal de Estado.

3.- Se podrá prescindir del trámite de audiencia cuando no figuren en el expediente ni sean tenidos en cuenta en la resolución otros hechos ni otras alegaciones y pruebas que las aducidas por el interesado.

CAPITULO IV Terminación

Artículo 74.- Pondrán fin al procedimiento la resolución, el desistimiento, la renuncia al derecho en que se funde la instancia y la declaración de caducidad.

Artículo 75.-

- 1.- La resolución decidirá todas las cuestiones planteadas por los interesados y aquellas otras derivadas del expediente.
- 2.- Las resoluciones contendrán solamente la decisión, salvo en los casos a que se refiere el artículo 30 en que serán motivadas.
- 3.- La aceptación de informes o dictámenes servirá de motivación a la resolución cuando se incorporen al texto de la misma.

Artículo 76.-

- 1.- Cuando se formule alguna petición ante la Administración y ésta no notificase su decisión en el plazo de tres meses, el interesado podrá denunciar la mora, y transcurrido un mes desde la denuncia, podrá considerar desestimada su petición al efecto de deducir frente a esta denegación presunta el correspondiente recurso administrativo o jurisdiccional, según proceda, o esperar la resolución expresa de su petición.
- 2.- La denegación presunta no excluirá el deber de la Administración de dictar una resolución expresa.

Artículo 77.- El silencio se entenderá positivo, sin denuncia de mora, cuando así se establezca por disposición expresa o cuando se trate de autorización a aprobaciones que deban acordarse en el ejercicio de funciones de fiscalización y tutela de los órganos superiores sobre los inferiores. Si las disposiciones legales no previeran para el silencio positivo un plazo especial, éste será de un mes, a contar desde la petición.

Artículo 78.-

- 1.- Todo interesado podrá desistir de su petición o instancia o renunciar a su derecho.
- 2.- Si el escrito de iniciación hubiere sido formulado por dos o más interesados, el desistimiento o la renuncia sólo afectará a aquellos que la hubiesen formulado.

Artículo 79.-

- 1.- Tanto el desistimiento como la renuncia podrán hacerse oralmente o por escrito.
- 2.- En el primer caso se formalizará por comparecencia del interesado ante el funcionario encargado de la instrucción, quien, juntamente con aquél, suscribirá la oportuna diligencia.

Artículo 80.-

- 1.- La Administración aceptará de plano el desistimiento o la renuncia, y declarará concluido el procedimiento, salvo que, habiéndose apersonado en el mismo terceros interesados, instasen su continuación en el plazo de diez días desde que fueron notificados del desistimiento.

2.- Si la cuestión suscitada por la iniciación del procedimiento entrañase interés general, o fuera conveniente sustanciarla para su definición y esclarecimiento, la Administración podrá limitar los efectos del desistimiento al interesado, y seguirá el procedimiento.

Artículo 81.- Paralizado un expediente por causa imputable al administrado, la Administración le advertirá que, transcurrido tres meses, se producirá la caducidad de la instancia y se procederá al archivo de las actuaciones, a menos que la Administración ejercite la facultad prevista en el número 2 del artículo 80.

CAPITULO V Ejecución

Artículo 82.-

1.- La Administración pública no iniciará actuaciones materiales que limiten derechos de los particulares sin que previamente haya sido adoptada la decisión que le sirva de fundamento jurídico.

2.- El órgano que ordene un acto de ejecución material estará obligado a comunicar por escrito, y a requerimiento del particular interesado, la resolución que autorice la actuación administrativa.

Artículo 83.- Los actos y acuerdos de las autoridades y organismos de la Administración de la Provincia serán inmediatamente ejecutivos, salvo lo previsto en el artículo 105 y en aquellos casos en que una disposición establezca lo contrario o requiera aprobación o autorización superior.

Artículo 84.- La Administración pública, a través de sus órganos competentes en cada caso, podrá proceder, previo apercibimiento, a la ejecución forzosa de los actos administrativos, salvo cuando por ley se exija la intervención de los tribunales.

Artículo 85.- No se admitirán interdictos contra las actuaciones de los órganos administrativos realizados en materia de su competencia y de acuerdo con el procedimiento legalmente establecido.

Artículo 86.- La ejecución forzosa por la Administración se efectuará por medio de la ejecución subsidiaria.

Artículo 87.-

1.- Si en virtud de acto administrativo hubiere de satisfacer cantidad líquida, se seguirá el procedimiento previsto en la ley de contabilidad de la Provincia.

2.- En todo caso, deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el artículo 33, apartado 2).

Artículo 88.-

1.- Habrá lugar a la ejecución subsidiaria cuando se trate de actos que, por no ser personalísimos, puedan ser realizados por sujeto distinto del obligado.

2.- En este caso la Administración realizará el acto por sí o a través de la persona que determine, a costa del obligado.

3.- El importe de los gastos, daños y perjuicios se exigirá del modo dispuesto en el artículo anterior.

Artículo 89.- Esta exacción podrá ser cautelada y realizarse antes de la ejecución, a reserva de la liquidación definitiva.

Artículo 90.- Si la obligación personalísima consistiera en un hacer, y no se realizase la prestación, el obligado deberá resarcir los daños y perjuicios, a cuya liquidación y extracción se procederá en vía administrativa y judicial, respectivamente.

TITULO V

Revisión de los actos en sede administrativa

CAPITULO I

Revisión de oficio

Artículo 91.-

1.- La anulación de los actos declarativos de derechos requerirá la declaración previa de que son lesivos para el interés público y la ulterior impugnación por el fiscal de Estado ante la jurisdicción contencioso administrativa.

2.- Sin embargo, podrán ser anulados de oficio por la propia Administración los actos de esa naturaleza cuando concurren las siguientes circunstancias:

1) Que ellos infrinjan la ley y así lo haya dictaminado el fiscal de Estado; y

2) Que no hayan transcurridos cuatro años desde que fueron adoptados.

Artículo 92.- En cualquier momento podrá la Administración rectificar los errores materiales o de hecho y los aritméticos.

Artículo 93.- Las facultades de anulación y revocación no podrán ser ejercidas cuando, por prescripción de acciones, por el tiempo transcurrido u otras circunstancias, su ejercicio resultase contrario a la equidad, al derecho de los particulares o a las leyes.

Artículo 94.- La autoridad de quien emanó el acto puede abrogarlo cuando resulte viciado en su mérito, por haber cambiado las condiciones de hecho o por nuevas exigencias del interés público.

Artículo 95.- No puede procederse a anular o revocar de oficio un acto administrativo sino para satisfacer un interés público específico y actual.

No es admisible la revocación o abrogación de providencias constitutivas de capacidad o de derechos que la Administración no tenga el poder de suprimir o de limitar.

Artículo 96.- Salvo disposición legal en contrario, la anulación y la revocación tendrán efecto desde la fecha del acto anulado o revocado.

La abrogación surtirá efecto desde el momento en que sea pronunciada.

Artículo 97.- La anulación o revocación de un acto administrativo no dará lugar a indemnización, si ella no está expresamente acordada por la ley o las estipulaciones del mismo acto, quedando a salvo en todo caso la acción resarcitoria de los daños, cuando concurran sus presupuestos.

CAPITULO II

Recursos administrativos principios generales

Artículo 98.-

1.- Contra las resoluciones administrativas y los actos de trámite que determine la imposibilidad de continuar un procedimiento o produzcan indefensión podrán utilizarse por los titulares de un derecho subjetivo o de un interés directo personal y legítimo en el asunto, los recursos de reconsideración, el jerárquico, el de nulidad y el de revisión.

2.- Los recursos contra un acto administrativo que se funde únicamente en la ilegalidad de alguna disposición administrativa de carácter general podrán interponerse directamente ante el órgano que dictó dicha disposición.

Artículo 99.-

1.- El escrito de interposición del recurso deberá expresar:

- a) Órgano o dependencia al que se dirige;
- b) El nombre y domicilio del recurrente a efectos de notificaciones.
- c) El acto que se recurra y la razón de su impugnación.
- d) Lugar, fecha y firma.
- e) Las demás particularidades exigidas en su caso por las disposiciones especiales.

2.- El error en la calificación del recurso por parte del recurrente no será obstáculo para su tramitación, siempre que del escrito se deduzca su verdadero carácter.

Artículo 100.-

1.- Los recursos de reconsideración y el jerárquico podrán fundarse en cualquier infracción del ordenamiento jurídico, incluso la desviación del poder.

2.- Los vicios y defectos que hagan anulable el acto no podrán ser alegados por los causantes de los mismos.

Artículo 101.- La interposición de cualquier recurso, excepto en los casos en que una disposición establezca lo contrario, no suspenderá la ejecución del acto impugnado, pero la autoridad a quien compete resolverlo podrá suspender de oficio o a instancia de parte la ejecución de la resolución recurrida en el caso de que dicha ejecución pudiera causar perjuicio de imposible o difícil reparación, o cuando la impugnación se funde en alguna de las causas de nulidad de pleno derecho previstas en el artículo 33 de la presente ley.

Artículo 102.-

1. Para la resolución de los recursos administrativos ordinarios será de aplicación lo establecido en el artículo 73 párrafo 1, cuando hayan de tenerse en cuenta nuevos hechos o documentos no recogidos en el expediente ordinario.

2.- El escrito de recursos, los informes y las propuestas no tienen carácter de documentos nuevos a los efectos de este artículo.

Tampoco lo tendrán los que el interesado pudo aportar al expediente antes de recaer la resolución impugnada.

3.- Sin embargo, si hubiere terceros interesados, se les dará traslado, en todo caso, del escrito de recurso, para que dentro de un plazo no menor de diez días ni mayor de quince aleguen cuanto estimen conveniente en defensa de sus intereses legítimos.

Artículo 103.- La autoridad que resuelva el recurso decidirá cuántas cuestiones plantee el expediente, hayan sido o no alegada por los interesados. En este último caso se les oírán previamente.

Artículo 104.-

1.- La admisión de un recurso interpuesto contra una disposición de carácter general implicará la derogación o reforma de dicha disposición, sin perjuicio de que subsistan los actos firmes dictados en aplicación de la misma.

2.- En tal caso, la resolución del recurso deberá publicarse en el Boletín Oficial de la Provincia.

Artículo 105.- No tendrán consideración de recurso las reclamaciones contra resoluciones provisionales en que se haya concedido un plazo especial para formularlas. Solamente después de elevada a definitiva la resolución correspondiente podrán interponerse contra ella los recursos que procedan.

Recurso de reconsideración

Artículo 106.- El recurso de reconsideración deberá interponerse, dentro del término de tres días de notificado el acto que lo motiva, ante la misma autoridad que lo dictó, a fin de que ésta lo revoque por contrario imperio. La autoridad correrá vista por cinco días al asesor de la repartición, y a los demás interesados, si lo hubiere, y deberá resolver dentro de igual término y, caso de no hacerse así, procederá el recurso jerárquico.

Recurso jerárquico

Artículo 107.- El recurso jerárquico se interpondrá ante la autoridad que dictó el acto que lo motiva, pudiendo deducirse conjuntamente con el de reconsideración, en forma subsidiaria, en cuyo caso aquélla deberá proveer sobre el mismo, al resolver aquél. Salvo disposición expresa de la ley de su creación, procederá también contra decisiones de las entidades autárquicas.

Artículo 108.- El recurso jerárquico deberá interponerse dentro del término de diez días, y la autoridad ante quien se interpuso deberá elevarlo a quien debe resolverlo, dentro de tres días de concedido, debiendo expedirse esta última dentro de cinco días de interpuesto.

Artículo 109.- El recurrente deberá fundar la impugnación, señalar las pruebas omitidas o no tenidas en cuenta por el inferior, así como los vicios de forma que podrían ser subsanadas en la instancia, antes de resolver en definitiva sobre el fondo. En este caso, previa a toda sustanciación, el superior ordenará las medidas pertinentes.

Artículo 110.- De oficio o a petición de parte, podrá abrirse a prueba, por un término no mayor de quince días. Si se produjere prueba, el interesado podrá alegar sobre el mérito de la misma, dentro de los cinco días subsiguientes a la clausura del término probatorio.

Artículo 111.- La autoridad competente deberá resolver dentro del término de veinte días desde la presentación del alegato, previo dictamen del asesor letrado del órgano respectivo, que deberá expedirse dentro de cinco días de recibido el expediente en traslado a este efecto.

Artículo 112.- En los casos que este recurso se conceda contra las decisiones de los órganos autárquicos, se tramitará con intervención de los asesores del mismo y del Fiscal de Estado. Los traslados o vistas deberán correrse y utilizarse dentro de cinco días, perentorios, con pérdida automática del derecho que haya dejado de usarse en ese lapso.

Artículo 113.- En cualquier caso, al resolverse el recurso jerárquico, la autoridad competente podrá confirmar, revocar, modificar, anular o sustituir la resolución apelada.

Recurso directo

Artículo 114.- Si la autoridad que produjo el acto recurrido no hiciera lugar al recurso jerárquico interpuesto, el interesado podrá recurrir directamente ante el superior, dentro del término de tres días, pidiendo que se le conceda el mismo. Este se pronunciará, concediendo o denegando el recurso, dentro de tres días de interpuesto, previa vista del asesor letrado, que deberá expedirse dentro de tres días de recibido el expediente en Mesa de Entradas de la Asesoría, y resolverse dentro de igual término.

Artículo 115.- Si el recurso no procediera, se declarará así, devolviéndose los autos al inferior para que haga cumplir lo resuelto por él mismo. Si fuera procedente, el superior se abocará de inmediato al conocimiento del mismo, conforme a los artículos 109 y siguientes.

Artículo 116.- Si el superior entendiese que el recurso ha sido mal concedido, lo declarará así, devolviéndose, las actuaciones al inferior, para el cumplimiento de lo resuelto por éste, dentro de cinco días de declarado.

Recurso de nulidad

Artículo 117.- El recurso de nulidad procede contra las resoluciones dictadas en violación de las disposiciones contenidas en la presente ley y será tramitado y resuelto por el superior, conjuntamente con el de apelación, en la misma forma y plazos que éste.

Recurso de revisión

Artículo 118.- Podrá interponerse recurso extraordinario de revisión ante el ministro competente contra aquellos actos administrativos firmes en que concurran algunas de las circunstancias siguientes:

- 1.- Que, al dictarlos, se hubiera incurrido en manifiesto error de hecho, que resulte de los propios documentos incorporados al expediente.
- 2.- Que aparezcan documentos de valor esencial para la resolución del asunto, ignorado al dictarse la resolución o de imposible aportación entonces al expediente.
- 3.- Que en la resolución hayan influido esencialmente documentados testimonios declarados falsos por sentencia judicial firme, anterior o posterior a aquella resolución, siempre que, en el primer caso, el interesado desconociese la declaración de falsedad.
- 4.- Que se produjere cualquier otro género de prueba que desvirtúe categóricamente las probanzas en que el acto decisorio se fundó.
- 5.- Que la resolución se hubiese dictado como consecuencia de prevaricato, cohecho, violencia u otra maquinación fraudulenta y se haya declarado así en virtud de sentencia firme judicial.

Artículo 119.-

- 1.- El recurso de revisión se interpondrá, cuando se trate de la causa primera del artículo anterior, dentro de los cuatro años siguientes a la fecha de notificación de la resolución impugnada.
- 2.- En los demás casos, el plazo será de tres meses a contar del descubrimiento de los documentos o desde que quedó firme la sentencia judicial.

TITULO VI

De la intervención a los entes autárquicos

Artículo 120.- Salvo que la ley de su creación estableciere otro procedimiento, el Poder Ejecutivo podrá intervenir los entes autárquicos, de oficio o a petición de sus autoridades, en los siguientes casos:

- 1.- Cuando notoriamente se viola la ley o el estatuto de su creación;
- 2.- Cuando se hayan desnaturalizado totalmente los fines para los cuales se creó el ente; y
- 3.- Cuando existan conflictos internos insolubles que impidan el desenvolvimiento normal de las funciones del ente.

Artículo 121.- La intervención deberá resolverse en acuerdo de ministros y el acto que la declare deberá estar fundado y establecerá la duración de la intervención, que no podrá exceder de tres meses, y las medidas urgentes que el interventor deberá aplicar de inmediato para restablecer el funcionamiento del ente, si estuvieren paralizadas. En el mismo acto, darse cuenta a la Legislatura, con los antecedentes que hayan determinado la medida excepcional.

TITULO VII Procedimientos especiales

CAPITULO I Procedimiento para la elaboración de normas de carácter general

Artículo 122.-

- 1.- La elaboración de disposiciones de carácter general y anteproyectos de ley sobre organización o funcionamiento de la Administración pública, se iniciará por el ministerio correspondiente, con los estudios e informes previos que garanticen la legalidad, acierto y oportunidad de aquéllos, y el dictamen del asesor jurídico del Poder Ejecutivo o del fiscal de Estado, en su defecto.
- 2.- Se conservarán, junto con la moción, providencia o propuesta de quien tenga la iniciativa de la disposición de que se trate, los dictámenes y consultas evacuadas, las observaciones y enmiendas que se formulen y cuantos datos y documentos ofrezcan interés para conocer el proceso de elaboración de la norma o puedan facilitar su interpretación.
- 3.- No podrá formularse ninguna propuesta de nueva disposición sin acompañar el proyecto la tabla de vigencia de disposiciones anteriores sobre la misma materia y sin que en la nueva disposición se consignen expresamente las anteriores que han de quedar totalmente o parcialmente derogadas.
- 4.- Cuando a juicio del ministerio o del Poder Ejecutivo, la naturaleza de la disposición proyectada lo aconseje, será sometida a información pública durante el plazo que al efecto se señale.

Artículo 123.- Las disposiciones de carácter general no producirán efectos jurídicos antes de ser publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia, y serán obligatorias después de los ocho días de publicadas, salvo que, por razones especiales, se

establezcan en ellas un plazo más breve.

Artículo 124.- Antes de adoptar cualquier reglamento, o conjunto de disposiciones generales sobre la organización o la actividad administrativa, o de modificar o abrogar las existentes, el órgano competente para ello deberá poner en conocimiento de los administrados, mediante avisos o de cualquier otro modo, eficaz a ese fin, el propósito de hacerlo, para dar la oportunidad a las personas o entidades interesadas en ellas de producir, verbalmente o por escrito, las referencias, informaciones, datos y juicios y opiniones, que consideren convenientes para mejorar la actividad reglamentaria proyectada.

Artículo 125.- El aviso, que se publicará en el Boletín Oficial durante, por lo menos, quince días indicará la materia a que refiere el proyecto, la facultad o poder que se intenta reglamentar, la base legal o constitucional sobre que se basará, y una breve relación sobre sus directivas, orientación, propósitos, etc.

Artículo 126.- Este aviso deberá terminar de publicarse, por lo menos, treinta días antes de dictarse el reglamento o de modificarse o abrogarse el preexistente.

Artículo 127.- Además del aviso oficial, podrá insertarse la noticia en los periódicos, revistas y demás publicaciones locales, del ámbito que abarque el proyectado reglamento, y deberá remitirse también a las personas e instituciones interesadas en la materia que será objeto de la reglamentación o modificación proyectada.

Artículo 128.- Todo administrativo debe acordar a los administrados interesados en ello el derecho y la oportunidad de solicitar la promulgación, modificación o abrogación de un reglamento.

Artículo 129.- La solicitud respectiva deberá expresar:

- a) La sustancia o naturaleza del reglamento, de la modificación o de la abrogación solicitada;
- b) Los motivos del pedido; y
- c) Indicación del poder o facultad del órgano estatal para adoptar dicho reglamento, modificarlo o abrogarlo.

Artículo 130.- El órgano requerido deberá aceptar o rechazar el pedido dentro de los treinta días de recibido. En el primer caso, la actividad reglamentaria quedará sometida a las disposiciones de los artículos 123 y siguientes.

Artículo 131.- El ministro del ramo a que corresponda el asunto deberá cuidar de la certificación, publicación y recopilación de las normas reglamentarias. La publicación se efectuará en el Boletín Oficial, dentro de los cinco días de aprobada la misma, por un término no menor de quince ni mayor de treinta, según la importancia del reglamento. Periódicamente se revisará y completará la recopilación. Además, los reglamentos se publicarán separadamente, en formato uniforme, y se distribuirán gratuitamente entre los funcionarios y empleados encargados de su aplicación y venderán al público al precio de costo. Si los recursos de la repartición lo permiten, se publicará en Boletín

mensual en el que se insertarán todos los reglamentos y decretos concernientes a la materia, aprobados durante el mes precedente, que será distribuido y vendido en la misma forma que los textos separados.

Artículo 132.- Los reglamentos y decretos serán obligatorios después del octavo día de publicados en el Boletín Oficial, salvo que, por razones especiales, se estableciere en los mismos que regirán antes de ese término.

CAPITULO II

Procedimiento para la elaboración de normas generales, dictadas por razones de necesidad y urgencia y con virtualidad de ley

Artículo 133.- En los fundamentos de las normas generales provisionales dictadas por el Poder Ejecutivo con virtualidad de ley, deberá consignarse expresa y circunstancialmente las razones de necesidad y urgencia que las motivaron y se instrumentará mediante decreto en acuerdo general de ministros.

Artículo 134.- En la parte resolutive del decreto de necesidad y urgencia, deberá incluirse un artículo que exprese: "Dése cuenta a la H. Legislatura". Lo ordenado precedentemente no podrá reemplazarse a través de un artículo de forma que ordene la publicación y la comunicación a los sectores interesados.

Artículo 135.- El Poder Ejecutivo dará cuenta a la H. Legislatura del decreto de necesidad y urgencia dentro de un plazo máximo de cinco (5) días corridos desde la fecha de su dictado, bajo apercibimiento de su automática derogación, acompañando el instrumento en forma individual, sin agregar otros instrumentos o documentación que no esté directamente relacionada con la norma mencionada.

CAPITULO III

Reclamación resarcitoria

Artículo 136.- La reclamación en vía administrativa será requisito previo al ejercicio de toda clase de acciones fundadas en el derecho común contra la Provincia y los entes autárquicos de los cuales ella sea responsable.

Artículo 137.- Exceptuase de la regla anterior:

- a) Los cobros de salarios, sueldos o indemnizaciones por accidentes de trabajo;
- b) Los cobros fundados en la ejecución de sentencias;
- c) El resarcimiento fundado en la inconstitucionalidad de leyes o decretos; y
- d) Cuando una norma expresa la excluya.

Artículo 138.- La reclamación deberá presentarse por escrito ante el ministerio del ramo o ante el órgano superior del respectivo ente autárquico y deberá individualizar el o los

agentes o funcionarios que originaron la misma, o reseñar los datos y referencias que sobre los mismos tuviera el reclamo.

Artículo 139.- Se citará a los agentes públicos que aparezcan como autores de los hechos que motivan la reclamación, para que tomen intervención en su tramitación dentro de cinco días, y la autoridad que entienda en ella podrá requerir todas las pruebas que considere necesarias o convenientes para el esclarecimiento de la responsabilidad invocada, la magnitud del agravio y la fijación de la condigna reparación del mismo.

Artículo 140.- La reclamación resarcitoria deberá resolverse dentro de los cuatro meses de iniciada, y la decisión deberá contener expresa conclusión acerca de la culpabilidad o responsabilidad del agente o funcionario y sobre el monto resarcible.

Artículo 141.- Será imprescindible, para reconocer la reclamación o proponer una transacción, el dictamen del Fiscal del Estado.

Artículo 142.- La reclamación no surtirá efecto si la resolución que recaiga en ella fuera denegatoria y el reclamante no interpusiera la demanda judicial dentro del plazo de 2 meses, o iniciare la correspondiente acción contencioso administrativa, en su caso.

Artículo 143.- La demanda que se entable con posterioridad a la reclamación administrativa no podrá modificar el objeto ni el contenido de la misma.

Artículo 144.- Las entidades autárquicas y los entes autónomos de la Provincia podrán adoptar, con o sin modificaciones, la presente ley en la parte que no afecte a los recursos contemplados en el título de los recursos y en el de la intervención a los mismos.

CAPITULO IV

Reclamaciones y Denuncias

Artículo 145.- Cualquier persona, natural o jurídica, puede formular reclamaciones y denuncias contra los órganos y agentes de la Administración central o los entes autárquicos, en su propio interés o el de otras personas o el interés social.

Artículo 146.- Las autoridades administrativas están obligadas a recibir y tramitar las reclamaciones y denuncias, con la atención y celeridad correspondientes a su importancia.

Artículo 147.- Pueden ser objeto de reclamación o denuncia la omisión o el cumplimiento irregular de las obligaciones propias del órgano competente o de sus agentes, funcionarios o empleados, la violación de la legalidad o de los legítimos intereses de los administrados y el diligenciamiento dilatorio o moroso de los asuntos administrativos.

Artículo 148.- La autoridad competente para entender en las reclamaciones o denuncias es el superior inmediato al que las motiva.

Artículo 149.- Si el órgano ante el cual se formula la reclamación o la denuncia no se

considera competente para entender en ella, debe remitirla, dentro de tres días de recibida, a la autoridad que, a su juicio, lo sea, dando noticias inmediatamente al reclamante o denunciante.

Artículo 150.- Del escrito de promoción de la reclamación o de denuncia se dará traslado dentro de tres días al órgano o agente que lo motiva. El órgano competente deberá decidir dentro de treinta días de iniciada aquélla. En caso de declararse justificada, el órgano o agente culpable, además de la sanción administrativa correspondiente, deberá abonar las costas originadas por su acción o su omisión.

Artículo 151.- Las disposiciones precedentes, se aplicarán a las denuncias o quejas que se formulen por medio de la prensa o por ésta misma, sirviendo como pieza de iniciación del procedimiento la pertinente publicación. La autoridad que se considere competente, podrá hacer comparecer a la persona o personas que dieron o suministraron la información, para ratificar y ampliar, en su caso, la denuncia o la queja.

SECCION II

NORMAS DE PROCEDIMIENTO SUMARIAL

PRIMERA PARTE

CAPITULO I

HECHOS QUE DAN LUGAR A LA INSTRUCCION SUMARIAL

Artículo 152.- Dará lugar a la instrucción de sumario administrativo cualquier hecho u omisión que importe la transgresión de normas legales o reglamentarias vigentes, cuando aparezcan directa o indirectamente involucrados agentes de la Administración Pública Provincial.

Artículo 153.- En los demás casos la instrucción sumarial sólo procederá cuando mediare interés legítimo de la Provincia, a fin de investigar hechos que afecten su patrimonio, su imagen pública, la eficiencia de los servicios que ella presta, o que de cualquier otro modo impliquen un perjuicio actual o potencial para la misma.

Artículo 154.- Los hechos delictuosos en los que haya tomado intervención la autoridad competente, sólo serán investigados a los efectos de determinar, las responsabilidades administrativas disciplinarias y patrimoniales que pudieran corresponder al personal de la Administración Pública Provincial, y para aportar elementos de juicio a las actuaciones que tramite aquella autoridad.

Artículo 155.- Cuando el hecho investigado constituye "prima facie" un delito que dé lugar a la acción pública, la Asesoría General de Gobierno procederá a denunciarlo ante la autoridad competente, salvo cuando obraren en su poder constancias documentales fehacientes de que el hecho ya hubiera sido denunciado anteriormente por cualquier dependencia de la Administración Pública Provincial.

Artículo 156.- El pronunciamiento judicial acerca de un hecho que dé lugar a la instrucción sumarial, no impide la investigación administrativa del hecho a los efectos

de determinar si existen razones que hagan procedente el ejercicio de las facultades disciplinarias del Estado Provincial.

Artículo 157 - Deberá procurarse que el sumario administrativo sólo incluya cuestiones que guarden conexidad entre sí, a cuyo efecto se tendrá presente que la acumulación procede únicamente:

- a) Por razón del objeto: cuando se trate de un mismo hecho en el que se hallen involucradas diversas personas;
- b) Por razón del sujeto: cuando una misma persona se halle involucrada en distintos hechos.

Artículo 158.- Cuando en el curso de un sumario surgieran cuestiones que no guarden relación directa con el suceso que dio origen a las actuaciones, su inclusión en las mismas sólo procederá cuando mediere alguna de las circunstancias previstas en el artículo anterior. En caso contrario deberá encararse su tramitación por separado.

CAPITULO II

FORMAS DE INICIACION DE LA INSTRUCCION SUMARIAL

Artículo 159 - El sumario administrativo se iniciará:

- a) Por Decreto del Poder Ejecutivo;
- b) Por Resolución del Ministerio o Secretaría del área respectiva;
- c) Por Acuerdo del Tribunal de Cuentas de la Provincia conforme las prescripciones de la LEY I N° 303 (Antes Ley 5448);
- d) Por impulso de la Fiscalía de Estado en los términos de la LEY V N° 96 (Antes Ley 5117);
- e) Por denuncia de terceros o de agentes de la Administración Pública Provincial;
- f) De oficio, cuando la Asesoría General de Gobierno tomare conocimiento por cualquier otro medio de la comisión de un hecho irregular.

Artículo 160.- Las denuncias a las que se refiere el inciso e) del artículo anterior deberán ser efectuadas ante el órgano competente. Tratándose de agentes de la Administración Pública Provincial, deberán ser canalizadas por la vía jerárquica que corresponda, salvo casos en que el hecho denunciado o la persona involucrada, aconsejen el apartamiento de la misma.

Artículo 161.- La denuncia deberá contener de un modo claro y preciso, en cuanto sea posible:

- a) La relación circunstanciada del hecho reputado irregular, con expresión de lugar, tiempo y modo en que fue llevado a cabo;
- b) Los nombres de los autores, cómplices y auxiliares en el hecho, así como de las personas que presenciaron o pudieran tener conocimiento del mismo;
- c) Todas las indicaciones y demás circunstancias que puedan conducir a la comprobación del hecho irregular, a la determinación de su naturaleza o gravedad y a la averiguación de las personas responsables.

Artículo 162 - Las dependencias u organismos de la administración Pública Provincial procederán a la inmediata remisión de las denuncias recibidas, a la Asesoría General de Gobierno, junto con los antecedentes que coadyuven al esclarecimiento del hecho denunciado, salvo cuando éste pueda ser resuelto en el ámbito de la jurisdicción de los precitados organismos.

Artículo 163.- Toda denuncia que llegue a poder de la Asesoría General de Gobierno deberá ser ratificada por el denunciante como medida previa a todo otro acto instructorio. La denuncia comunicada por el organismo responsable, recogiendo manifestaciones verbales del denunciante, deberá ser ratificada por éste mediante acta labrada al efecto.

Artículo 164.- En todos los casos la denuncia deberá contener la identidad del denunciante; la constitución de domicilio sólo será necesaria cuando el denunciante fuera persona ajena a la Administración Pública Provincial.

Artículo 165.- No se admitirán denuncias de descendientes contra ascendientes consanguíneos o afines y viceversa, ni de un cónyuge contra el otro, ni de hermano contra hermano, salvo que el hecho perjudique directamente al denunciante.

Artículo 166- El denunciante no incurre en responsabilidad administrativa alguna, salvo cuando, siendo personal de la Administración Pública Provincial, quedare plenamente acreditado que formuló una denuncia infundada y maliciosa.

Artículo 167.- La comunicación de un hecho irregular, que no cuente con los requisitos formales de la denuncia, podrá servir de base a la iniciación oficiosa del sumario administrativo.

Artículo 168.- Cuando se solicite a la Asesoría General de Gobierno una investigación que considere innecesaria o inconveniente, lo hará saber al solicitante y, si éste insistiera, se elevarán las actuaciones a dictamen del Señor Fiscal de Estado.

CAPITULOIII

EL INSTRUCTOR

Artículo 169.- Todos los integrantes de la Asesoría General de Gobierno, están facultados para actuar en forma individual o conjunta como instructores en los sumarios administrativos cuya tramitación se les encomiende, cualquiera sea la categoría del personal involucrado. Sin embargo, si el sumariado fuera un funcionario con categoría

de Director o superior, éste podrá solicitar que la sustanciación sea llevada a cabo por el titular de la Dirección de Asesoría Legal, quien podrá cumplimentarla asistido por un secretario de Instrucción designado al efecto.

Artículo 170. - No podrá intervenir como instructor aquel que se hallare vinculado con las personas involucradas en el mismo por alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Parentesco por consanguinidad o afinidad hasta el segundo grado;
- b) Haber sido denunciado anteriormente por alguna de las personas involucradas en el sumario;
- c) Amistad íntima o enemistad manifiesta;
- d) Tener vinculación comercial directa, o ser acreedor o deudor del personal sumariado;
- e) Haber tenido relación de dependencia con el sumariado en los últimos dos años;
- f) Tener interés en el resultado del sumario;

Artículo 171.- El actuante que se encuentre en alguno de los casos del artículo anterior, deberá comunicarlo a sus superiores, a fin de que la Asesoría General de Gobierno resuelva el caso teniendo en cuenta los motivos alegados.

Artículo 172.- El actuante podrá ser recusado por las mismas causales previstas para su excusación, o por haber formulado opinión anticipada en el caso. No constituye causal de recusación el hecho de haber emitido opinión en casos análogos, o el haber sido objeto de recusación, sin que la misma prosperara, en actuaciones anteriores.

Artículo 173.- La recusación no podrá fundarse en razones de inferioridad jerárquica del actuante, salvo la facultad que el artículo 169 confiere al sumariado con categoría de Director o Superior; tampoco podrá fundarse la recusación en el hecho de que el instructor carezca de títulos universitarios o de conocimientos específicos sobre determinada materia.

Artículo 174.- La recusación debe ser interpuesta por el sumariado en su primera comparecencia, salvo que la causal de que intentara valerse hubiera llegado a su conocimiento luego de esa oportunidad, o cuando se funde en hechos de sobrevinientes acaecidos durante el curso de la instrucción; en ambos casos el peticionario deberá deducir la recusación inmediatamente de haber conocido el hecho que alega. El sumariado con categoría de Director o superior que desee ejercitar la facultad que le confiere el artículo 169, deberá hacerlo en su primera comparecencia, caducando su derecho a ello luego de esa oportunidad.

Artículo 175.- Interpuesta la recusación, el actuante a quien se encomienda su tramitación citará al recusante para que aporte toda la prueba de que disponga, la que deberá producirse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar desde la recepción de la citación respectiva. Vencido dicho plazo será oído el recusado, quien podrá peticionar diligencias probatorias cuya producción se llevará a cabo en un plazo no superior a cinco días hábiles. Cumplida la sustanciación la Asesoría General de

Gobierno resolverá sobre la procedencia de la recusación interpuesta, notificando al interesado. Dicha resolución no es recurrible.

Artículo 176.- Durante el trámite de la recusación las actuaciones principales quedarán a cargo del actuante encargado de aquel, quien podrá continuar la instrucción y adoptar las medidas que estime menester.

Artículo 177.- En caso de declararse procedente la recusación interpuesta, las actuaciones cumplidas por el actuante recusado conservarán absoluta validez, sin necesidad de declaración expresa al respecto. No obstante, el actuante a quien se encomienda proseguir la tramitación podrá disponer la ratificación total o parcial de las diligencias precedentes.

Artículo 178.- Todas las diligencias cumplidas con motivo de la recusación serán agrupadas en un Trámite Interno que correrá acumulado sin agregar a las actuaciones principales. Al pronunciarse sobre la procedencia de la recusación, la Asesoría General de Gobierno determinará si existe responsabilidad del recusante por haber promovido la acción en forma notoriamente infundada o maliciosa, y sobre ello se decidirá en oportunidad de resolver sobre las actuaciones principales.

Artículo 179.- La instrucción de sumarios administrativos es función privativa de la Asesoría General de Gobierno, salvo disposición expresa del Poder Ejecutivo cuando el carácter excepcional del caso hiciera necesario encomendar la investigación a otros organismos de la Administración, y la competencia de la Fiscalía Provincial de Investigaciones Administrativas en los términos de la LEY V N° 96 (Antes Ley 5117).

CAPITULO IV

OBJETO Y CARACTER DEL SUMARIO ADMINISTRATIVO

Artículo 180.- El sumario tiene por objeto:

- a) Comprobar la existencia de un hecho irregular;
- b) Reunir todos los antecedentes que puedan influir en su calificación legal y/o reglamentaria;
- c) Determinar quienes son sus autores, cómplices y auxiliares;
- d) Practicar las diligencias que aseguren las responsabilidades resultantes;

Artículo 181.- El sumario es secreto desde su iniciación hasta el momento en que tenga lugar la vista establecida en el artículo 253, oportunidad en que dejará de serlo solo para aquellos a quienes este Reglamento confiere el derecho de examinarlo.

Artículo 182.- El sumario constituirá un cuerpo autónomo de actuaciones, suficiente en sí mismo, en el cual deberán estar acumuladas todas las constancias que hagan a su objeto. Todas las diligencias que se efectúen se consignarán expresamente y por orden cronológico, con indicación de fecha y hora de su realización.

CAPITULO V

DE LA CITACION Y LA CONTUMACIA

Artículo 183.- Ningún empleado de la Administración Pública Provincial debidamente citado podrá negarse a comparecer cuando fuera requerido para cualquier diligencia sumarial. En caso de que el citado alegara alguna circunstancia impeditiva, se procederá con arreglo a las disposiciones siguientes:

a) Si mediara algún impedimento de salud debidamente constatado por el organismo de contralor médico de la Provincia, la diligencia se llevará a cabo cuando el empleado se encuentre en condiciones de cumplirla y ello no perjudique su recuperación, a cuyo efecto se requerirá el correspondiente dictamen profesional;

b) Si la dolencia que padece el agente sólo le impidiera trasladarse y la diligencia pudiera llevarse a cabo fuera de la sede de la instrucción, el sumariante podrá solicitar su conformidad para cumplirla en el lugar donde aquél se encuentre;

c) Si el agente se encontrara ausente en uso de licencias no originadas en razones de salud, el sumariante procederá a citarlo en el domicilio denunciado en el legajo o en las mismas actuaciones;

d) Si se hallare suspendido, ya fuera en forma preventiva o punitiva, no podrá alegar esa circunstancia para negarse a comparecer;

e) Si se hallare cumpliendo detención por disposición de autoridad competente, se dejará constancia de ello y podrá prescindirse de su comparecencia;

f) Si se alegara algún impedimento, no contemplado expresamente como tal en este artículo, el sumariante decidirá sobre su admisibilidad en providencia fundada.

Artículo 184 - Cuando un agente o funcionario de la Administración Pública Provincial deba comparecer para cualquier diligencia sumarial, se procederá a citarlo del modo siguiente:

a) Tratándose de personal en servicio, a través del respectivo organismo al que se le comunicará la citación en forma personal, por nota o por cualquier otro medio idóneo;

b) Tratándose de personal que no se encuentre en servicios, cualquiera fuera la causa, se lo citará mediante cualquier medio fehaciente de notificación al domicilio que conste en su legajo personal o en las mismas actuaciones. Si fuera necesaria la comparecencia de personas ajenas a la Administración Pública Provincial, podrá solicitarse su presencia, sin que ello implique para la misma citación conminatoria.

c) Cuando deba citarse a personal cuyo domicilio sea desconocido, la notificación se hará por medio de anuncios que se publicarán por tres días en el Boletín Oficial de la

Provincia. En tal caso el término del comparendo será de tres días a partir de la primera publicación.

Artículo 185.- La citación deberá efectuarse indicando día, hora, lugar y motivo de la comparencia. El personal deberá ser citado para concurrir en horas de servicio, salvo que por la índole del asunto o por razones de urgencia se justifique hacerlo comparecer fuera de ellas.

Artículo 186.- La incomparencia del empleado citado, siempre que no mediare alguna circunstancia eximente debidamente acreditada provocará los siguientes efectos:

a) En el caso del artículo 184, inciso a), el organismo respectivo es responsable de la incomparencia del agente, si no le hubiera transmitido la citación en tiempo oportuno o si no le hubiere acordado la autorización para retirarse de supuesto de trabajo. Si el organismo del cual depende el agente hubiera dispuesto lo necesario para que el agente comparezca y no lo hiciera, el sumariante hará saber a aquél que, sin perjuicio de sancionar al agente por su desobediencia, no deberá permitir que el mismo tome servicio sin antes comparecer ante la Asesoría General de Gobierno.

b) En los casos del artículo 184, inciso b) el agente renuente será citado por segunda vez mediante telegrama colacionado y ante su nueva incomparencia injustificada se lo declarará contumaz, comunicando esa circunstancia al organismo del cual depende a fin de que el agente no sea reintegrado al servicio ni admitido para ninguna tramitación, sin la previa intervención de la Asesoría General de Gobierno.

c) Sin perjuicio de lo dispuesto en los incisos precedentes, la contumacia se considerará como una forma de indisciplina y será sancionada como tal, según las prescripciones del régimen disciplinario.

Artículo 187.- La contumacia no paralizará el sumario, si la misma persistiera hasta el cierre de la etapa instructoria, el sumariante hará constar en su informe final esa circunstancia y podrá hacerla valer como elemento de juicio indiciario a los efectos de la elaboración de la prueba.

Artículo 188.- Los deberes impuestos al personal de la Administración Pública Provincial en relación con la instrucción de un sumario administrativo, constituyen obligaciones de servicio y como tal es exigible su observancia y punible su incumplimiento.

DE LA INVESTIGACION SUMARIAL

SEGUNDA PARTE

CAPITULO I

DE LAS ACTAS DE DECLARACION

TITULO I

NORMAS COMUNES

Artículo 189.- Los interrogatorios serán tomados por el sumariante o secretario designado, escribiéndolos a mano o a máquina, formulando sus preguntas una vez escritas y anotando a continuación las respuestas obtenidas, o transcribiendo la exposición que sobre el motivo del interrogatorio efectúe el citado.

Artículo 190.- Cuando el sumario se encuentre en período de secreto, las declaraciones serán llevadas a cabo con la sola presencia del sumariante o secretario de actuaciones y del declarante. No podrá asistir a tales actos ninguna otra persona, salvo el letrado, en declaración indagatoria, que podrá presenciar el acto pero no participar en él.

Artículo 191.- No será de aplicación lo establecido en el artículo anterior cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

a) Si el declarante no supiera o no pudiera leer y/o firmar, en cuyo caso se procederá con arreglo a lo dispuesto en los artículos 202 y 203.

b) Si el declarante ignorara el idioma nacional, o fuera sordomudo y no supiera darse a entender por escrito en cuyos casos estará presente un intérprete del idioma o lenguaje.

Artículo 192.- Los interrogatorios se encabezarán con los siguientes datos imprescindibles:

a) Lugar, día, mes y año del comparendo;

b) Nombre y apellido completo del declarante;

c) Documento de identidad presentado;

d) Edad, estado civil y nacionalidad;

e) Domicilio, expresando claramente calle, número y localidad;

Cuando el declarante fuera agente de la Administración Pública Provincial, se consignará además la función que cumple y dependencia en la que se desempeña.

Artículo 193.- El interrogatorio será siempre claro y preciso, sin que puedan hacerse preguntas en forma capciosa o sugestiva. Tampoco se podrá emplear ningún género de coacción, ni formular promesas u ofertas.

Artículo 194.- El declarante no estará obligado a contestar precipitadamente; las preguntas le serán repetidas siempre que parezcan que no las ha comprendido y con mayor razón cuando la respuesta no concuerde con la pregunta.

Artículo 195.- El declarante podrá dictar por sí mismo sus manifestaciones y si no lo hiciera el sumariante procederá a desarrollarlas procurando, cuanto fuera posible, consignar las mismas palabras de que aquél se hubiere valido.

Artículo 196.- El declarante no podrá traer las respuestas escritas de antemano, sin embargo se le permitirá consultar anotaciones o documentos cuando ello resultara razonable de acuerdo con la naturaleza de la investigación.

Artículo 197.- Si en oportunidad o con motivo de la declaración, el deponente presentara algún documento o constancia que interesara a la investigación, se procederá a agregarlo a las actuaciones, rubricándolo el sumariante y el declarante. Si éste aportara algún objeto o elemento que por sus características no pueda ser agregado a las actuaciones, se dejará constancia de su presentación y quedará bajo custodia de la Dirección General de Gobierno.

Artículo 198.- No se consignarán en el acta de declaración las manifestaciones que a juicio del sumariante fueran notoriamente inconducentes para la comprobación de los hechos objeto del sumario

Artículo 199.- Cuando la declaración se prolongara mucho tiempo o el número de preguntas que se hubiesen hecho fuese tan considerable que el declarante hubiera perdido la serenidad de juicio necesaria para contestar a las demás que hubiesen de formularsele, el sumariante podrá suspender el acto en forma momentánea o diferir su prosecución para otra oportunidad, de lo cual dejará expresa constancia, procediendo luego a cerrar el acta con la lectura, ratificación y firma de la declaración. Al reanudarse el acto se hará constar que es prosecución del anteriormente suspendido.

Artículo 200.- Las raspaduras, enmiendas, interlineaciones o errores en que se hubiere incurrido durante la declaración, serán salvadas al pie del acta, antes de las firmas. No podrán dejarse claros marginales ni espacios de ninguna naturaleza antes de las firmas.

Artículo 201.- Concluído el acto, el declarante leerá la declaración y manifestará si se ratifica de su contenido, o si por el contrario tiene algo que añadir o enmendar, en cuyo caso se agregarán a continuación las nuevas manifestaciones que complementen o rectifiquen lo antes asentado.

Artículo 202.- Si el declarante no sabe o no puede leer el acta le será leída por persona de su confianza, en tal caso esta también firmará la declaración debiendo consignarse sus datos de identidad y el carácter de su intervención en el acto. La persona que leerá el acta a pedido del declarante no podrá estar presente durante el interrogatorio, salvo cuando el desarrollo del mismo así lo exigiera.

Artículo 203.- El acta de interrogatorio será firmada -bajo pena de nulidad- por todos los intervinientes, en la parte superior de cada una de las fojas y en la última sólo al final. Si el declarante no supiera o no pudiera firmar, se hará constar así al final de la declaración y la suscribirá otro a su ruego, en presencia de dos personas ajenas al sumario, las que también firmarán el acta, consignándose sus datos de identidad y el carácter de su intervención. El firmante a ruego y las dos personas llamadas para certificar ese hecho, sólo tomarán intervención en el acto una vez finalizada la declaración.

Artículo 204.- La negativa, del agente a formalizar la declaración mediante la firma del acta respectiva equivale a la negativa a prestar declaración y hace aplicables las disposiciones de los artículos 208 y 209 de esta Sección, salvo el caso contemplado en

el artículo precedente, si mediare alguna circunstancia en virtud de la cual el acta no resulte firmada por el declarante, se dejará constancia de ello y lo asentado como declaración carecerá de valor por si a los efectos de la elaboración de la prueba. No obstante, las manifestaciones no firmadas por el declarante podrán dar lugar a las comprobaciones que el sumariante estime menester.

Artículo 205.- Si el sumariante lo considerara necesario, podrá adoptar las medidas tendientes a lograr que las personas que deban declarar en un mismo sumario y por idéntico asunto, no se comuniquen entre sí hasta después de haber declarado todas.

Artículo 206.- Toda persona podrá presentarse espontáneamente a declarar o ampliar anteriores declaraciones y el sumariante recibirá la declaración ofrecida si ella tuviera relación directa con el asunto que se está investigando.

Artículo 207.- Encontrándose el sumario en período de secreto no podrá entregarse copia de las actas de declaración. Tampoco se permitirá que el declarante o alguno de los intervinientes en el acto, tome nota de las preguntas que se formulen y/o de las respuestas que consten en la declaración.

Artículo 208.- Ningún agente de la Administración Pública Provincial podrá negarse a declarar en un sumario administrativo en el que se investiguen hechos de los señalados en los artículos 152 y 153. Si se negare a hacerlo se dejara constancia de la causal invocada a fin de que la Asesoría General de Gobierno determine su razonabilidad. No resultando justificada la negativa del agente, éste será nuevamente instado a declarar y en caso de persistir en su actitud se lo considerará incurso en indisciplina y la sanción por esa falta será determinada en oportunidad resolverse sobre el hecho investigado.

Artículo 209.- La negativa de declarar será documentada en acta firmada por el agente renuente. Si éste se negara a suscribir el acta en la que consta su negativa de prestar declaración, el sumariante requerirá la presencia de dos personas ajenas al sumario, ante las cuales leerá el texto del acta e intimará al agente para que la firme; de su nueva negativa darán fe con sus firmas las personas requeridas al efecto, haciendo constar la diligencia celebrada en presencia de las mismas.

TITULO II

DE LA DECLARACION DE LOS TESTIGOS

Artículo 210.- El actuante procederá a recibir declaración a todas las personas que fueran indicadas por los intervinientes en el sumario, o las que creyese que tienen conocimiento del hecho que se investiga. Si alguno de los testigos expresamente indicados no fuera interrogado, se dejará constancia del motivo que lo impidió.

Artículo 211.- No podrán ser citados a declarar como testigos:

- a) El cónyuge del sumariado, aunque se halle separado de hecho o por sentencia de divorcio;
- b) Sus ascendientes, descendientes y hermanos, legítimos o naturales;

c) Sus afines hasta el segundo grado;

Las personas enumeradas sólo serán admitidas como testigos cuando el hecho las perjudique personalmente. Si prestaren declaración testimonial no mediando esa circunstancia, sus dichos sólo valdrán como simples indicaciones de elementos de juicio, sujetos a las comprobaciones que correspondan.

Artículo 212.- No podrán ser admitidas como testigos las personas que al tiempo de declarar no se encuentren en estado de hacerlo por razón de su estado físico, moral o mental.

Artículo 213.- No pueden ser testigos sino para simples indicaciones:

a) los menores de catorce años de edad;

b) los que se hubieren encontrado en estado de completa ebriedad o en otros estados tóxicos inhibitorios en el momento de producirse el hecho sobre el cual deponen;

c) los que tengan enemistad notoria con el inculpado, si ella fuera de tal naturaleza que permita dudar sobre la imparcialidad de sus declaraciones;

d) los amigos íntimos del sumariado o del denunciante;

e) los que tuvieren relación de dependencia directa con el sumariado;

f) los que tuvieren interés en el resultado del sumario;

g) los que fueren acreedores o deudores del sumariado o tuvieren vinculación comercial directa con el mismo;

h) los que hubieren recibido del sumariado beneficios de importancia;

Las inhabilidades enumeradas en los incisos c) a h), sólo tienen lugar en cuanto se funden en la presunción de parcialidad del testigo con respecto al sumariado.

Artículo 214.- Serán examinados por medio de informe los funcionarios desde la jerarquía de Subsecretario a superiores, a cuyo efecto se les cursará el cuestionario respectivo.

Artículo 215.- Antes de comenzar su declaración se recabará del testigo su conformidad para el acto y si le afecta alguno de los impedimentos o inhabilidades para declarar. También se le requerirá promesa de decir verdad y tratándose de personal de la Administración Pública Provincial, se le harán conocer las sanciones administrativas previstas para el caso de que se produjere con falsedad.

Artículo 216.- Cumplidos los requisitos precedentes, el testigo será preguntado;

a) Por las circunstancias del hecho sobre el cual va a testimoniar, tiempo, lugar y modo como se produjo, dando razón de sus dichos;

b) Cuando declarase como testigo de vista; por el tiempo y lugar en que lo vio y si estaban presentes otras personas que también lo vieron y cuáles son;

c) Cuando declarase de oídas; por la persona a quien oyera en qué tiempo y lugar, y si estaban presentes otras personas que también lo hubieran oído y cuáles eran;

d) Por todas las demás circunstancias que el sumariante considere conveniente aclarar o indagar para el mejor esclarecimiento de la verdad.

Artículo 217.- Si a través de la instrucción quedara acreditado que algún agente de la Administración Pública Provincial, declarando como testigo, se hubiere producido con falsedad, la imputación de esa falta será formulada en las mismas actuaciones y resuelta juntamente con el hecho investigado.

Artículo 218.- El sumariante apreciará, en ocasión de emitir su informe final, la fuerza probatoria de las declaraciones testimoniales obtenidas, según las reglas de la sana crítica. Las declaraciones de dos testigos hábiles, de buena reputación, podrá ser invocada por el sumariante como prueba de lo que afirmaren.

TITULO III

DE LA DECLARACION DE LOS INCULPADOS.

CAPITULO I

CONFESION:

Artículo 219.- El sumariante hará comparecer al imputado y no mediando oposición de éste, procederá a recibirle declaración indagatoria.

El imputado, ya sea presunto autor, cómplice, encubridor o responsable administrativo del hecho, no podrá ser interrogado bajo promesa de decir verdad.

Artículo 220.- El imputado será preguntado por todos los hechos y circunstancias que el sumariante considere conducentes para el mejor esclarecimiento del asunto que se investiga. Se permitirá al imputado manifestar cuanto sea conveniente para su descargo o explicación de los hechos, realizándose las diligencias que él propusiera si le sumariante estimara menester para comprobación de las manifestaciones efectuadas.

Artículo 221. - Toda manifestación no retractada por la cual el declarante se reconozca autor, cómplice o responsable de un delito, de una tentativa punible o de una falta administrativa, surtirá los efectos de la confesión y probará acabadamente el hecho, siempre que reúna las siguientes condiciones:

a) Que no mediere error evidente, violencia, intimidación, dádiva o promesa;

b) Que el hecho confesado sea posible y verosímil, atendiendo a las circunstancias y condiciones personales del sumariado;

c) Que la existencia del delito o falta esté debidamente probada, y la confesión concuerde con sus circunstancias y accidentes.

Artículo 222.- Cuando la prueba de cargo esté basada exclusivamente en la confesión, puede ésta retractarse hasta el vencimiento del plazo establecido en el artículo 253.

Artículo 223.- Para que la retractación sea admisible es indispensable que el imputado ofrezca prueba sobre hechos decisivos que acrediten haberse producido la confesión bajo la presión de medios violentos, amenazas, dádivas o promesas, que se trata de un error evidente, o que el delito o falta confesado, es físicamente imponible.

La retractación y su admisibilidad o no, serán consideradas en oportunidad de formularse las conclusiones de la causa.

CAPITULO II

DE LOS CAREOS

Artículo 224 - Cuando las declaraciones obtenidas en un sumario administrativo discordaran acerca de algún hecho o circunstancia que convenga dilucidar, se tratará de aclarar las discrepancias mediante declaraciones ampliatorias y en caso de no lograrse ese propósito, el sumariante podrá disponer la realización de los careos que estime necesarios.

Artículo 225.- El cargo se realizará siempre con conformidad de ambas partes. La petición de someterse a un careo, o la negativa a hacerlo, no tendrá efecto alguno a los fines de la elaboración de la prueba.

Artículo 226.- Los testigos serán careados bajo promesa de decir verdad, no pudiendo exigirse esa manifestación a los imputados. No podrán ser careadas más de dos personas por vez, y en cuanto a los asistentes al acto registrarán las restricciones establecidas en el Título I del Capítulo precedente.

Artículo 227.- El sumariante comenzará por leer a los careados la parte pertinente de sus declaraciones reputadas contradictorias, e invitará a los comparecientes a aclarar la discrepancia. Logrando ese propósito o agotado el intento los careados expresarán si ratifican o rectifican sus anteriores declaraciones, agregando las aclaraciones que estimen necesarias. Si las declaraciones contradictorias versaren sobre distintos aspectos, ellos serán tratados en forma sucesiva, del modo descripto.

Artículo 228.- El sumariante velará por la normalidad del acto y no permitirá que los careados se insulten o amenacen. Si alguno de los confrontados lo solicitara, el sumariante suspenderá o dará por finalizado el acto, medida que también podrá adoptar de oficio cuando las circunstancias lo hicieran aconsejable.

CAPITULO III

DEL EXAMEN PERICIAL Y DEL ASESORAMIENTO ESPECIALIZADO

Artículo 229.- Siempre que para conocer o apreciar algún hecho o circunstancia atinente al sumario, fuera necesario o conveniente el aporte de conocimientos especiales, el sumariante dispondrá el correspondiente examen pericial.

Artículo 230.- Cuando el examen pericial sea encomendado a dependencias oficiales, a instituciones privadas, o a particulares ajenos a la Administración Pública Provincial, el sumariante remitirá o pondrá a disposición de las mismas los elementos que serán sometidos a estudio, y una vez recibido el informe respectivo procederá a incorporarse a las actuaciones.

Artículo 231.- La Asesoría General de Gobierno podrá disponer que el examen pericial sea llevado a cabo por personal especializado de la Administración Pública Provincial y organismos autárquicos, previa notificación del organismo del cual dependa el agente o funcionario designado. Este no podrá negarse a cumplir la misión encomendada, si no mediara alguna causal de impedimento de las previstas en el artículo 170, con excepción de la contemplada en el inciso e). La negativa injustificada de prestar un servicio pericial legítimamente requerido, será sancionada conforme a las disposiciones del régimen disciplinario vigente. El organismo del cual depende el perito designado no podrá oponerse a la designación efectuada, ni al cumplimiento de la pericia encomendada.

Artículo 232.- El sumariante notificará al agente designado como perito, imponiéndolo de los puntos sobre los cuales deberá expedirse, y se fijará un plazo razonable para la presentación de su informe.

Artículo 233.- No podrán actuar como peritos los que se encuentren afectados por algunas de las inhabilidades para testimoniar. Rigen para los peritos las causales de recusación y excusación establecidas para los sumariantes, con excepción de la especificada en el artículo 170, inciso e); la recusación de los peritos se tramitará por el procedimiento establecido para la recusación de los sumariantes.

Artículo 234.- Durante la etapa instructoria no se admitirán peritos de parte, salvo que el examen pericial fuera de tal naturaleza que resultara imposible reproducir luego la diligencia, en cuyo caso se le comunicará esa circunstancia al sumariado a fin de que, si lo desea, nombre un perito a su costa para que acompañe al perito designado por la instrucción.

Artículo 235.- El informe pericial contendrá:

- a) La individualización de la persona o cosa sometida a estudio;
- b) Una relación detallada del examen practicado y su resultado;
- c) Las conclusiones del perito acerca de cada uno de los puntos consultados.

Artículo 236.- La fuerza probatoria del dictamen pericial será apreciada por la Dirección de Asesoría Legal en oportunidad de emitirse el informe final, teniendo en cuenta especialmente su concordancia con los demás elementos de juicio obrantes en las actuaciones.

Artículo 237.- Cuando la índole del asunto objeto del sumario hiciera menester contar con el asesoramiento de personal especializado durante toda la sustanciación o para intervenir en un número indeterminado de diligencias instructoras, la Dirección de Asesoría Legal designará al agente profesional o funcionario escogido mediante el procedimiento descrito en el artículo 231. El asesor suscribirá todas las constancias relativas a las diligencias en las cuales hubiera intervenido, y los dictámenes que emita acerca de temas de su especialidad tendrán el valor de un informe pericial. Rigen para los asesores las causales de recusación y excusación establecidas para los sumariantes, con excepción de la especificada en el inciso e) del artículo 170. Para la recusación del asesor se observarán, en cuanto a procedimientos y efectos, las disposiciones establecidas para la recusación del sumariante.

CAPITULO IV

DE LAS PRESUNCIONES O INDICIOS

Artículo 238.- Las presunciones o indicios son las circunstancias y antecedentes que teniendo relación con la falta investigada, permitan razonablemente tener por acreditada la existencia de hechos determinados.

Artículo 239.- Para que exista plena prueba por presunciones o indicios es preciso que se hallen reunidas las siguientes condiciones:

- a) Que los indicios o presunciones sean varios, reuniendo, cuanto menos, el carácter de anteriores al hecho y concomitantes con el mismo;
- b) Que se relacionen con el hecho primordial que debe servir de punto de partida para la conclusión que se busca;
- c) Que no sean equívocos, es decir, que todos reunidos no puedan conducir a conclusiones diversas;
- d) Que sean directos, de modo que conduzcan lógica y naturalmente al hecho de que se trata;
- e) Que sean concordantes los unos con los otros de manera que tengan íntima conexión entre sí y se relacionen sin esfuerzo, desde el punto de partida hasta el fin buscado;
- f) Que se funden en hechos reales y probados y nunca en otras presunciones o indicios.

CAPITULO V

DE LA INSPECCION OCULAR

Artículo 240.- Si para la apreciación de un hecho tuviera importancia el reconocimiento del lugar donde el mismo hubiera ocurrido, el sumariante se constituirá en él, consignando en el sumario la descripción del mismo sin omitir detalles que puedan resultar de interés. También podrán agregarse croquis, planos, diseños o fotografías, con las explicaciones que correspondan.

Artículo 241.- El sumariante podrá realizar comprobaciones directas con la colaboración del personal necesario y en presencia del imputado, cuando fuera menester practicar mediciones, cronometrajes, recuentos, pesajes, o cualquier otro tipo de experimentación o ensayo. Finalizada la diligencia se dejará constancia de ella en un acta en la que se consignarán todos los datos y resultados obtenidos, suscribiéndola a continuación el sumariante, el imputado y los intervinientes que puedan dar fe de las comprobaciones efectuadas.

CAPITULO VI

DE LA PRUEBA INSTRUMENTAL Y DE INFORMES

Artículo 242.- El sumariante agregará a las actuaciones todos los documentos que a su juicio deben obrar en las mismas. Si no fuera absolutamente necesario incorporar documentos originales, se agregarán copias de los mismos, autenticadas con la firma del sumariante

Artículo 243.- Los instrumentos públicos constituyen plena prueba, salvo que se alegara y demostrara su falsedad. Los escritos privados reconocidos en su firma constituyen contra el que los hubiera reconocido, la misma prueba que los instrumentos públicos, salvo que éste alegara y demostrara la falsedad de su contenido

Artículo 244.- En el caso de que un texto manuscrito fuera desconocido por su presunto autor, el sumariante procurará obtener escritura indubitables, reconocidas por aquél, a fin de diligenciar el pertinente examen pericial. A falta de documentos indubitables; o siendo ellos insuficientes, el sumariante podrá disponer que la persona a quien se le atribuya la letra, forme un cuerpo de escritura al dictado para ser sometido al cotejo pericial. De modo similar se procederá cuando se halle cuestionada la autoría o la legitimidad de una firma.

Artículo 245.- Cuando el imputado peticionara la obtención y agregación de documentos que no obren en su poder, el sumariante, si los considerara conducentes, gestionará su remisión y los incorporará al sumario.

Artículo 246.- El sumariante podrá requerir información a cualquier dependencia oficial, establecimiento privado o persona ajena a la Administración Pública Provincial, a cuyo efecto cursará la pertinente nota de consulta, agregando a las actuaciones copia de la misma. La respuesta y los antecedentes anexos a ella, serán incorporados al sumario previa rubricación por el actuante. Del mismo modo se procederá cuando deba requerirse información documentada a algún organismo de la Administración Pública Provincial.

Artículo 247.- Los organismos de la Administración Pública Provincial evacuarán los informes requeridos por la Asesoría General de Gobierno en un plazo que no excederá de tres días a contar desde la recepción de la solicitud respectiva, salvo causal de demora debidamente justificada que se hará constar.

CAPITULO VII

DE LA INDIVIDUALIZACION DEL IMPUTADO Y SUS CIRCUNSTANCIAS PERSONALES

Artículo 248.- Cuando se impute la comisión de un hecho punible a un agente cuyo nombre se ignore o fuera común a varios, el sumariante dispondrá su reconocimiento por las personas que estuvieren en condiciones de hacerlo, sean o no sus acusadores. Sin perjuicio de efectuar la individualización mediante fotografías, podrá llevarse a cabo el reconocimiento personal a través de procedimientos que aseguren resultados fehacientes, siendo de aplicación supletoria las normas pertinentes del Código de Procedimientos Criminales.

Artículo 249.- En las actuaciones deberán constar todas las circunstancias personales del imputado que puedan incidir como eximentes, atenuantes o agravantes de su responsabilidad en el hecho investigado.

TERCERA PARTE

DE LAS MEDIDAS CAUTELARES

Artículo 250.- La suspensión preventiva procederá en los casos, y con arreglo a las condiciones que se determinan en el Estatuto para los agentes de la Administración Pública Provincial. La resolución que la disponga, no será apelable ni susceptible de recurso alguno.

Artículo 251.- La Asesoría General de Gobierno podrá disponer todas aquellas medidas que estime necesarias para salvaguardar los bienes de la Administración y para preservar todo elemento que pueda tener importancia para la investigación requiriendo para ello la colaboración de las dependencias u organismos responsables.

CUARTA PARTE

VISTA Y DEFENSA

Artículo 252.- Cuando la Asesoría General de Gobierno considere que se han practicado las diligencias necesarias para tener por cumplimentado el objeto del sumario conforme lo dispuesto por el artículo 180, dispondrá se formulen conclusiones en las que se expondrán objetivamente los hechos investigados, analizando los elementos y antecedentes reunidos.

Artículo 253.- Agregado al sumario este informe final, se citará a los imputados a fin de conferirle vista de las actuaciones y otorgarles un plazo de cinco días hábiles para que ejerciten su derecho de defensa. La vista se correrá personalmente al citado, y quedará documentada mediante acta firmada por el imputado, quien deberá consignar en forma manuscrita la fecha y hora del acto.

El plazo establecido se computará desde el primer día hábil siguiente a aquél en que hubiera tenido lugar la notificación de la citación respectiva.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, si el agente compareciera a tomar vista de las actuaciones dentro del período de 48 horas de notificado, el término de cinco días

se considerará a partir del primer día hábil siguiente a aquél en que hubiera tenido lugar o comenzado la vista.

Artículo 254.- En el acto de la vista o durante el transcurso del plazo para la presentación del escrito de defensa, el imputado podrá tomar anotaciones e incluso obtener fotografías o fotocopias de las actuaciones a su exclusivo costo, pero en ningún caso estas podrán ser retiradas de la sede de la instrucción.

Artículo 255.- Desde el momento en que el imputado tome vista de las actuaciones, y hasta tanto presente su escrito de defensa o caduque el plazo para ello, aquél no estará obligado a tomar vista de otro sumario administrativo.

Artículo 256.- El escrito de defensa deberá limitarse al tratamiento de los hechos analizados en el informe de la instrucción, agregando todas las aclaraciones necesarias, y proponiendo las medidas probatorias que el imputado estime menester; Dicho escrito guardará la corrección debida, sin incluir frases injuriosas, indecorosas u ofensivas; el sumariante está facultado para disponer que se elimine del escrito de defensa toda expresión que vulnera elementales normas de respeto y decoro, y podrá sancionar al imputado que a través de su presentación hubiera incurrido en un acto de indisciplina administrativa.

Artículo 257.- La presentación del escrito de defensa no comporta una obligación para el imputado, quien podrá o no ejercitar ese derecho; éste caducará por el sólo vencimiento del plazo establecido al efecto, el que, mediante pedido del interesado, podrá ser prorrogado por la Asesoría General de Gobierno, en los casos de excepción, y por el plazo que la misma considere razonables.

Artículo 258.- Si en el escrito de defensa se peticionara la realización de nuevas diligencias, la Dirección de Asesoría Legal se pronunciará sobre la admisión o rechazo de cada una de las medidas solicitadas, mediante providencia fundada.

Artículo 259.- Cuando se ofreciera prueba testimonial el peticionante adjuntará los pliegos a tenor de los cuales deberán ser interrogados los testigos; la providencia que decida sobre la misión de dicha prueba determinará las fechas y horas en que tendrá lugar las audiencias, aclarándose expresamente que la comparencia de personas ajenas a la Administración Pública Provincial debe ser gestionada por el presentante.

Artículo 260.- El imputado podrá ofrecer hasta cinco testigos como máximo, salvo petición expresa y debidamente fundada que justifique el ofrecimiento de un mayor número.

Artículo 261.- En las audiencias previstas para la recepción de la prueba testimonial podrán estar presentes el imputado y su letrado, al sólo efecto de controlar la regularidad del acto; sin embargo, podrán proponer nuevas preguntas aclaratorias, las que le serán formuladas al testigo si el instructor las considerase procedentes. El sumariante, a su vez podrá incluir otras preguntas cuando ello fuera necesario para el mejor esclarecimiento de los hechos.

Artículo 262.- Si en el escrito de defensa se solicitara la realización de exámenes periciales y se hiciera lugar a ellos, el imputado podrá designar un perito a su costa para

que practique las diligencias junto con el perito designado por la instrucción, procediéndose en lo demás, como está previsto en el Capítulo "Del examen pericial".

Artículo 263.- La prueba instrumental de que intente valerse el imputado, debe ser presentada junto con el escrito de defensa. El instructor podrá denegar la agregación de aquellos documentos o antecedentes que resulten manifiestamente inconducentes, haciendo constar esa circunstancia en la providencia a que alude el artículo 258, restituyendo al presentante los instrumentos rechazados.

Artículo 264.- Las disposiciones referidas a diligencias probatorias establecidas para la etapa instructoria, son aplicables a esta instancia del sumario en tanto no resulten modificadas en el presente Capítulo.

Artículo 265.- El sumariante podrá disponer la realización de todas aquellas diligencias que considere necesarias para mejor proveer, posibilitando en todos los casos, el control de la prueba por parte del imputado.

Artículo 266.- Concluída la sustanciación relativa a esta instancia sumarial, se agregará un breve informe ampliatorio y se ratificarán o rectificarán las conclusiones a que se arribará en el informe anterior. Inmediatamente después se conferirá una nueva vista al imputado, quien en el término de tres días hábiles, a contar con la notificación respectiva, podrá presentar un nuevo escrito alegando sobre el mérito de la prueba obrante en las actuaciones, no pudiendo en cambio petitionar la realización de nuevas diligencias. Esta vista sólo procederá en el caso en que el imputado hubiese ofrecido prueba, y ésta se hubiere producido.

Artículo 267.- El sumario administrativo deberá quedar compaginado en cuerpos de doscientas fojas cumplimentándose las normas relativas a tramitación de expedientes.

Artículo 268.- Una vez finalizado el sumario, la Asesoría General de Gobierno requerirá de los organismos competentes, o hará constar, los antecedentes administrativos y disciplinarios de los imputados en la causa y procederá a elaborar un dictamen final en el que se encuadrará la conducta investigada y se propondrá la sanción que corresponda, según lo prescripto por el régimen disciplinario vigente.

La propuesta de resolución con todo lo actuado se remitirá por la vía jerárquica pertinente, al órgano que ordenó la iniciación del expediente o al que resultare competente, para que lo resuelva o lo eleve al Poder Ejecutivo, cuando a éste compete la decisión.

QUINTA PARTE

DE LA PRESCRIPCION

Artículo 269.- La acción para proceder contra los responsables y de hechos, transgresiones u omisiones que constituyan faltas disciplinarias prescribirá:

a) Al año, en los supuestos de faltas susceptibles de ser sancionadas con penas correctivas.

b) A los tres años, en los supuestos de faltas susceptibles de ser sancionadas con penas expulsivas.

c) Cuando el hecho constituye delito, el plazo de prescripción será el establecido por el Código Penal por la acción del delito de que se trate. En ningún caso será inferior a la establecida en los incisos a) y b).

Artículo 270.- El término de prescripción se computará a partir de la fecha en que tuvo lugar el hecho objeto de la causa.

Artículo 271.- Las normas por prescripción referidas en los artículos anteriores, no serán aplicables a los casos de responsabilidad administrativa, derivada de los daños y perjuicios ocasionados al patrimonio del Estado.

SEXTA PARTE

DE LOS RECURSOS

Artículo 272.- Contra el instrumento legal que disponga la aplicación de sanciones al personal dependiente de la Administración Pública Provincial, procederán los recursos previstos por el Capítulo II del Título Quinto de la presente Ley.

Artículo 273.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, sólo procederá el Recurso Jerárquico, cuando la sanción aplicada exceda los veinte días de suspensión.

Artículo 274.- La reclamación en vía administrativa será requisito previo al ejercicio de la acción contencioso- administrativa, y de toda clase de acciones fundadas en el derecho común contra la Provincia, y derivada de la aplicación de sanciones

SEPTIMA PARTE

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 275.-

a) La presente Sección será aplicada, a partir del 7 de julio de 1977, a todos los sumarios administrativos actualmente en trámite cualquiera sea su estado.

b) Los beneficios de la prescripción de la acción administrativa, se aplicarán a los hechos, transgresiones u omisiones ocurridos con posterioridad al 7 de julio de 1977.

c) Será de aplicación supletoria, en tanto corresponda, el Código de Procedimientos en materia Penal para la Provincia del Chubut.

Artículo 276.- En materia de sumarios administrativos de responsabilidad, prescripción de la acción administrativa y recursos derivados de la aplicación de sanciones, será de aplicación esta sección. Las normas que sobre el particular contengan la LEY I N° 74 (Antes Ley 1987) u otros estatutos o reglamentos, asumirán carácter supletorio o complementario, en tanto no se opongan a las prescripciones de aquella

SECCION III

Artículo 277.- Créase una instancia de conciliación obligatoria cuando existiere o se presentare entre los Poderes Públicos de la Provincia y/o cualesquiera de sus organismos, sociedades o entes autárquicos entre sus similares de los Municipios o entre la Provincia y los Municipios, cuestiones controvertidas que pudieran dar lugar a algunas de las situaciones litigiosas previstas por los subincisos 1.2 y 1.4 del inciso 1 del artículo 179 de la Constitución de la Provincia del Chubut , previo a la promoción de cualquier acción judicial susceptible de apreciación pecuniaria por cualquiera de las partes, deberá abrirse una instancia conciliatoria donde se arbitrarán los medios y mecanismos tendientes a la superación del diferendo.

Artículo 278.- La instancia conciliatoria tramitará ante la "Comisión de Composición de Intereses del Sector Público Provincial", la que funcionará en el ámbito del Ministerio de Gobierno, Trabajo y Justicia y estará integrada por:

- a) Un integrante de la Fiscalía de Estado
- b) Un integrante del Tribunal de Cuentas
- c) Un representante del Ministerio de Gobierno y Justicia, y
- d) Un representante del Ministerio de Economía y Crédito Público.

Cuando el diferendo sometido a conciliación tenga como parte a un Municipio, éste designará un representante ad-hoc en la Comisión.

Artículo 279.- La Comisión deberá convocar a las partes a exponer sus respectivas posiciones y pretensiones, pudiendo a tal efecto disponer la realización de audiencias conjuntas y separadas. Dicha convocatoria deberá ser resuelta en un plazo no superior a TREINTA (30) días desde que cualquiera de las partes hubiere solicitado la intervención de la Comisión.

Las partes deberán dar relación sucinta del derecho invocado y acompañar liquidación practicada de acuerdo a sus pretensiones en caso de que el diferendo verse sobre sumas de dinero.

La Comisión y las partes podrán hacerse asistir por peritos.

Artículo 280.- Durante el desarrollo de la instancia de conciliación, que no podrá superar el plazo de NOVENTA (90) días corridos, la Comisión deberá proponer fórmulas de acuerdo, de las que deberá dejarse constancia, como así también de las que propongan las partes.

Artículo 281.- Dentro del plazo previsto en el artículo 280 de esta Ley, la Comisión podrá convocar a las partes a todas las audiencias necesarias para el cumplimiento de los fines previstos en la presente Ley.

Las actuaciones serán confidenciales mientras dure la mediación y la Comisión tendrá amplia libertad para sesionar con las partes, pudiéndolo efectuar en forma conjunta o por separado, cuidando de no favorecer a una de ellas. A las mencionadas sesiones deberán concurrir representantes de las partes con facultades suficientes para estar en juicio.

Si se produjese acuerdo, se labrará acta en la que consten los términos del mismo.

Si no se arribase a un acuerdo en la mediación, igualmente se labrará acta al finalizar el plazo previsto en la presente Ley y deberá entregarse copia de la misma a las partes, dejándose constancia del resultado, quedando habilitadas las partes para iniciar la vía judicial.

Artículo 282.- El acuerdo conciliatorio o transaccional al que se arribe podrá ejecutarse por el procedimiento de ejecución de sentencia previsto por el Código Procesal, Civil y Comercial (LEY XIII N° 5 ANEXO A (Antes Ley 2203)).

Artículo 283.- En las acciones judiciales que pudieren tener lugar luego de la instancia de conciliación, las costas serán soportadas en el orden causado.-

Artículo 284.- Comuníquese, etc.

LEY I-N° 18 (Antes Ley 920)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1 / 151	Decreto N° 1465/95
152 /158	Ley 1510, Anexo I, arts. 1 /7
159 inc. a) / e)	Ley 1510, Anexo I, art. 8 incs. a) / e)
159 inc. f)	Ley 5125 art. 31
160 / 274	Ley 1510, Anexo I arts. 9 / 123
275 inc. a)	Ley 1510 art. 2
275 inc. b)	Ley 1510 art. 3
275 inc. c)	Ley 1510 art. 5
276	Ley 1533 art. 1
277 / 283	Ley 4628 arts. 1 / 7
284	Decreto 1465/95 art. 154
	Artículos suprimidos: Anterior Art. 136 / 137 por derogación por la Ley 1510 Se sustituyó la denominación “Dirección de Asesoría legal de la Secretaría General de la Gobernación” por “Asesoría General de Gobierno”, por ser éste último organismo el que en la actualidad de acuerdo con la ley 5074 de Ministerios ejerce esas funciones.

LEY I-N° 18
(Antes Ley 920)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 920)	Observaciones
1 / 135	1 / 135	Decreto 1465/95
136 / 151	138 /149	Decreto 1465/95
152 / 273	1/123 Anexo I	Ley 1510 por fusión
275 inc. a)	2	Ley 1510 por fusión
275 inc. b)	3	Ley 1510 por fusión
275 inc. c)	5	Ley 1510 por fusión
276	1	Ley 1533 por fusión
277 / 283	1 /7	Ley 4628 por fusión
284	154	Decreto 1465/95

Observaciones Generales:

La norma contiene remisiones externas.

- Artículo 14: se actualizó la multa a \$1.

- La ley 920, de procedimientos administrativos, prevé su aplicación a todos los órganos y agentes de la administración. La ley 1510 (anteriormente decreto ley 1510) derogó los arts. 135 y 136 de la ley 920 y estableció el procedimiento sumarial que debe seguirse a los agentes públicos. Se considera que ambas normas se encuentran vinculadas pues tratan del procedimiento administrativo (uno en forma general y otro se trata de un procedimiento especial), es decir, la ley 1510 establece el procedimiento sumarial para los agentes de la provincia, considerándose que se trata de un procedimiento especial pero que, en cuanto a sus aspectos de generalidad, debe ser interpretada de manera armónica con la primera. Es decir, se trata de una subespecie de la norma general que, sin perjuicio de tener una regulación específica, debería encontrarse dentro de un mismo sistema normativo por lo que se considera que debe ser refundida dentro de la primera pero, en forma diferenciada.

Por último, la ley 1533 trata de un supuesto especial de aplicación de la ley 1510, por lo que debe encontrarse integrada a esta última; y también se aconseja incluir a la ley 4628, como formando parte de la ley 920, en la medida que ha creado un procedimiento de conciliación obligatoria ante un conflicto entre los Poderes Públicos de la Provincia y/o cualesquiera de sus organismos, sociedades o entes autárquicos entre sus similares de los Municipios o entre la Provincia y los Municipios.

En tal situación, es prudente que los procedimientos especiales como el analizado no se encuentren concentrados en un mismo sistema normativo. En base a dicha razón es que se aconseja incorporarlo en forma separada como conformando un procedimiento especial.

ANEXO A

---Entre la Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación, por una parte, representada en este acto por su titular, doctor Horacio RODRÍGUEZ CASTELLS, en adelante “la Secretaría”, en uso de las facultades conferidas mediante Decreto N° 602/70 reglamentario de la Ley N° 18.586 y “ad-referéndum” del Poder Ejecutivo Nacional y la Provincia de CHUBUT representada por su Ministro de Bienestar Social, ingeniero Oscar C. VIVES, en adelante “la Provincia”, “ad-referéndum” del Poder Ejecutivo Provincial, se celebra el siguiente convenio de transferencia de establecimientos asistenciales de jurisdicción nacional, bajo las siguientes cláusulas.-----

PRIMERA: La Secretaría transfiere con carácter definitivo a la Provincia y esta recibe a título gratuito, los establecimientos de propiedad de la Nación, que más abajo se enumeran, ubicados en territorio provincial, cuya situación patrimonial se determina:

- HOSPITAL VECINAL, situado en Comodoro Rivadavia, calle Urquiza N° 350, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de El Maiten, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL VECINAL, situado en Esquel, calle 25 de Mayo N° 168, inmueble fiscal.-
- HOSPITAL VECINAL, (ANEXO INFECCIOSO), en Esquel, calle 9 de Julio N° 560, inmueble arrendado.-----
- ANEXO DEL HOSPITAL VECINAL, situado en Esquel, calle 25 de Mayo esquina O'Higgins, que ocupara el ex-Centro de Salud, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de General José de San Martín, inmueble arrendado.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de Gan Gan, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de Gobernador Costa, calle General San Martín esquina Perito Moreno, inmueble arrendado por Provincia.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad e Paso de Indios, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL “SANTA TERESITA”, situado en la ciudad de Rawson, calle General Julio A. Roca N° 555, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en Puerto Madryn, calle Agustín Pujol N° 247, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de Río Mayo, inmueble fiscal.-----
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de Sarmiento, calle España N° 738, inmueble fiscal
- HOSPITAL RURAL, situado en la localidad de Camarones.- Funciona en una dependencia municipal.-----

- PUESTO SANITARIO, situado en la localidad de Cushamen, inmueble provincial.-
- PUESTO SANITARIO, situado en la localidad de Cholila.- Funciona en el Hospital Provincial.-----
- PUESTO SANITARIO, situado en la localidad de El Corcovado.- Funciona en el Hospital Provincial.-----
- PUESTO SANITARIO, situado en la localidad de Los Altares.- Funciona en un inmueble de propiedad de Parques Nacionales.-----

---La Secretaría transfiere en las mismas condiciones a la Provincia los CENTROS MATERNO INFANTILES dependientes del ex Programa de Maternidad e Infancia, cuyo lugar de funcionamiento se detalla seguidamente:

- en Comodoro Rivadavia, Barrio “Ceferino Namuncurá”, funciona en un inmueble de jurisdicción eclesiástica.-----
- en Alto Río Senguer, funciona en el Hospital Rural.-----
- en Río Mayo, funciona en el Hospital Rural.-----
- en Puerto Madryn, funciona en el Hospital Rural.-----

---Asimismo la Secretaría transfiere los bienes muebles en uso permanente y de consumo, afectados al Centro Materno Infantil provincial, que funciona en el inmueble ubicado en “La Loma” de Trelew.-----

---La Provincia, con el objeto de asegurar la continuidad de la acción que desarrollan dichos Centros, se compromete a facilitar su funcionamiento en los sectores que actualmente ocupan o bien, en otros que igualmente resultaren adecuados a la finalidad prevista en el Programa Nacional de Atención Médica.-----

SEGUNDA: La transferencia del activo físico de los servicios citados, se operará sobre la base de sus inventarios reales de existencia que dentro de los treinta (30) días a contar de la fecha de ratificación del presente convenio por el Poder Ejecutivo Nacional, deberá formalizar cada dependencia, con las especificaciones mencionadas en el artículo 7° del Decreto reglamentario citado.-----

---Dentro de dicho plazo, se labrarán las actas respectivas de entrega, de conformidad con las previsiones del artículo 2° del Decreto reglamentario aludido, que suscribirán los funcionarios que a tal fin designen las partes, en cuatro (4) ejemplares debidamente autenticados, todos del mismo valor, dos (2) para la Nación y dos (2) para la Provincia, dejándose constancia de ellas, de las variaciones normales que se produzcan en los bienes de uso y consumo y demás desgastes naturales o deterioros imprevisibles que existieran con relación a la fecha de los relevamientos patrimoniales.-

---Por lo que se refiere a los inmuebles de propiedad del Estado Nacional, su situación de dominio es la registrada en los respectivos legajos censales archivados en la

Contaduría General de la Nación y un duplicado de cada uno de ellos, debidamente autenticados, serán entregados por la Secretaría a la Provincia, al concretarse la transferencia a título gratuito que incluye el dominio de los inmuebles, con todas sus instalaciones y lo adherido a ellos.-----

---La fecha de transferencia, a todos los efectos, será la del primero del mes siguiente a aquel en que el acta se suscriba.-----

TERCERA: La Secretaría cede a la Provincia y ésta los acepta, en los términos del artículo 3°. Inciso e), de la Ley N° 18.586, todos los derechos, acciones y obligaciones que posee a título de locataria y que emana del respectivo contrato de locación correspondiente a los inmuebles sitios en las calles: 9 de Julio 560 de Esquel, y el ubicado en la localidad de General San Martín.-----

CUARTA: Asimismo, la Secretaria transferirá a la Provincia y ésta acepta, de acuerdo a lo establecido en artículo 5°. de la Ley N° 18.586 y con las especificaciones previstas por el Decreto N° 602/70, artículo 7°. inciso d), a todo el personal en funciones a la fecha del presente convenio que se desempeña en los establecimientos enumerados en la cláusula primera, el que se detalla en la nómina que se agrega y forma parte del mismo, todo ello sin perjuicio de los derechos que acuerda el artículo 6° del Decreto reglamentario citado, de conformidad con el cual, deberán efectuarse las notificaciones allí previstas al personal interesado.-----

QUINTA: La Secretaría continuará abonando los haberes del personal transferido y los alquileres correspondientes a los contratos de locación mencionados en la cláusula tercera, hasta el último día del mes en que se apruebe el ajuste presupuestario previsto en la cláusula sexta y a partir de ese momento, la Provincia asumirá estas obligaciones.-

SEXTA: Dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de ratificación del presente convenio, por el Poder Ejecutivo Nacional, la Secretaría propondrá a la Secretaría de Estado de hacienda, los ajustes presupuestarios que correspondan, en ordena los establecido en los artículos 7°, 8°, 9° y 10° de la ley N° 18.586.-----

---Con el objeto de cumplimentar la transferencia de los fondos respectivos, destinados a la atención de los servicios que se transfieren, dará a la Secretaría de Hacienda, la intervención que es de su competencia, conforme lo determinan los artículos anteriormente mencionados.-----

SEPTIMA: La Provincia se obliga a colaborar y participar en el desarrollo de los planes, programas, proyectos y campañas sanitarias que establezca la Secretaría y a aceptar al respecto las normas en vigencia y las que se impartan en el futuro, conforme a un sistema nacional de centralización normativa y descentralización ejecutiva, como asimismo la de asegurar al funcionamiento de los organismos transferidos, reservándose la Secretaría las facultades que le asisten en virtud de lo establecido en el artículo 13 “in-fine” del Decreto N° 602/70.-----

OCTAVA: La Secretaría, por su parte, se obliga a prestar a la Provincia, la cooperación técnica y el asesoramiento que ésta le solicite para la prosecución del desenvolvimiento de los organismos transferidos e igualmente, auspiciará la capacitación técnica y administrativa del personal que se desempeña en los mismos.-----

NOVENA: Bajo las cláusulas que anteceden se suscriben cuatro (4) ejemplares de un mismo tenor y de igual valor, dos (2) para la Secretaría y dos (2) para la Provincia, dejándose constancia que este convenio se perfeccionará y entrará en vigor una vez que se aprobado de conformidad con las normas constitucionales de la Provincia y , en la esfera nacional, una vez que sea ratificado por el Poder Ejecutivo Nacional, y una vez que sea realizada la entrega material de lo transferido mediante la suscripción de las actas pertinentes, según lo pactado en la cláusula segunda.-----

DECIMA: De conformidad se firman cuatro (4) ejemplares de un mismo tenor, en la ciudad de Buenos Aires, a los dieciséis días del mes de diciembre del año mil novecientos setenta.-----

NO SE ENCUENTRA REGISTRADO EN ESCRIBANÍA GENERAL DE GOBIERNO DE LA ROVINCIA DE CHUBUT.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 927
Fecha de Actualización: 25/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 19
(Antes Ley 927)

Artículo 1°.- Ratifícase el convenio suscripto con fecha 16 de diciembre de 1970 aprobado por Decreto Nacional N° 1232/72, entre la ex Secretaría de estado de Salud Pública y la Provincia del Chubut mediante el cual se transfieren los establecimientos asistenciales de propiedad de la Nación a Jurisdicción Provincial.

Artículo 2°.- Regístrese dése al Boletín Oficial, comuníquese pulíquese y cumplido, archívese.

LEY I-N° 19
(Antes Ley 927)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 927.	

LEY I-N° 19
(Antes Ley 927)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 927)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

OBSERVACIONES GENERALES:

El Convenio aprobado por la presente Ley no se puede analizar por no haber sido remitido su texto para su digitalización.

La norma contiene remisiones externas

ANEXO A
LEY N° 19.717

Artículo 1°.- Créase el Consejo Federal de Bienestar Social, cuya misión será coordinar y complementar la acción de los gobiernos nacional y provinciales, en materia de Bienestar Social.

Artículo 2°.- El Consejo Federal de Bienestar Social estará integrado por el Ministro de Bienestar Social de la Nación, quien lo presidirá y los Ministros de Bienestar Social de las provincias que adhieran a la presente ley. Asimismo integrará el Consejo un representante de Territorio Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Las provincias que no hayan instituido Ministerio de Bienestar Social podrán ser representadas por el funcionario que designen.

La Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires podrá también adherir a la presente ley designando un representante ante el Consejo.

Artículo 3°.- Para constituirse el Consejo Federal de Bienestar Social deberán haber manifestado su adhesión, como mínimo, quince provincias.

Artículo 4°.- El Consejo Federal de Bienestar Social se reunirá ordinariamente dos veces por año en el lugar que se establezca en la reunión anterior. La primera reunión será convocada por el Presidente y se celebrará en la sede del Ministerio de Bienestar Social de la Nación.

Podrán celebrarse reuniones extraordinarias cuando las convoque el Presidente o cuando así lo solicitaran diez o más miembros del Consejo.

La convocatoria corresponderá en todos los casos al Presidente del Consejo quien determinará el día y lugar de la reunión.

La organización de las reuniones estará a cargo del miembro del Consejo que represente a la jurisdicción en la cual aquélla se realice. El Gobierno de dicha jurisdicción prestará la asistencia administrativa que sea necesaria.

Artículo 5°.- Las conclusiones del Consejo revestirán el carácter de recomendaciones o informes, según corresponda. Para que el Consejo pueda pronunciarse, se requerirá la presencia de la mitad más uno de sus miembros y el asentimiento de la simple mayoría de los miembros presentes.

Las recomendaciones o informes del Consejo Federal de Bienestar Social se darán a conocer por intermedio de la Secretaría Permanente a que se refiere el artículo siguiente.

Artículo 6°.- El Consejo Federal de Bienestar Social contará con una Secretaría Permanente con sede en el Ministerio de Bienestar Social de la Nación, y estará a cargo del funcionario que designe el Presidente.

Artículo 7º.- El presidente del Consejo Federal de Bienestar Social podrá constituir, como organismos asesores especializados, Comités Federales para cada área de la competencia del Consejo.

Los Comités Federales estarán integrados por los Subsecretarios del área respectiva, o funcionarios que hagan sus veces, de las jurisdicciones representadas en el Consejo Federal de Bienestar social y serán presididos por el Subsecretario del Ministerio de Bienestar Social de la Nación con competencia en la materia.

Artículo 8º.- La función de los Comités Federales será la de estudiar y asesorar como organismo técnico especializado, a los fines aludidos en el artículo 1º de la presente ley, al Consejo Federal de Bienestar Social y a sus propios integrantes en torno a los temas correspondientes al área de que se trate. Contará a esos fines con una Secretaría Permanente a cargo del funcionario que designe el Presidente del Comité, y que tendrá su sede en la Subsecretaría respectiva del Ministerio de Bienestar Social de la Nación.

Artículo 9º.- En cuanto a la convocatoria para las reuniones de los Comités Federales, el lugar, frecuencia y organización de éstas regirá, en su parte pertinente, lo dispuesto por el artículo 4º de esta ley.

Artículo 10.- El cumplimiento de esta ley no significará incremento alguno de gastos a cargo del Tesoro Nacional adicionados a los ya aprobados en el Presupuesto General de la Administración Nacional para el presente ejercicio.

Los gastos que determine el cometido de los funcionarios citados en esta Ley serán atendidos con cargo al Gobierno de la jurisdicción que representen.

Artículo 11.- Comuníquese, publíquese y archívese.

LEY I- Nº 20 ANEXO A (Ley Nacional 19717)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
Nº del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original del anexo de la Ley 948.	

LEY I- Nº 20 ANEXO A (Ley Nacional 19717)		
TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia	Observaciones

	(Ley 948)	
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original del anexo de la Ley 948.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 948
Fecha de actualización: 09/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 20 (Antes Ley 948)
--

Artículo 1°.- La Provincia del Chubut adhiere en todas sus partes al régimen instituido por la Ley Nacional N° 19.717 que crea el Consejo Federal de Bienestar Social.-

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, dése al Boletín Oficial, publíquese y cumplido, archívese.

LEY I - N° 20 (Antes Ley 948)

TABLA DE ANTECEDENTES	
------------------------------	--

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 948.	

LEY I - N° 20 (Antes Ley 948)

TABLA DE EQUIVALENCIAS		
-------------------------------	--	--

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 948)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 948.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 958
Fecha de actualización: 21/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 21 (Antes Ley 958)
--

Artículo 1°.- Créase el Instituto de Economía Industrial de la Provincia del Chubut que tendrá como finalidades:

- a. Realizar investigaciones técnico-económicas del sector industrial;
- b. Colaborar con la formación de post-grado de profesionales universitarios;
- c. Dar respuesta a los problemas de desarrollo regional mediante estudios sobre los sectores industriales más relevantes;
- d. Dar respuesta técnica a los problemas empresariales;
- e. Colaborar con el Gobierno de la Provincia en lo que hace al desarrollo industrial.

Artículo 2°.- La sede del Instituto será la ciudad de Comodoro Rivadavia.

Artículo 3°.- Regístrese, dése al Boletín Oficial, comuníquese a quien corresponda y cumplido archívese.

LEY I - N° 21 (Antes Ley 958)

TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 958.	

Artículos Suprimidos:
Art. 3: por vencimiento de plazo
Art. 4: por objeto cumplido

LEY I - N° 21 (Antes Ley 958)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 948)	Observaciones
1/2	1/2	
3	5	

ANEXO A

Entre el señor Ministro de Agricultura y Ganadería de la Nación, Ing. Agr. Don Ernesto J. LANUSSE y el señor Presidente del Instituto Autárquico de Colonización y Fomento Rural de la Provincia de CHUBUT, doctor Hernán Varela, debidamente autorizada para suscribir este acto, se conviene celebrar el siguiente convenio, para coordinar la labor de lucha contra las plagas en el territorio de la provincia mencionada:

ARTICULO 1°.- Para dar cumplimiento a esa coordinación se constituirá una Comisión Mixta de Cooperación y Coordinación Fitosanitaria, la que estará integrada por el señor Ministro de Economía, Servicios y Obras Públicas de la Provincia de Chubut o la persona que éste designe, quien ejercerá la Presidencia; un representante del Ministro de Agricultura y Ganadería de la Nación que actuará como vicepresidente y cuatro vocales que serán designados dos por cada parte contratante.

ARTICULO 2°.- La Comisión Mixta constituirá una Comisión Asesora, formada por representantes de las asociaciones de productores agropecuarios y de entidades oficiales o privadas vinculadas a las finalidades de este Convenio. Serán funciones de la Comisión Asesora: Plantear ante la Comisión Mixta los problemas de lucha contra las plagas; colaborar en el planeamiento de las campañas que se organicen; aplicar los métodos que la Comisión Mixta aconseje y distribuir los elementos de lucha que se le entreguen.

ARTICULO 3°.- Serán funciones de la Comisión Mixta de Cooperación y coordinación Fitosanitaria:

- a) Indicar las cuestiones motivo de estudio e investigación atinentes a la policía sanitaria vegetal del territorio de su competencia correlacionada con la del resto del país y en especial de las provincias limítrofes.
- b) Asesorar en todo asunto vinculado a la materia sanitaria objeto de este convenio.
- c) Proyectar planos de lucha y control sanitario a cargo de la Nación y de la Provincia de Chubut.
- d) Proponer la coordinación de los planes de lucha y control sanitario a cargo de las provincias, con la Nación
- e) Establecer las formas y medios de cooperación de la provincia para la ejecución de los planes nacionales de lucha y control sanitario y el cumplimiento de las leyes y reglamentos respectivos.
- f) Proponer las formas y medios de cooperación de la Nación para la solución de los problemas sanitarios que sean de exclusiva competencia de las provincias.
- g) Sugerir la reforma de las normas legales y reglamentaciones administrativas que fuera menester para lograr la máxima cooperación, coordinación y eficacia de la protección sanitaria.
- h) Proponer los medios conducentes a la mayor difusión y perfecta información de los productores agropecuarios acerca de los problemas de la sanidad vegetal y de la acción oficial y privada concurrentes a su solución.

ARTICULO 4°.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación y el Ministerio de Economía, Servicios y Obras Públicas de la Provincia de Chubut abonarán respectivamente la retribución del personal de su dependencia afectado a los servicios que se coordinan y cooperen, así como también los elementos y materiales que se utilicen.

ARTICULO 5°.- El presente Convenio se celebra ad-referéndum de los Gobiernos de la Nación y de la Provincia de Chubut y comenzará a regir una vez aprobado por ambas partes.

ARTICULO 6°.- El Convenio continuará en vigencia hasta seis meses después de la fecha en que cualquiera de las partes lo denuncie formalmente.

De conformidad se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Buenos Aires, a los 27 días del mes de marzo de mil novecientos setenta y tres.

Escritura 116 Folio 278 - 17-04-1973.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1025
Fecha de actualización: 02/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 22 (Antes Ley 1025)

Artículo 1°.- Ratifícase convenio de Cooperación y Coordinación Fitosanitaria suscripto entre el Presidente del Instituto Autárquico de Colonización y Fomento Rural y el Ministro de Agricultura y Ganadería de la Nación, con fecha 27 de marzo de 1973, inscripto en el protocolo de Escribanía de Gobierno bajo el número de folio 278, Escritura N° 116 del 17 de Abril de 1973.

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, dése al boletín oficial y cumplido archívese.

LEY I - N° 22 (Antes Ley 1025)
--

TABLA DE ANTECEDENTES

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 1025.	

LEY I - N° 22 (Antes Ley 1025)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1025)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1025.		

Observaciones Generales:

El texto del convenio no se incluye por no contar con la copia digitalizada del mismo.

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1068
Fecha de Actualización: 08/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – Nº 23 (Antes Ley 1068)
--

Artículo 1º.- Créase en el ámbito de la Secretaría de Salud, el Servicio de Emergencias Sanitarias.

Artículo 2º.- A los efectos de establecer su competencia defínase como emergencia sanitaria, cualquier situación de riesgo grave, individual o colectiva, por enfermedad o catástrofe denunciada por autoridad médica provincial que requiera la intervención de la Secretaría de Salud para el traslado de el o los pacientes hasta el lugar de atención, o del equipo médico de al sitio dónde aquel o aquellos se encuentren.

Artículo 3º.- Las denuncias de emergencias unitarias deberá hacerse ante la Secretaría de Salud o su representante zonal por los medios más urgentes de comunicación, debiendo identificarse la entidad y/o agente que la efectúe.

Artículo 4º.- La Secretaría de Salud determinará y ordenará las medidas a adoptar en cada caso.

Artículo 5º.- A los efectos de la atención y/o derivación de enfermos a centros asistenciales de mayor complejidad, quedan afectados al operativo:

- a) Las aeronaves pertenecientes a la Provincia;
- b) Las ambulancias de la Secretaría de Salud;
- c) Cualquier otro vehículo, como así también el personal, planta física y equipo perteneciente a la Administración Pública, y que sea requerido por la Secretaría de Salud a tal efecto.

Artículo 6º.- Ante la emergencia sanitaria todos los hospitales y puestos sanitarios del área afectada que sean alertadas, entrarán automáticamente en el estado de atención permanente hasta nueva orden.

Artículo 7º.- Actuará como base operativa el hospital de mayor complejidad de cada zona de acuerdo al siguiente esquema:

- a) Zona Sud; Hospital Regional de Comodoro Rivadavia.-
- b) Zona Noroeste; Hospital Rural Esquel.-
- c) Zona Noreste; Centro de Salud Trelew.

Artículo 8º.- La Secretaría de Salud Coordinará con la Dirección Nacional de Emergencia Social, todo operativo que considere necesario.

Artículo 9°.- El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley.

Artículo 10.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I-N° 23 (Antes Ley 1068)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1068. Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 8: Sustituido “Subsecretaría de Salud Pública” por “Secretaría de Salud”, de acuerdo a la última ley de Ministerios 5074, vigente, las funciones ejercidas por la Subsecretaría de Salud Pública le corresponden a la Secretaría de Salud.	

LEY I - N° 23 (Antes Ley 1068)		
TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1068)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1068.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1070
Fecha de actualización:
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 24
(Antes Ley 1070)

Artículo 1°.- Créase un ente que se denominará Centro Provincial de Enfermedades Transmisibles, el que dependerá orgánica y funcionalmente de la Secretaría de Salud.

Artículo 2°.- Dicho Centro estará destinado a la programación, coordinación y ejecución de todas las acciones consideradas necesarias para combatir la hidatidosis, tuberculosis, venéreas y toda otra enfermedad de transmisión que tenga gravitación en la Provincia.

Artículo 3°.- El presupuesto de funcionamiento de del Centro Provincial de Enfermedades Transmisibles se financiará con los siguientes recursos:

- a) Con los fondos que se designen por Leyes Especiales;
- b) Con créditos que designe en su presupuesto la Secretaría de Salud;
- c) Los aportes que pudieran provenir de la formación de convenios con otros Organismos, ya sean Nacionales, Provinciales o Municipales.
- d) Con los legados o donaciones que se le hicieren;
- e) Con el ingreso de su propio servicio, si así se dispusiere;
- f) Con los fondos nacionales girados a efectos de cumplimentar los programas asistidos para la lucha contra las enfermedades transmisibles.

Artículo 4°.- Dicho centro tendrá su sede en la Ciudad de Trelew, y podrá crear delegaciones zonales en el resto de la Provincia.

Artículo 5°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I- N° 24
(Antes Ley 1070)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1/5	Texto original de la norma Artículos Suprimidos: Anterior art. 5: por vencimiento de plazo

LEY I-N°74
(Antes Ley 1070)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley)	Observaciones
1/4 5	1/4 6	

Observaciones Generales:

En el artículo 1° se ha sustituido la denominación “Ministerio de Salud” por “Secretaría de Salud” y en el art. 3 “Subsecretaría de Salud Pública” por “Secretaría de Salud” en virtud de la Ley 5074 (Ley de Ministerios) art. 14 por la cual el Organismo encargado de las funciones inherentes a los organismos citados pasa a ser la Secretaría de Salud.

ANEXO A

Entre el GOBIERNO DE LA PROVINCIA DEL CHUBUT, representado por su GOBERNADOR, señor Contralmirante (R.E.) Jorge Alfredo COSTA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN representada en este acto por su ADMINISTRADOR GENERAL, señor Ingeniero don Juan Nicolás PETRONI, se acuerda celebrar el siguiente:

ARTICULO 1° - EL GOBIERNO DE LA PROVINCIA DEL CHUBUT autoriza a la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN a captar en la zona de toma del Acueducto TRELEW – PUERTO MADRYN, en el Río Chubut, un volumen de agua medio anual de CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CUARENTA metros cúbicos día (51.840 m³/día) equivalente a un caudal instantáneo de SEISCIENTOS (600) litros por segundo, destinado exclusivamente al servicio de abastecimiento de agua a PUERTO MADRYN.- - - - -

ARTICULO 2° - OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN construirá las obras necesarias a los fines establecidos en el artículo 1°, e instalará en las mismas un aforados graforegistrador destinado a medir el caudal que se extraiga.- - - - -

ARTICULO 3° - Tanto la construcción de las obras citadas en el artículo 2°, como la instalación del aforador graforegistrador, serán ejecutados a exclusivo cargo de OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN.- - - - -

ARTICULO 4° - Los registros obtenidos por el aforados graforegistrador deberán ser remitidos mensualmente a la repartición que oportunamente designe el GOBIERNO DE LA PROVINCIA DEL CHUBT. El mantenimiento, conservación y operación de dichos elementos lo realizará OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN.-

ARTICULO 5° - Las Obras de captación que deba construir OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN en el cauce del Río Chubut, deberán serlo de tal manera que no obstaculicen el libre escurrimiento de las aguas superficiales.- - - - -

ARTICULO 6° - El presente convenio deberá ser aprobado por ley de la Provincia del Chubut.-

En prueba de conformidad, se firman tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Rawson, a los cinco días del mes de Febrero del año mil novecientos setenta y tres.

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1089
Fecha de actualización: 31/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 25 (Antes Ley 1089)

Artículo 1°.- Apruébase el convenio celebrado entre el Sr. Interventor Federal de la Provincia del Chubut, por el Estado Provincial y el Señor Administrador General de Obras Sanitarias de la Nación, en representación de la Administración Nacional, de fecha cinco de febrero del corriente año, con el objeto de autorizar a dicho Organismo a captar un volumen de agua, en la zona de toma de Acueducto Trelew - Puerto Madryn para el suministro del servicio de abastecimiento de agua y a Puerto Madryn y realizar obras y trabajos necesarios al efecto e instalar un aforador grafo registrador.

Artículo 2°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I - N° 25 (Antes Ley 1089)
--

TABLA DE ANTECEDENTES	
------------------------------	--

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 1089.	

LEY I - N° 25 (Antes Ley 1089)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS		
-------------------------------	--	--

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1089)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1089.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1098
Fecha de actualización: 21/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 26
(Antes Ley 1098)

Artículo 1°.- El Poder Ejecutivo, por intermedio de la Dirección General de Servicios Públicos, instrumentará la política que permita racionalizar las tarifas por suministros de energía eléctrica y otros servicios dependientes de la misma en todas las localidades de la Provincia del Chubut; como asimismo, a realizar aquellas obras de infraestructura necesaria para su prestación; debiéndose utilizar como mínimo un 70% (setenta por ciento) del Fondo en el servicio eléctrico.

Artículo 2°.- Para la racionalización de las tarifas citadas en el artículo 1°, que tendrá por objeto reducir las mismas en aquellas localidades de la Provincia del Chubut donde su costo fuera excesivo, ya sea en forma de auxilio financiero y/o técnico, créase el Fondo de Compensación Tarifaria, que gravará razonablemente el costo del fluido eléctrico en el ámbito provincial a aquellos consumidores finales de hasta 50.000.000 KWH mensuales. Para la realización de obras de infraestructura necesarias para el desarrollo energético cordillerano, créase el Fondo de Desarrollo Energético, que gravará razonablemente el costo del fluido eléctrico en el ámbito provincial a aquellos consumidores finales de más de 50.000.000 KWH mensuales.

Artículo 3°.- El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley.

Artículo 4°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I- N° 26
(Antes Ley 1098)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1	Ley 3720, art. 1
2	Ley 3720, art. 2
3 /4	Texto original

LEY I- N° 26
(Antes Ley 1098)
TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del	Número de artículo del	Observaciones
------------------------	------------------------	---------------

Texto Definitivo	Texto de Referencia (Ley 1098)	
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1117
Fecha de Actualización: 20/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 27 (Antes Ley 1117)
--

Artículo 1°.- Autorízase la implantación y funcionamiento del sistema de juego de lotería denominado "Quiniela", cuya organización y control estará bajo exclusivo cargo del Instituto de Asistencia Social de la Provincia del Chubut.

Artículo 2°.- Los documentos y/o certificados justificativos de apuestas, constituyen títulos al portador de un contrato aleatorio, y de adhesión cuyos fondos y condiciones están contenidos en la correspondiente reglamentación. La simple tenencia de tales títulos, hará presumir su propiedad y el Estado no se responsabilizará por contingencias que eventualmente pudiesen afectar o perturbar el derecho de los adquirentes y/o propietarios.

Artículo 3°.- Las asignaciones de premios, así como la programación y frecuencia de las jugadas, serán de acuerdo con la reglamentación que se dicte y siempre en base a sorteos de loterías oficiales.

Artículo 4°.- La venta y/o colocación de los títulos de las apuestas podrán tomarse en forma directa, o bien a través de intermediarios, de acuerdo con la reglamentación, que también establecerá las comisiones que en cada caso correspondan.

Artículo 5°.- Exímese de todo impuesto de origen provincial la circulación y/o venta de documentos justificativos de apuestas dentro de la Provincia del Chubut.

Artículo 6°.- El Instituto de Asistencia Social de la Provincia del Chubut, podrá incrementar su presupuesto de funcionamiento, tomando hasta el 30% (treinta por ciento) de las utilidades líquidas producidas, con la previa deducción de comisiones y la autorizada por este artículo.

El total producido que arroje la explotación de este Juego será invertido por el Poder Ejecutivo en el área de Bienestar Social, en viviendas populares, deportes, acción comunitaria, protección de familia y el menor y otros fines tendientes al mejoramiento de las condiciones generales de la población.

Artículo 7°.- La Provincia del Chubut garantizará el pago de los premios en las condiciones establecidas en la reglamentación que se dicte.

Artículo 8°.- Si se registrasen quebrantos, éstos se enjugarán con fondos provenientes de la explotación de la Lotería Provincial, que los compensará de los ulteriores beneficios.

Artículo 9°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I-N° 27
(Antes Ley 1117)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1117. Artículos Suprimidos: Anterior art. 9: por objeto cumplido.	

LEY I-N° 27
(Antes Ley 1117)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1117)	Observaciones
1/8	1/8	
9	10	

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1128
Fecha de Actualización: 11/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – Nº 28 (Antes Ley 1128)
--

Artículo 1º.- Declárase de interés provincial la difusión y promoción de la música argentina:

- a) Los ritmos folklóricos originarios de las distintas regiones de la República Argentina;
- b) La música ciudadana del ámbito rioplatense: tangos, milongas, valsos criollos, etc.;
- c) Las obras sinfónicas, de ópera y cámara, correspondiente a autores y compositores argentinos;
- d) La musicalización total o parcial de obras literarias de acervo nacional, realizadas por los compositores argentinos.

Artículo 2º.- Exímese en todo el territorio de la provincia de impuestos, contribuciones, derechos u otros tributos provinciales, cualquiera sea su denominación y característica, a:

- a) El producido bruto de conciertos, espectáculos, festivales, reuniones dónde se ejecute exclusivamente música argentina y ello sea anunciado expresamente en la publicidad de los mismos;
- b) Los contratos de edición musical sobre obras de música argentina, únicamente respecto al impuesto de sellos. Las exenciones de este artículo no comprenden al impuesto ni a los réditos de los derechos de autor.

Artículo 3º.- Para la obtención de los beneficios acordado, en el artículo anterior, los interesados deberán acreditar mediante constancia de la Sociedad Argentina de Autores y Compositores de Música (SADAIC).

- a) Autorización autoral para el uso de las obras;
- b) El recibo del pago de los derechos autorales que correspondan a ser abonados a SADAIC;
- c) La certificación de haber entregado, en tiempo y forma las planillas respectivas de las obras utilizadas;
- d) En los casos de exportación, la certificación referida a la seguridad de percepción del derecho autoral en el extranjero.

Artículo 4º.- El Poder Ejecutivo por intermedio de la Secretaría de Cultura de la Provincia intensificará su acción en favor de la defensa, promoción y difusión de la

música argentina, a cuyos efectos adoptará en su caso y propondrá al Poder Ejecutivo las medidas conducentes a ello, entre otras:

- a) Editar las obras folklóricas de autores radicados en la provincia, que reflejen las costumbres y sentimientos del hombre patagónico y las raíces aborígenes, única fuente de elementos netamente genuinos;
- b) Fomentar programas radiales y televisivos, conciertos, espectáculos, festivales etc., de Música Argentina;
- c) Crear el Conjunto Folklórico Provincial, con la intervención de los respectivos delegados de la Dirección de Cultura de la Provincia en cada ciudad;
- d) Apoyar a las orquestas y conjuntos musicales que aseguren la difusión de la Música Argentina y la formación de sus intérpretes;
- e) Proveer de instrumentos musicales a los conservatorios que, teniendo exclusivamente dentro de sus planes de enseñanzas obras consideradas como Música Argentina de las distintas enunciaciones del artículo 1º, así lo soliciten a la Dirección de Cultura de la Provincia.

Artículo 5º.- Invítase a las corporaciones municipales de todo el territorio provincial, a adoptar todas las disposiciones que les competan, similares a las contenidas en la presente Ley, en especial lo establecido en el artículo 2º.

Artículo 6º.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I-Nº 28 (Antes Ley 1128)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1128.	Se ha sustituido la denominación “Dirección de Cultura” por “Secretaría de Cultura” ya que de acuerdo a la Ley 5074 de Ministerios es éste último el organismo competente en la materia,.

LEY I - N° 28
(Antes Ley 1128)
TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1128)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1128.		

ANEXO A

El presente Convenio no se encuentra registrado en la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1173
Fecha de Actualización: 25/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 29
(Antes Ley 1173)

Artículo 1°.- Ratificar en todos sus términos el convenio suscripto entre el Señor Gobernador de la Provincia del Chubut y el Administrador General de Obras Sanitarias de la Nación, de fecha dieciséis de julio del año mil novecientos setenta y tres, por el cual se conviene el suministro de agua potable para el aprovisionamiento de la localidad de Rada Tilly.

Artículo 2°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo

LEY I-N° 29
(Antes Ley 1173)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1173.	

LEY I-N° 29
(Antes Ley 1173)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1173)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

ANEXO A

Entre el Servicio Nacional de Agua Potable y Saneamiento Rural, en adelante SNAP y SR, representado en este acto, por su Administrador General Don Claudio Eduardo LAZO, conforme a facultades que surgen del Decreto 2629/73 por una parte y por la otra el Gobierno de la Provincia del Chubut, en adelante la Provincia representado por el señor Ministro de Bienestar Social Don Roque AZZOLINA, se conviene en celebrar el presente Acuerdo, encuadrado en los términos del Convenio suscripto oportunamente por el Gobierno de la Provincia con el Ex -Ministerio de Obras y Servicios Públicos de la Nación, conforme a lo establecido en las cláusulas PRIMERA y DECIMOSÉPTIMA del citado Convenio, de acuerdo a las Disposiciones siguientes:

PRIMERA: Objeto: El presente Acuerdo tiene por objeto renovar el suscripto con fecha veinticuatro de Abril de 1973 e impulsar las tareas inherentes al Plan Nacional de Agua Potable para poblaciones rurales de 100 a 8.000 habitantes en jurisdicción de la Provincia.

SEGUNDA: Determinación del Programa y las Metas: A los fines del presente Acuerdo, denominase “Programa” al conjunto de realizaciones a ejecutar por la Provincia a partir del 1° de Enero de 1974 hasta el 30 de Septiembre de 1974, y “Metas” a las realizaciones que deben ser cumplimentadas durante ese período. Dichos “Programas” y “Metas” son los que figuran en el Anexo “A”, el que debe ser considerado parte integrante de este Acuerdo.

TERCERA: Inversiones necesarias: A los fines del cumplimiento de los objetivos señalados en la cláusula PRIMERA, se estima como erogación necesaria la cantidad de CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA (\$ 194.140.-) desglosada en los rubros que indica el Anexo “B”, que es parte integrante del presente Acuerdo.

CUARTA: Compromisos del SNAPySR: El SNAPySR se compromete a efectuar oportunamente los desembolsos por los rubros y conceptos detallados en el anexo “B” en la forma, oportunidades y condiciones de la cláusula SEXTA del presente Acuerdo. Asimismo se compromete a informar trimestralmente al gobierno de la Provincia acerca del resultado de la evaluación sobre cumplimiento de las Metas y demás aspectos del presente Acuerdo.

QUINTA: Compromiso de la Provincia: La Provincia se compromete a:

- a) Efectuar oportunamente los desembolsos por los rubros y aspectos detallados en el Anexo “B”, durante el período de vigencia de este Acuerdo, por la suma de UN MILLON CIENTO TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO (\$ 1.135.584.-).
- b) Desarrollar todas las acciones necesarias para lograr un optimo cumplimiento del programa y las Metas que constan en el Anexo “A”.
- c) Dar a los fondos previstos por la Provincia y a los desembolsos del SNAPySR, el destino establecido en el Anexo “B” de este Acuerdo.
- d) Rendir al SNAPySR cuenta detallada del empleo de los fondos y el cumplimiento de las Metas, en los formularios que se indican en el Instructivo que forma el Anexo “D” y que integra el presente Acuerdo. Sin el

cumplimiento de ese requisito, el Director no podrá efectuar gasto alguno en concepto de bonificaciones.

- e) Facilitar todas las verificaciones técnicas y contables que realicen el SNAPySR y la Contaduría General de la Nación, sobre la aplicación de los fondos, evaluación del desarrollo del programa y el cumplimiento de las metas establecidas. De resultados de la misma se labrará acta por triplicado, que firmarán conjuntamente el Director del Servicio Provincial y el funcionario del SNAPySR designado a tal efecto.
- f) Respetar las exigencias del Convenio Nación-Provincia vigente, en lo que se refiere a la estructura del Servicio Provincial de Agua Potable.
- g) Mantener cubiertos los cargos que aparecen enunciados en el plantel presupuestario de la Dirección y dotar de estabilidad al personal eventual.
- h) No postergar ni privar al personal afectado al Plan de ascensos, promociones y otros beneficios que puedan corresponderle, cuando dicha postergación o privación tenga como causa la percepción de los fondos que entrega el SNAPySR a la Provincia, teniendo en cuenta que los mencionados fondos se encuentran sujetos a reajustes en función del cumplimiento de metas.

SEXTA: Régimen de los desembolsos: Las sumas establecidas en el Anexo “B” como aporte del SNAPySR serán transferidas a una Cuenta Especial bancario que será administrada de acuerdo a los términos del Convenio Nación-Provincia y cuyo destino será conforme a los cobros indicados en dicho Anexo.

Los fondos asignados para viáticos y movilidad-gastos de funcionamiento- serán girados por el SNAPySR por trimestre adelantado. En cuanto a los aportes correspondientes al cumplimiento de metas, el SNAPySR evaluará en el mes siguiente a cada trimestre las metas cumplidas y girará los fondos correspondientes.

SÉPTIMA: Evaluación: La evaluación del programa la realizará el SNAPySR de acuerdo al Anexo “D” que forma parte del presente Acuerdo.

OCTAVA: Términos de vigencia: La vigencia del presente Acuerdo será la indicada en la cláusula SEGUNDA y el mismo podrá ser renovado para los años siguientes, siempre que hubiera acuerdo en la fijación del programa y sus metas y previo reajustes que sea necesario efectuar.

NOVENA: Ampliación del Acuerdo: En el momento en que la Provincia haya cumplimentado el 80% de las metas de aprobación de proyectos y/o terminación de obras detalladas en el Anexo “A” del presente Acuerdo podrá solicitar de inmediato la ampliación del mismo por una cantidad de proyectos y/o terminación de obras que estime pueda dar cumplimientos hasta el 31 de diciembre de 1974.

DECIMA: Rescisión del Acuerdo: En caso de comprobarse el incumplimiento de gran parte de las metas o cualquier violación en las cláusulas del presente Acuerdo por alguna de las partes, el mismo podrá ser rescindido por la otra parte sin necesidad de interpelación o aviso previo, bastando la simple notificación por escrito de la resolución respectiva. El SNAPySR se reserva, en todo caso, la facultad de indicar a la Provincia los factores que estén incidiendo desfavorablemente en el cumplimiento de las metas, a los fines de la corrección de los mismos.

DECIMO PRIMERA:: Domicilios Especiales: A los fines del presente Acuerdo la Provincia constituye domicilio en la Casa de Gobierno de la ciudad de Rawson y el SNAPySR en la calle 25 de Mayo 459, 1er. Piso, de la ciudad de Buenos Aires, donde se tendrán por válidas todas las notificaciones, citaciones y emplazamientos que las partes deban efectuar.

De conformidad firman las partes dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Rawson, a los veintiocho días del mes de Junio de mil novecientos setenta y cuatro.

ESCRITURA 14 FOLIO 408 CON FECHA 11-10-1974

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1190
Fecha de Actualización: 25/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 30 (Antes Ley 1190)
--

Artículo 1°.- Ratifícase en todos los términos el convenio suscripto entre el Poder Ejecutivo de la Provincia y el Servicio Nacional de Agua Potable, de fecha 28 de Junio de 1974, por el cual se conviene la renovación del convenio suscripto fecha 24 de abril de 1973 a efectos de impulsar las tareas del Plan Nacional de Agua Potable para las poblaciones rurales de 100 (cien) a 8.000 (Ocho Mil) habitantes dentro del territorio de la Provincia.

Artículo 2°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo

LEY I-N° (<u>Antes Ley 1190</u>)
--

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1190	

LEY I-N° (<u>Antes Ley 1190</u>)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1190)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1209
Fecha de actualización: 21/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 31 (Antes Ley 1209)

Artículo 1º.- Créase el Ente Coordinador para el Proyecto Petroquímico de Comodoro Rivadavia, integrado por los siguientes funcionarios:

- a) Secretario de Asesoramiento y Planificación;
- b) Secretario Gremial
- c) Subsecretario de Servicios y Obras Públicas;
- d) Intendente Municipal de Comodoro Rivadavia;
- e) Administrador de Vialidad Provincial;
- f) Director Provincial de Energía y Comunicaciones;
- g) Director del Servicio Provincial de Agua Potable;
- h) Presidente del Instituto Provincial de la Vivienda y Desarrollo Urbano;
- i) Director de Industria y Comercio;
- j) Director de Desarrollo Regional;
- k) Director de estudios Sectoriales;
- l) Gerente de Explotación y Desarrollo de CORFO;
- ll) Director de Catastro y Geodesia;
- m) Director de Medio Humano.

Artículo 2º.- El Ente creado por esta Ley tendrá funciones de coordinación general entre todos los organismos públicos que deban intervenir en la ejecución del Proyecto Petroquímico Comodoro Rivadavia y dependerá del Poder Ejecutivo, a través del Secretario de Asesoramiento y Planificación, quien ejercerá su presidencia.

Artículo 3º.- Las obligaciones que deriven de la participación del ENTE considéranse respecto de sus integrantes como parte de las funciones específicas que les corresponde en virtud del cargo que cada uno desempeña.

Artículo 4º.- El Poder Ejecutivo solicitará la designación de representantes para que integren el ENTE, a los siguientes Organismos:

Agua y Energía Eléctrica
Gas del Estado
Obras Sanitarias de la Nación
Consejo Federal de Investigaciones
Empresa Nacional de Telecomunicaciones
Yacimientos Petrolíferos Fiscales
Administración General de Puertos
Ministerio de Trabajo
Empresa de Ferrocarriles Argentinos.

Artículo 5º.- Facúltase al Poder Ejecutivo a Incorporar al ENTE a los representantes de todo otro organismo público, provincial, cuya participación en el mismo considere conveniente.

Artículo 6°.- El ENTE contará con una Comisión Asesora, integrada por los representantes de los sectores laborales, empresarios, educativos y profesionales, de Comodoro Rivadavia.

Artículo 7°.- Los Gastos que ocasione la presente Ley, se imputarán al Anexo 7 del Presupuesto General de la Provincia - (Secretaría de Asesoramiento y Planificación) - a cuyo efecto autorízase las compensaciones de partidas que sean necesarias.

Artículo 8°.- El Poder Ejecutivo Reglamentará la Presente Ley dentro de 30 días de su promulgación.

Artículo 9°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo

LEY I - N° 31 (Antes Ley 1209)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 1209.	

LEY I - N° 31 (Antes Ley 1209)		
TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1209)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1209.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1211
Fecha de Actualización: 09/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 32 (Antes Ley 1211)
--

Artículo 1°.- La Secretaría de Salud deberá elaborar el "Vademécum Provincial de Especialidades Medicinales".

Artículo 2°.- Para dar cumplimiento a lo prescripto en el artículo 1° de la presente Ley, la Subsecretaría de Salud, formará una Comisión Especial integrado por Profesionales Médicos dependiente de esa Secretaría y deberá consultar a todos los Hospitales de la Provincia.

Artículo 3°.- Una vez elaborado el "Vademécum Provincial de Especialidades Medicinales", deberá ser aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo y Podrá ser Modificado por el mismo, cuantas veces sea necesario.

Artículo 4°.- No podrá incluirse en el "Vademécum Provincial de Especialidades Medicinales", más de tres (3) específicos en una misma acción terapéutica.

Artículo 5°.- Los medicamentos que forman parte del "Vademécum Provincial de Especialidades Medicinales" y podrán ser adquiridos previo concurso privado de precios.

Artículo 6°.- La Secretaría de Salud determinará las drogas, material de curaciones y placas radiográficas que serán incluidos a los efectos del mismo tratamiento que se hace referencia en el artículo 5° de la presente Ley.

Artículo 7°.- La Secretaría de Salud asegurará el Stock de los productos incluidos en el "Vademécum Provincial" en los distintos hospitales de la Provincia

Artículo 8°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo

LEY I-N° 32 (Antes Ley 1211)
--

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1 / 4	Texto original
5	Ley 2366 art. 1
6 / 8	Texto original

	Arts. 1, 2, 6y 7: Se sustituyó la denominación “Subsecretaría de Salud Pública por “Secretaría de Salud” en virtud de la Ley de Ministerios vigente, Ley 5074 art. 14.
--	--

<p>LEY I-N° 32 (Antes Ley 1211)</p> <p>TABLA DE EQUIVALENCIAS</p>		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1211)	Observaciones
<p>La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.</p>		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1213
Fecha de actualización: 21/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 33 (Antes Ley 1213)

Artículo 1°.- Créase el Centro Provincial de Hemoterapia, con dependencia de la Secretaría de Salud.

Artículo 2°.- La organización técnica-administrativa del mismo, deberá adecuarse a las exigencias de la materia y se encomendará a una Comisión Asesora especial, dependiente de la Secretaría de Salud, que a tal efecto designará el poder Ejecutivo, la cual deberá expedirse en un plazo de seis meses a partir de la fecha de promulgación de la presente Ley.

Artículo 3°.- Deberán crearse como entes operativos fundamentales en dicho Centro Provincial de Hemoterapia, los Bancos de Sangre, a los efectos de recepcionar y proveer de sangre humana gratuitamente al medio estatal y/o privado.

Artículo 4°.- El Centro Provincial de Hemoterapia ejercerá el control de todo lo concerniente a esa actividad en el ámbito oficial y/o privado.

Artículo 5°.- Una vez cumplimentado lo prescripto en los artículos 1°, 2° y 3° de la presente Ley, se prohíbe terminantemente la comercialización de sangre humana en todo el territorio de la Provincia.

Artículo 6°.- Autorízase al Poder Ejecutivo a efectuar las compensaciones de partidas presupuestarias necesarias para el cumplimiento de la presente Ley.

Artículo 7°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

LEY I - N° 33 (Antes Ley 1213)
--

TABLA DE ANTECEDENTES	
------------------------------	--

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 1213.	

LEY I - N° 33 (Antes Ley 1213)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1213)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1213.		

ANEXO A

El presente Convenio no se encuentra registrado en la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1371
Fecha de Actualización: 25/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 34
(Antes Ley 1371)

Artículo 1º.- Ratifícase el Convenio suscripto con fecha 30 de setiembre de 1975, entre el señor Intendente de la Municipalidad de Comodoro Rivadavia y el señor Ministro de economía, Servicios y Obras Públicas de la Provincia del Chubut, por el cual aquella transfiere a esta última, a título gratuito, el dominio de aproximadamente mil novecientas diez hectáreas de tierras pertenecientes al ejido municipal, a fin de que las mismas sean destinadas a la instalación del Complejo Petroquímico de Comodoro Rivadavia, de sus industrias conexas y de otras industrias que se radiquen en la zona.

Artículo 2º.- Ratifícase el Convenio suscripto con fecha 25 de noviembre de 1975, entre el señor Intendente de la ciudad de Comodoro Rivadavia y el señor Ministro de Economía, servicios y Obras Públicas de la Provincia del Chubut, por la cual aquella transfiere a esta última, a título gratuito, el dominio de la Facción I del Barrio Don Bosco, con una superficie de 51 Hectáreas, 01 áreas, 94 centiáreas, 92 dm2 cuyo dominio corresponde según Ley N° 96 (Histórica)) y LEY XVI N° 1 (Antes Ley 226) y cuyas medidas linderas figuran en el plano n° 256-70 y protocolizado en el Registro de la Propiedad en el tomo 58, folio 46, a fin de que la Provincia del Chubut la destine ala ampliación del Parque Industrial de Comodoro Rivadavia.

Artículo 3º.- Regístrese, comuníquese, publíquese dése al Boletín Oficial y cumplido archívese.

LEY I-N° 34
(Antes Ley 1371)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1371.	

LEY I-N° 34
(Antes Ley 1371)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1371)	Observaciones
---	---	---------------

La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1384
Fecha de actualización: 16/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 35
(Antes Ley 1384)

La presente Norma se encuentra caduca por Objeto Cumplido.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1425
Fecha de Actualización: 26/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 36 (Antes Ley 1425)
--

Artículo 1°.- Queda prohibido en todo el ámbito de la Provincia, el fraccionamiento de tierras para uso urbano que independientemente de las normas establecidas por los Municipios, no incluyan y ejecuten las siguientes obras de infraestructura básica, energía eléctrica, red de agua, nivelación y desagüe.

Artículo 2°.- Para la creación de un nuevo núcleo urbano fuera de los ejidos municipales, se deberán cubrir los siguientes requisitos:

a) El cumplimiento de lo establecido en el Capítulo 5, inc. c) Artículo 104, de la Reglamentación Nacional de Mensuras, Decreto Nro. 10.028/57.

b) La aprobación de los proyectos de infraestructura por los Entes correspondientes; Obras Sanitarias de la Nación, Gas del Estado, Agua y Energía u organismo que corresponda y otros cuyo servicio será utilizado en el fraccionamiento.

c) La aprobación e informe de los siguientes organismos provinciales, Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, Subsecretaría de Recursos Naturales y Medio Humano en general y en particular la Dirección de Medio Humano, Administración de Vialidad Provincial, Dirección de Catastro y Geodesia; Dirección Provincial de Turismo, Dirección de Energía y Comunicaciones y la Dirección de Agua Potable.

Artículo 3°.- Con la Información de dichos organismos el Poder Ejecutivo resolverá por Decreto sobre el proyecto en cuestión.

Artículo 4°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y archívese.

LEY I-N° 36 (Antes Ley 1425) TABLA DE ANTECEDENTES
--

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Art. 1	Texto original
Art. 2 inc. a) /b)	Texto original
Art. 2 inc. c)	Ley 5074 art. 14 y 17
Art. 3 / 4	Texto original
	Se ha modificado la denominación de la Secretaría de Planeamiento por Secretaría de Infraestructura, Planeamiento y Servicios Públicos, según art. 14 y art. 17 de la Ley 5074

“Ley de Ministerios”

LEY I - N° 36
(Antes Ley 1425)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1425)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1425.		

ANEXO A

El texto del Decreto Nacional N° 3.171/65 no se encuentra disponible.- Dicho instrumento legal se encuentra vigente y fue modificado por el Decreto Nacional 642/1991.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1456
Fecha de Actualización: 25/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 37 (Antes Ley 1456)
--

Artículo 1º.- Adhiérese la Provincia al régimen establecido en el Decreto Nacional N° 3171/65, excluyéndose expresamente los elementos que no sean de hierro.

Artículo 2º.- Regístrese, comuníquese, dése al Boletín Oficial y cumplido, archívese.

LEY I-N° 37 (Antes Ley 1456)
--

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1	Ley 1751 art. 1
2	Texto original
	Artículos suprimidos: Anterior 2 y 3 por objeto cumplido.

LEY I-N° 37 (Antes Ley 1456)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1456)	Observaciones
1	1	
2	4	

ANEXO A

El presente Convenio no se encuentra registrado en la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1501
Fecha de Actualización: 25/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 38
(Antes Ley 1501)

Artículo 1°.- Ratifícase Convenio Celebrado entre el Gobierno de la Provincia del Chubut, representada por S.E. el señor Gobernador, General de Brigada (R) Julio César Etchegoyen y la Comisión Nacional de Estudios Geoheliofísicos representada por S.E. el Señor Subsecretario de Ciencias y Tecnología a cargo del Despacho de la Intervención, Doctor César Vázquez, fecha 16 de Junio de 1977 que tiene por objeto la realización de un relevamiento potencial eoloenergético en la Provincial del Chubut.

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y archívese.

LEY I-N° 38
(Antes Ley 1501)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1501	

LEY I-N° 38
(Antes Ley 1501)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1501)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1501.		

OBSERVACIONES GENERALES:

El Convenio aprobado por la presente Ley no se puede analizar por no haber sido remitido su texto para su digitalización.

ANEXO A

Entre la PROVINCIA DEL CHUBUT, representada por el Señor MINISTRO DE ECONOMÍA, SERVICIOS Y OBRAS PUBLICAS, por una parte, en adelante "LA PROVINCIA" ad-referéndum del PODER EJECUTIVO PROVINCIAL y la EMPRESA OBRAS SANITARIAS DE LA NACIÓN, representada a su vez por su ADMINISTRADOR GENERAL, por la otra, en adelante "LA EMPRESA" acuerdan en celebrar el presente:-----

CONVENIO

ARTICULO 1º.- "LA EMPRESA" suministrará a "LA PROVINCIA" con destino al Parque Industrial de COMODORO RIVADAVIA, hasta SEIS MIL METROS CÚBICOS (6.000 m3) de agua potable por día.- El control del caudal suministrado se hará por medidor instalado en el lugar de empalme de la conducción a construir con la instalación interna del Parque.-----

ARTICULO 2º.- "LA PROVINCIA" tomará los recaudos necesarios instalando la reserva prevista para absorber las eventuales interrupciones del servicio ocasionadas por causas de fuerza mayor.-----

ARTICULO 3º.- "LA EMPRESA" confeccionará el proyecto de conducción desde el acueducto del barrio Industrial y el proyecto de las obras necesarias para la construcción de la reserva mencionada en el Artículo 2º; ambas en un plazo no mayor de TREINTA (30) día corridos a partir de la firma del presente convenio .- La obra será ejecutada por "LA PROVINCIA" a su exclusivo cargo, por sí o por terceros, prestando "LA EMPRESA" la Dirección e Inspección.- La obra una vez aprobada quedará de propiedad de "LA EMPRESA", la que por consiguiente eximirá a "LA PROVINCIA" del pago de aranceles. Las sumas que invierta "LA PROVINCIA" para la construcción del acueducto serán registradas como capital sin cargo a los efectos previstos en el artículo 4º de la Ley 13577 y modificatorias.-----

ARTICULO 4º.- El mantenimiento y operación de las instalaciones internas el Parque quedará a exclusivo cargo de "LA PROVINCIA", la cual podrá delegar esas responsabilidades en organismos públicos de orden no – Provincial o en consorcios o entes privados o mixtos creados o expresamente aprobados para tales fines.-----

ARTICULO 5º.- La obra será ejecutada por "LA PROVINCIA", a su exclusivo cargo, por si o por terceros, ajustándose a las normas técnicas de "LA EMPRESA". La cañería a utilizarse será la de acero de 0.250m. de diámetro que será recuperada por CORFO CHUBUT del ex – acueducto Trelew – PUERTO Madryn. "LA EMPRESA" autoriza expresamente en este mismo acto a "LA PROVINCIA" para que a través de CORFO CHUBUT proceda ala extracción de hasta un treinta por ciento (30%) más de cañería, de la estrictamente necesario para cubrir el tramo previsto.-----

ARTICULO 6º.- A requerimiento de "LA PROVINCIA", "LA EMPRESA" confeccionará el proyecto de la distribución interna del Parque, a cuyos efectos "LA PROVINCIA" aportará con suficiente anticipación la planialtimetría y subdivisión del parque y la distribución estimada de caudales en los distintos sectores a servir.- "LA

EMPRESA” entregará el proyecto en TREINTA (30) días corridos de la recepción del total de la información.-----

ARTICULO 7º.- La tarifa a aplicar será la que resulte teniendo en cuenta los gastos en personal, productos químicos, combustibles, energía eléctrica, reparaciones, repuestos, gastos generales y amortizaciones para la provisión de agua a COMODORO RIVADAVIA. “LA EMPRESA” actualizará la tarifa resultante de acuerdo con la variación de los costos directos de explotación y amortización.-----
“LA PROVINCIA” o su delegado efectuarán los pagos del servicio dentro de los TREINTA (30) días de la presentación de la factura. Su incumplimiento estará sujeto a los recargos que establece “LA EMPRESA” para los usuarios en general y, para el caso de que sea el delegado el que incurra en la mora, “LA PROVINCIA” se responsabiliza por el pago de la deuda resultante.-----

ARTICULO 8º.- En una primera etapa el Parque podrá abastecerse derivando hasta DOS MIL METROS CÚBICOS (2.000m³) diarios del acueducto de propiedad de “LA PROVINCIA” que abastece a la localidad de Rada Tilly.- Dicho caudal será controlado por medidor instalado en el lugar de empalme de la conducción a construir con la instalación interna del Parque, y facturado por “LA EMPRESA” según el Artículo 7º. Al medidor tendrán libre acceso las partes intervinientes en este Convenio.-----

ARTICULO 9º.- Las obras necesarias para el cumplimiento del Artículo 8º serán a exclusivo cargo de “LA PROVINCIA” de igual manera su mantenimiento.-----

ARTICULO 10º.- De acuerdo con lo previsto en la cláusula séptima del Convenio suscrito por “LA EMPRESA” con “LA PROVINCIA” el 16 de Julio de 1973 para provisión de agua a RADA Tilly, “LA EMPRESA” proveerá hasta TRES MIL METROS CÚBICOS (3.000m³.) diarios con destino a las necesidades de RADA Tilly y primera etapa del Parque Industrial, debiendo “LA PROVINCIA “ asegurar la adecuada provisión a dicha localidad y mejorar las condiciones de conducción del acueducto de su propiedad, a fin de llevar a éste a su máximo rendimiento previsto de TRES MIL METROS CÚBICOS (3.000m³.) diarios.-----

ARTICULO 11º.- El caudal que se establece en el Artículo 1º será suministrado por “LA EMPRESA” dentro de los QUINCE (15) días posteriores a la aprobación de las obras, satisfechas las pruebas reglamentarias y aprobado el plano conforme a obra.-----

ARTICULO 12º.- Las obligaciones inherentes a “LA EMPRESA” quedan subordinadas a las autorizaciones de inversión que se le confieren en los Planes de Inversiones Patrimoniales.-----

ARTICULO 13º.- Las obras de conducción a que se refiere este Convenio y su posterior explotación quedan encuadradas dentro del régimen de la Ley 13577 y sus modificatorias.-----

ARTICULO 14º.- El presente Convenio deberá ser ratificado por Decreto del PODER EJECUTIVO PROVINCIAL.-----

ARTICULO 15º.- Las partes se someten por cualquier divergencia que pudiera existir a la Justicia de los Tribunales Federales no obstante cualquier otra jurisdicción que

podiera corresponder, constituyendo domicilio “LA EMPRESA” en la calle MARCELO T. DE ALVEAR N° 1840, CAPITAL FEDERAL; y “LA PROVINCIA” en el MINISTERIO DE ECONOMÍA, SERVICIOS Y OBRAS PUBLICAS, RAWSON – CHUBUT, en donde se tendrán por válidas todas las notificaciones y demás diligencias que tuvieren lugar.-----

En prueba de conformidad se firman DOS (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Buenos Aires, a los once días del mes de Setiembre del año mil novecientos setenta y siete.-

ESCRITURA.-179 – FOLIO 434 – 22-09-1977

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1559
Fecha de actualización: 29/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 39 (Antes Ley 1559)

Artículo 1º: Ratificarse el Convenio celebrado entre la Provincia representada por el Señor Ministro de Economía Servicios y Obras Públicas y la empresa Obras Sanitarias de la Nación representada por su Administrador General, con fecha 12 de Setiembre de 1977, que tiene por objeto el suministro de agua potable al Parque Industrial de Comodoro Rivadavia.

Artículo 2º: Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y cumplido, archívese.

LEY I - N° 39 (Antes Ley 1559)
--

TABLA DE ANTECEDENTES	
------------------------------	--

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 1559.	

LEY I - N° 39 (Antes Ley 1559)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS		
-------------------------------	--	--

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1559)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1559.		

El texto del convenio no se lo incluye por no contar con la copia digitalizada del mismo.

ANEXO A

El presente Convenio no se encuentra registrado en la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1568
Fecha de actualización: 31/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 40 (Antes Ley 1568)

Artículo 1º: Ratifícase en todos sus términos el convenio celebrado entre el Gobierno de la Provincia del Chubut y la Administración General de Obras Sanitarias de la Nación, con fecha 5 de febrero de 1973, por el cual el Gobierno autorizará a la Administración General de Obras Sanitarias de la Nación a captar en la zona de toma del Acueducto Trelew, Puerto Madryn, en el Río Chubut un volumen de agua medio de 51.840 m³ por día destinado exclusivamente al servicio de abastecimiento de agua de Puerto Madryn.

Artículo 2º: Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y cumplido, archívese.

LEY I - N° 40 (Antes Ley 1568)
--

TABLA DE ANTECEDENTES	
------------------------------	--

N° del Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto Definitivo provienen del texto original de la Ley 1568.	

LEY I - N° 40 (Antes Ley 1568)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS		
-------------------------------	--	--

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1568)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1568.		

ANEXO A

Entre la Nación representado por S.E el señor Ministro de Cultura y Educación, Dr. Juan José Catalán, Interventora del Consejo Nacional de Educación, Prof. María del Carmen Muratorio, por una parte, y la Provincia de Chubut representada por S.E. el señor Ministro de Gobierno, Educación y Justicia, Coronel Don Alberto Raúl Rueda, por la otra, celebran el presente convenio de transferencia de servicios de enseñanza pre-primaria y primaria dependientes del Consejo Nacional de Educación de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Nacional N° 21809 con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Nación hace entrega a la Provincia y ésta recibe las escuelas de enseñanza pre-primaria y primaria, supervisiones y junta de clasificación dependientes del Consejo Nacional de Educación establecidas en el territorio provincial en virtud de las normas vigentes.

SEGUNDA: En virtud de lo establecido en la cláusula anterior pasan a integrar sin cargo el patrimonio de la Provincia en las condiciones y con los alcances determinados en el artículo 3° de la Ley N° 21809 y artículo 4° del Decreto N° 1231/78: a) Los inmuebles y sus accesorios de propiedad de la Nación en que funcionan los organismos transferidos por el presente convenio, b) Todos los muebles, útiles y material didáctico que integran la dotación de las oficinas y de los establecimientos escolares que se transfieren, c) Los bienes de propiedad de la Nación ubicados en el territorio de la Provincia que integran el patrimonio del Consejo Nacional de Educación provenientes de donaciones o legados con cargo de edificar escuelas o con destino fijado para los establecimientos que se transfieren, aceptados o en trámite, y que estuvieren pendientes de cumplimiento.

TERCERA: De los bienes señalados en la cláusula anterior se practicará un inventario dentro del plazo y con los recaudos previstos en el Art. 9° del Decreto N° 1231/78, constituyéndose desde la fecha en depositario de los mismos los directores o autoridades máximas de los respectivos establecimientos .

CUARTA: Dentro de los noventa (90) días de la firma del presente, la Nación hará entrega de los títulos de propiedad que posea, así como de los contratos de locación en vigencia y aquellos otros contratos que se encuentren en ejecución o deban ejecutarse por su cuenta.

QUINTA: Todo el personal docente, administrativo, de mantenimiento, de producción y servicios generales, incluso el contratado que reviste en los establecimientos, supervisiones y junta de clasificación transferidos pasa a depender definitivamente de la Provincia de acuerdo con lo establecido en el artículo 5° de la Ley Nacional N° 21809, a salvo el ejercicio del derecho de opción previsto en su artículo 6°,

SEXTA: El Consejo Nacional de Educación entregará dentro de los noventa días copia certificada de la foja de servicios de cada uno de los referidos agentes, especificando en forma detallada la situación de revista de cada uno; remuneración analítica; deducciones y afectación de haberes por cualquier concepto así como todo otro dato que las partes convengan como necesario para su normal liquidación.

SÉPTIMA: Dentro de los noventa (90) días de la firma del presente la Nación entregará a la Provincia los expedientes por los que se instruye sumario únicamente a personal incorporado a la administración provincial; así como los antecedentes de aquel otro en idéntica situación al que deba iniciarse la instrucción, todo ello de conformidad con los artículos 3° y 6° del Decreto 1231/78.

OCTAVA: Los certificados de estudios parciales y de terminación del ciclo primario que extiendan las autoridades de la Nación y la Provincia serán recíprocamente válidos.

NOVENA: Ambas partes convienen en orden al mejor y debido cumplimiento de este convenio que serán órganos competentes y facultados para acordar la solución de las situaciones particulares que Puedan suscitarse,

Por la Nación, el Consejo Nacional de Educación y por la Provincia, el Ministerio de Gobierno, Educación y Justicia. En prueba de conformidad se firma el presente convenio en dos (2) ejemplares del mismo tenor en la ciudad de Santiago del Estero a los diecinueve días del mes de julio de mil novecientos setenta y ocho.

TOMO 1 FOLIO 082 FECHA 16 DE AGOSTO 1978

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1665
Fecha de actualización: 28/10/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 41
(Antes Ley 1665)

Artículo 1°.- Apruébase en todos sus términos el convenio de transferencia de servicios de enseñanza pre primaria y primaria dependientes del Consejo Nacional de Educación, suscripto entre la Nación representada por el entoces Ministro de Cultura y Educación Dr. Juan José CATALAN y la Provincia del Chubut representada por el señor Ministro de Gobierno, Educación y Justicia Cnel. Alberto Raúl RUEDA conforme a las facultades otorgadas por decreto Nro. 788/78 , celebrado en el ciudad de Santiago del Estero con fecha 19 de Julio de 1978, e inscripto al Tomo 1, Folio 082 del Registro de Contratos de Obras de la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.

Artículo 2°.- Exceptúase al Poder Ejecutivo de lo dispuesto en el artículo 8°. incisos b) y c) de la Ley Provincial Nro. 1611 (Histórica), a los efectos de proceder a la compensación de partidas principales necesarias con el objeto de transferir los montos pertinentes previstos en la Partida Principal 6 - Transferencias - para financiar erogaciones corrientes - Partida parcial 4 - Entes del Gobierno Nacional; modificando de esta forma el presupuesto de gastos del Consejo Provincial de Educación, adecuando los créditos en las partidas específicas por las transferencias de los servicios educativos nacionales - nivel primario y pre primario - a la Provincia.- Asimismo el Poder Ejecutivo podrá incrementar en 1150 el número de cargos de la planta de personal del Consejo Provincial de Educación para absorber el personal transferido por el Consejo Nacional de Educación a la Provincia.

Artículo 3°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Oficial y ARCHIVESE.

LEY I-N° 41
(Antes Ley 1665)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley N° 1665.	

LEY I-N° 41
(Antes Ley 1665)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1665)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

ANEXO A

Entre el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, en adelante “SENASA”, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, conforme a las facultades conferidas por el artículo 5º, inciso h), del Decreto Ley N° 5134, del 25 de junio de junio de 1963, ratificado por la Ley N° 16.478 del 29 de septiembre de 1964, representado en este acto por el señor Subsecretario de Ganadería de la Nación Ing. Alberto MIHURA, por una parte, y por la otra el INSTITUTO AUTÁRQUICO DE COLONIZACIÓN Y FOMENTO RURAL, en adelante “IAC”, representado por su interventor Ing. Eduardo MEROÑO, “ad-referéndum” del Poder Ejecutivo Provincial, se acuerda suscribir el presente Convenio para la instalación y funcionamiento de un Laboratorio Regional, en la Ciudad de Esquel, condicionado a las siguientes cláusulas.

PRIMERA: El “IAC” aportará un local ubicado en la Ciudad de Esquel con las condiciones necesarias para su funcionamiento, conforme a las indicaciones del Servicio de Laboratorios, SELVA, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, SENASA, como asimismo al personal técnico auxiliar, administrativo y de maestranza, que fuera necesario cuyos sueldos serán abonados por el “IAC”.

SEGUNDA: El SENASA, deberá equipar al Laboratorio Regional con los aparatos, materiales, drogas, útiles y muebles que hicieran falta para su funcionamiento.

TERCERA: El “SENASA”, APORTARÁ UN (1) Médico Veterinario especializado, el que estará al frente del Laboratorio Regional. Los sueldos del mencionado profesional serán abonados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, SENASA.

CUARTA: El “SENASA”, se hará cargo de los gastos generales que demande el mantenimiento y normal desempeño del Laboratorio Regional.

QUINTA: El “SENASA”, indicará la metodología de trabajo y proporcionará el asesoramiento necesario para el perfecto funcionamiento Técnico Administrativo del mismo.

SEXTA: El Servicio de Laboratorios, “SELVA”, deberá realizar y/o derivar todas las pruebas y/o análisis que, por requerir técnicas especiales no puedan efectuarse en el Laboratorio Regional, debiendo prestar además, la más amplia colaboración desde el punto de vista Técnico y Administrativo.

SÉPTIMA: El Laboratorio Regional dará, en el ordenamiento, formulación y ejecución de sus planes de trabajo, atención profesional a los problemas que afecten con mayor incidencia a la ganadería de la Provincia del Chubut.

OCTAVA: El Laboratorio Regional podrá ser utilizado, siempre y cuando no interfiera en sus tareas específicas, con fines de enseñanza a nivel superior.

NOVENA: El Laboratorio Regional deberá prestar atención preferente a los análisis de material que envíen los veterinarios Oficiales, veterinarios particulares y/o productores ganaderos, a quienes se suministrará los resultados sin cargo.

DÉCIMA: Los resultados de los análisis que se lleven a cabo en el Laboratorio Regional, serán dados a conocer mediante copia al “IAC”.

DÉCIMA PRIMERA: El presente Convenio continuará en vigencia hasta seis (6) meses después de la echa en que cualquiera de las partes lo denuncie formalmente, en cuyo caso los materiales y elementos afectados al mismo, serán restituidos a las reparticiones a que pertenezca, dentro de los tres (3) meses siguientes.

DÉCIMA SEGUNDA: Ante cualquiera diferendo que surja como consecuencia del presente Convenio, las partes se someterán a la Jurisdicción de los Tribunales Nacionales correspondientes, fijando domicilio a tal efecto el “SENASA” en Avenida Paseo Colón 922, piso “B” de la Capital Federal, y el “IAC” en 25 de Mayo y Moreno de la ciudad de Rawson, Provincia del Chubut.

DÉCIMA TERCERA: En prueba de conformidad con las bases de este Convenio, se firman cuatro ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Rawson a los siete días del mes de abril del año novecientos setenta y ocho.

TOMO 1 - FOLIO 005 - 12 DE ENERO DE 1978.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1694
Fecha de actualización: 02/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 42 (Antes Ley 1694)

Artículo 1º: Apruébase el Convenio de fecha 7 de Abril de 1978, Ratificado por el Decreto N° 92/79, suscripto entre el Servicio Nacional de Sanidad Animal y el Instituto Autárquico de Colonización y Fomento Rural de la Provincia por el cual acuerdan instalar en la Ciudad de Esquel un Laboratorio Regional de Diagnóstico Veterinario, para la atención de los problemas que afecten con mayor incidencia a la ganadería de la Provincia del Chubut.

Artículo 2º: Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y cumplido, archívese.

LEY I-N° 42 (Antes Ley 1694)
--

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley N° 1694.	

LEY I-N° 42 (Antes Ley 1694)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1694)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1694.		

Observaciones Generales:

El texto del convenio no se incluye por no contar con la copia digitalizada del mismo.

La norma contiene remisiones externas

ANEXO A
LEY NACIONAL N° 17557

Artículo 1° - Decláranse sometidas a las disposiciones de esta ley la instalación y utilización en todo el territorio del país de equipos específicamente destinados a la generación de "Rayos X" cualquiera sea su campo de aplicación y objeto a que se los destine, a fin de asegurar el adecuado nivel de idoneidad y la protección del personal afectado al servicio de dichos equipos; la observancia de normas básicas de seguridad de los mismos, sus instalaciones y lugares de funcionamiento y la determinación de responsables por su tenencia, aplicación y manejo.

Artículo 2° - Los equipos e instalaciones a que se refiere el artículo anterior deberán ser habilitados de acuerdo a las condiciones reglamentarias de esta ley por las autoridades de Salud Pública de la Nación, de las provincias o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires según corresponda de acuerdo al lugar de su instalación; las mismas autoridades tendrán a su cargo el control que se deberá mantener ulteriormente sobre el funcionamiento y manejo de dichos equipos.

Artículo 3° - Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 2° la autoridad nacional de Salud Pública podrá concurrir por sí para hacer cumplir o para verificar el cumplimiento de esta ley y de su reglamentación en cualquier parte del territorio de la Nación.

La autoridad nacional de Salud Pública podrá también concertar con las provincias y con la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires los acuerdos necesarios para proporcionar asistencia y cooperación a los fines de esta ley.

Artículo 4° - Las infracciones a las disposiciones de esta ley y a las de su reglamentación se sancionarán, según la gravedad y circunstancia de cada caso y sin perjuicio de las previsiones pertinentes del Código Penal, de acuerdo a las siguientes prescripciones:

- a) multa de diez mil pesos moneda nacional (m\$ⁿ 10.000.-) a un millón de pesos moneda nacional (m\$ⁿ 1.000.000.-);
- b) suspensión o cancelación de la habilitación de los equipos y sus instalaciones;
- c) suspensión o cancelación de la autorización acordada a los profesionales y/o técnicos que tengan a su cargo el manejo, uso y aplicación de los equipos e instalaciones en infracción;
- d) decomiso de los equipos;
- e) clausura temporal, total o parcial, de los consultorios, clínicas, establecimientos o entidades de cualquier naturaleza, carácter o dependencia responsables de la tenencia, uso y aplicación de los equipos en infracción;

Durante el tiempo de su vigencia las sanciones previstas en los incisos b) y c) no permitirán la rehabilitación en ningún lugar del país cualquiera sea la jurisdicción en que se hayan aplicado.

Artículo 5° - Contra las disposiciones administrativas firmes que se dicten como consecuencia de esta ley podrá interponerse dentro del quinto día hábil y de acuerdo a las normas reglamentarias recurso de apelación ante el tribunal competente según la autoridad que las haya dictado. Mientras se resuelva en definitiva, la interposición y sustanciación del recurso aludido no impedirá el cumplimiento de las sanciones apeladas.

Artículo 6° - Las acciones tendientes a hacer efectivas las sanciones que se impongan de acuerdo al artículo 4° prescribirán a los cinco (5) años de cometida la infracción, dicha prescripción se interrumpirá por la comisión de cualquier otra infracción a la presente ley o a su reglamentación.

Artículo 7° - Las multas que prevé el artículo 4° serán aplicadas por la autoridad de Salud Pública que constate la infracción. En el orden nacional su producido ingresará al Fondo Nacional de la Salud con las formalidades contables y el destino que establezca la reglamentación de acuerdo a los fines de esta ley. La recaudación que por igual concepto practiquen las provincias o la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, se ingresará de acuerdo a lo que en cada jurisdicción se disponga al respecto y se dedicará a los mismos fines determinados en el párrafo anterior.

Con respecto a las tasas que se impongan por aplicación del artículo 9°, inciso f), se aplicará análogo criterio.

Artículo 8° - Los gastos que demande el cumplimiento de la presente ley y sus disposiciones reglamentarias, serán atendidos en el orden nacional con cargo a los recursos que el Ministerio de Bienestar Social (Secretaría de Estado de Salud Pública) prevea a tal efecto. Cada una de las provincias y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, harán lo propio en sus respectivos ámbitos jurisdiccionales dentro de las asignaciones específicamente relativas a las actividades de Salud Pública.

Artículo 9° - El Poder Ejecutivo Nacional (Ministerio de Bienestar Social - Secretaría de Estado de Salud Pública) reglamentará las disposiciones de la presente ley dentro de los noventa días de su promulgación, teniendo especialmente en cuenta los siguientes aspectos fundamentales:

a) Establecimiento, por parte de las autoridades de Salud Pública, nacionales, provinciales y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, de sendos registros catastrales de todos los equipos generadores de "Rayos X" existentes en el país; su organización uniforme en todo el país para facilitar el procesamiento de la información que permanentemente deberán intercambiar las citadas autoridades. El registro que de acuerdo a las disposiciones de este inciso esté a cargo de la autoridad nacional tendrá carácter de Registro Nacional.

b) Servicio de dosimetría individual para la determinación y evaluación de las dosis de radiación recibidas por el personal afectado al manejo y utilización de equipos; implantación de un documento individual al efecto. Consignación de estas referencias como complemento de los datos a procesar de acuerdo al inciso a).

c) Determinación de responsables por la tenencia y utilización de los equipos a todos los efectos vinculados con esta ley. Estos datos se procesarán también como complemento de los indicados en el inciso a).

d) Normas básicas de seguridad que deberán satisfacer los equipos, instalaciones y locales de funcionamiento; métodos y sistemas de interpretación y aplicación de dichas normas. Determinación de plazos para la adaptación de los equipos, instalaciones y locales habilitados con anterioridad a la vigencia de esta ley a los requisitos de referencia.

e) Condiciones de idoneidad indispensables para la habilitación del personal profesional, técnico y auxiliar afectado al manejo y utilización de los aludidos equipos. Evaluación de antecedentes para habilitación profesional.

Cursos de capacitación sobre radiodosimetría y seguridad radiológica.

f) Determinación de tasas por servicios que se presten como consecuencia de la aplicación de esta ley.

Artículo 10.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LEY I – N° 43
ANEXO A
(Ley Nacional 17557)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto definitivo del Anexo A provienen del texto original de la Ley Nacional N° 17557	

LEY I – N° 43
ANEXO A
(Ley Nacional 17557)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1701)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo del Anexo A corresponde a la numeración original de la Ley Nacional N° 17557.		

ANEXO B
DECRETO NACIONAL N° 6320/68

REGLAMENTACIÓN DE LA LEY 17557

I. EQUIPOS E INSTALACIONES

Artículo 1°. – A los fines establecidos en la Ley 17557, se entenderá por equipos destinados a la generación de rayos X a los siguientes:

- a) Equipos para radiodiagnóstico médico (radioscopia y radiografía) estáticos, móviles y portátiles.
- b) Equipos para radiodiagnóstico dental.
- c) Equipos para radioterapia superficial intermedia y profunda.
- d) Equipos convencionales para radiografía industrial.
- e) Equipos convencionales para cualquier otro uso industrial o de investigación (estudios metalográficos, de medición de redes cristalográficas, de espesores y de densidades, de irradiación, etc.).
- f) Aceleradores de partículas, cuyo fin fundamental sea la producción de rayos X (tipo Van de Graaf, betatrones, sincrotrones, etc.).

Artículo 2°. – A los fines establecidos en la Ley 17557 se entenderá por “instalación” cada uno de los equipos destinados a la generación de rayos X, aunque se encuentren en un mismo recinto, y el conjunto formado por cada equipo y los bienes muebles e inmuebles afectados a su funcionamiento.

II. REGISTRO CATASTRAL

Artículo 3°. – La Secretaría de Estado de Salud Pública establecerá las bases para la organización, uniforme en todo el país, de un registro catastral que incluya los equipos mencionados en el artículo 1 del presente decreto.

A tal fin coordinará su acción con las autoridades de Salud Pública de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires y de cada una de las provincias.

III. HABILITACIONES DE EQUIPOS E INSTALACIONES EN FUNCIONAMIENTO

Artículo 4°. – Toda persona que, a la fecha del decreto, se desempeñe como responsable de una instalación de acuerdo con el artículo 33 deberá solicitar su habilitación y la correspondiente inscripción en el registro catastral de la jurisdicción correspondiente dentro de los 180 días contados desde la publicación del presente decreto.

Artículo 5°.- Las personas a que se refiere el artículo 4° deberán proporcionar a la correspondiente autoridad de Salud Pública con carácter de declaración jurada, los datos que dicha autoridad les requiera a los fines de este capítulo; también facilitarán el acceso de dicha autoridad a los equipos e instalaciones cuando ello les sea requerido.

Artículo 6°. – La habilitación definitiva para el funcionamiento de los equipos e instalaciones sólo será acordada por la correspondiente autoridad de Salud Pública cuando, mediante inspección, se hubiere verificado la seguridad de los equipos e instalaciones y la observancia de las demás disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

Artículo 7°. – De cada inspección que se practique de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 6° se redactará un informe con la constancia de las comprobaciones efectuadas. Si de tales comprobaciones surgiera la necesidad de introducir modificaciones sobre los equipos y/o instalaciones, la autoridad de Salud Pública emplazará al responsable para que las realice en el término que fijará al respecto; en caso necesario dicha autoridad podrá disponer la suspensión del funcionamiento de los equipos e instalaciones.

Artículo 8°. – A tales efectos establecidos en este capítulo, las autoridades de Salud Pública podrán requerir el auxilio de la fuerza pública.

Artículo 9°. – Cumplido lo establecido en el artículo 5 los equipos e instalaciones podrán mantenerse en funcionamiento provisional hasta tanto se obtenga su habilitación definitiva, salvo los casos previstos en el artículo 7°.

IV. HABILITACIÓN DE NUEVOS EQUIPOS E INSTALACIONES

Artículo 10. – Toda persona que pretenda efectuar una nueva instalación o modificar una ya aprobada deberá gestionarlo ante la correspondiente autoridad de Salud Pública, acompañando a la solicitud un plano de ubicación del equipo en el inmueble en que esté instalado, con especial indicación del uso a que se destinan los ambientes contiguos; características técnicas del equipo, finalidad a que estará afectado y régimen de trabajo de dicho equipo.

Artículo 11. – Aprobados los planos la autoridad de Salud Pública verificará, mediante inspección, la seguridad de las instalaciones una vez que el solicitante ha comunicado que las mismas están en condiciones de funcionar.

Artículo 12.- La habilitación definitiva para el funcionamiento de la instalación se concederá recién cuando, además de haberse satisfecho los requisitos inherentes a la misma, se haya acordado autorización para su manejo por lo menos a una persona, de conformidad con lo dispuesto en el correspondiente capítulo de este decreto (Art. 15 a 18).

Artículo 13. – Si la inspección a que se alude en el artículo 11 no se hubiere realizado dentro del término de 30 días contados desde la fecha en que se haya comunicado que la instalación se encontraba en condiciones de funcionar, el solicitante podrá comenzar a utilizarla provisoriamente bajo su exclusiva responsabilidad previa comunicación a la autoridad de Salud Pública de las circunstancias previstas en este artículo.

Artículo 14. – Los responsables de los equipos mencionados en el artículo 1º, inc. f) de este decreto deberán obtener autorización para el uso de los mismos por parte de la Comisión Nacional de Energía Atómica antes de gestionar su habilitación e inscripción en el registro de la autoridad de Salud Pública.

V. AUTORIZACIONES INDIVIDUALES

Artículo 15. – Las personas mencionadas en el artículo 34 del presente decreto no podrán ejercer las actividades allí mencionadas sin previa autorización de la correspondiente autoridad de Salud Pública. Las autorizaciones que otorgue la autoridad nacional de Salud Pública serán válidas en todo el ámbito del país.

Artículo 16. – Las personas que se encuentren desempeñando las actividades determinadas en el artículo 34 a la fecha del presente decreto, deberán solicitar a la correspondiente autoridad de Salud Pública dentro de los 180 (Ciento ochenta) días de su aplicación la pertinente autorización para continuar ejerciéndolas la que será acordada previa consideración de los antecedentes de cada caso, aun cuando no se cumplimenten los requisitos previstos en el artículo 17. Vencido el plazo de 180 (Ciento Ochenta) días será de estricta observancia lo dispuesto en dicho artículo 17.

Artículo 17.– La autorización prevista en el artículo 15, salvo en los casos de excepción establecidos en el artículo 16, se concederá cuando se acredite el cumplimiento de todos los requisitos que se enumeran para cada uno de los siguientes casos:

a) Para el uso de equipos destinados a tratamiento de seres humanos (radioterapia) el solicitante deberá:

1. Ser médico matriculado.
2. Haber cumplido con lo que se establece en la Ley 17132 de Ejercicio Profesional (Cáp. II, artículo 21) y su reglamentación.
3. Haber realizado un “curso completo de radio física sanitaria y radio dosimetría”.

b) Para el uso de equipos destinados a estudio de seres humanos (radiodiagnóstico clínico) el solicitante deberá:

1. Ser médico matriculado.
2. Haber cumplido con lo que se establece en la Ley 17132 de Ejercicio Profesional (Cáp. II, artículo 21) y su reglamentación.
3. Haber aprobado un “Curso básico de radio física sanitaria”.

c) Para el uso de equipos destinados a diagnósticos cuando ello constituyere un complemento del ejercicio profesional y no su actividad habitual, el solicitante deberá:

1. Ser médico matriculado.

2. Acreditar una experiencia no menor de un año en el tema, mediante certificado extendido por el médico autorizado bajo cuya dirección hubiere realizado la práctica correspondiente.

3. Haber aprobado un “Curso Elemental de Seguridad Radiológica”.

d) Para el uso de equipos destinados a radiodiagnóstico dental el solicitante deberá:

1. Ser médico u odontólogo matriculado.

2. Haber aprobado un “Curso Elemental de Seguridad Radiológica”.

e) Para los casos no contemplados en los incisos anteriores, el solicitante deberá haber aprobado un “Curso Elemental de Seguridad Radiológica”.

Los requisitos enumerados en el presente artículo aseguran condiciones mínimas de capacitación e idoneidad técnica en lo que se refiere al uso de equipos generadores de rayos X, como complemento de lo indicado en la Ley 17132 de Ejercicio Profesional.

Artículo 18. – Los cursos de capacitación a que se refiere el artículo anterior serán dictados y/o autorizados por la autoridad nacional de Salud Pública de acuerdo a programas analíticos que permitan establecer reconocimiento y equivalencias en todo el país.

VI. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Artículo 19. – La autoridad nacional de Salud Pública establecerá las condiciones de seguridad para la instalación y funcionamiento en todo el país de los equipos mencionados en el artículo 1º, inc. a) al e) del presente decreto.

Las normas que a tal efecto se dicten deberán contemplar los siguientes aspectos básicos:

a) Dosis máximas permisibles por año y/o fracción para las personas que resulten irradiadas como consecuencia de su ocupación habitual, según su sexo y edad y para cualquier otra persona incidentalmente irradiada.

b) Diseño y operabilidad de la instalación.

Artículo 20. – El responsable de la instalación deberá notificar a la correspondiente autoridad de Salud Pública inmediatamente que sea de su conocimiento, de toda situación determinante de radiación accidental que suponga exposición superior a la indicada en las normas básicas de seguridad a fin de facilitar la adopción de medidas tendientes a reducir las eventuales consecuencia del riesgo sufrido.

VII. DOSIMETRÍA PERSONAL

Artículo 21. – Toda persona afectada al manejo y utilización de equipos destinados a la generación de rayos X, salvo en aquellas instalaciones en que la autoridad de Salud Pública nacional indique expresamente lo contrario, deberá utilizar un sistema de

dosimetría personal aprobado por dicha autoridad a fin de determinar y evaluar las dosis de radiación a que se halle expuesta.

Artículo 22. – El responsable de cada instalación de acuerdo a la definición dada en el artículo 33, deberá informar a la autoridad de Salud Pública, en la oportunidad indicada en los arts. 4° y 10, del presente decreto, el detalle de las personas que deberán utilizar dosímetro personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 21. Toda modificación referente a estos datos que se produzca en lo sucesivo deberá ser inmediatamente comunicada a la autoridad de Salud Pública.

Artículo 23.– El servicio de dosimetría personal a que se refiere este capítulo será prestado, de acuerdo a las normas que oportunamente dicta al efecto la autoridad nacional de Salud Pública, por la correspondiente autoridad de Salud Pública o por las entidades oficiales o privadas con quienes se convenga esta prestación.

Artículo 24. – El servicio de dosimetría personal no será obligatorio en tanto no se encuentren habilitadas de acuerdo al presente decreto las instalaciones en que se desempeñe el personal señalado en el artículo 21.

Artículo 25. – El responsable de la instalación asignará a cada persona comprendida en el artículo 21 un dosímetro cuya utilización se dispondrá en forma que permita la individualización de las dosis a comunicar de acuerdo al artículo 26.

Artículo 26.– La correspondiente autoridad de Salud Pública informará en términos periódicos y regulares que no excedan de un trimestre, al responsable de cada instalación, las dosis acumuladas por cada uno de los dosímetros asignados a su personal, de acuerdo a la información proveniente del servicio de dosimetría a que se refiere el artículo 23 .

Artículo 27.– El responsable de la instalación llevará actualizado un registro, de acuerdo al modelo que establecerá para todo el país la autoridad nacional de Salud Pública, en el que se consignarán las dosis de radiación individual que se le comunique de acuerdo al artículo 26 .

Dicho registro podrá ser consultado por el personal interesado, estará a disposición de la autoridad de Salud Pública que solicite su contralor y deberá ser conservado durante 30 años en perfectas condiciones. En caso de cesar el funcionamiento de la instalación, el registro correspondiente será remitido a la correspondiente autoridad de Salud Pública para su archivo durante el tiempo que falte para completar el plazo indicado.

Artículo 28. – La no utilización o la utilización indebida de los dosímetros durante el horario de trabajo determinará la aplicación de sanciones por parte de la correspondiente autoridad de Salud Pública.

Artículo 29. – La autoridad nacional de Salud Pública proveerá a cada persona directamente vinculada con tareas en las instalaciones a que se refiere este decreto, de una cartilla individual para el registro de las dosis de radiación recibidas.

Artículo 30.– Los responsables de cada instalación deberán exigir al personal de su dependencia la presentación de la cartilla mencionada en el artículo 29 y serán

responsables de mantenerla actualizada asentando los valores que para cada persona les sean comunicados de acuerdo al artículo 26, coincidentemente con los datos que registre según las disposiciones del artículo 27 .

Artículo 31. – Dichas cartillas podrán ser exigidas para su contralor por la autoridad sanitaria.

VIII. RESPONSABLES DE LAS INSTALACIONES Y DEL USO DE LOS EQUIPOS

Artículo 32.– Las obligaciones emergentes del cumplimiento del presente decreto que no estén a cargo de las autoridades de Salud Pública recaerán en el responsable de las instalaciones y en el responsable del uso de los equipos generadores de rayos X que se determinarán de acuerdo a lo que se establece en los artículos 33 y 34.

Artículo 33. – Serán responsables de las instalaciones:

- a) En hospitales, clínicas, sanatorios y otros organismos o entidades asistenciales: El director de la institución.
- b) En institutos o entidades de investigación, empresas comerciales o industriales o de cualquier naturaleza, excluidas las del inciso a): El director, gerente técnico o funcionario de jerarquía y función equivalente.
- c) En los casos en que la única persona autorizada para el uso del equipo generador de rayos X sea, además, propietario de la instalación: Dicha persona.

Artículo 34. – Serán responsables del uso de los equipos generadores de rayos X:

- a) En establecimientos médico-asistenciales donde existan servicios especializados de radiología y/o radioterapia: Los jefes de dichos servicios, en cuanto al uso de las instalaciones bajo su dependencia.
- b) En instalaciones que no formen parte de servicios especializados de radiología y/o radioterapia y donde actúen simultáneamente o alternadamente más de una persona autorizada: La persona que sea designada responsable por la entidad, organismo o dependencia en que se desempeñe.
- c) En instalaciones donde preste servicios una sola persona autorizada: Dicha persona.

Artículo 35. – Los equipos portátiles de radiodiagnóstico médico sólo podrán funcionar bajo la responsabilidad de un médico autorizado.

Artículo 36. – Una vez determinada la persona responsable de una instalación y/o de su uso de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 33 y 34 conservará su carácter a todos los efectos previstos en el presente decreto mientras la autoridad de Salud Pública no tome conocimiento de su relevo.

IX. VENTA, CESIÓN Y/O TRANSFERENCIA DE EQUIPOS

Artículo 37.– A partir de los 180 (Ciento Ochenta) días de la fecha del presente decreto deberá comunicarse fehacientemente a la autoridad de Salud Pública toda venta, cesión o transferencia de equipos comprendidos en el artículo 1 , cualquiera sea el título, plazo, condición o motivo por el cual se realice la operación. La obligación señalada en el párrafo anterior estará a cargo del cedente, quien proveerá al efecto todos los datos que requiera la autoridad sanitaria para individualizar al equipo transferido y la persona del receptor.

La comunicación a que se refiere este artículo deberá efectuarse dentro de los 30 días de concretada la operación.

X. ARANCELES Y TASAS

Artículo 38.– Facultase a la Secretaría de Estado de Salud Pública para fijar los aranceles y/o tasas que corresponda aplicar por los servicios que se preste en cumplimiento del presente decreto y en la jurisdicción que le atribuye la ley 17557 . La recaudación que se obtenga en consecuencia ingresará al Fondo Nacional de la Salud, contabilizándose por separado para la atención de gastos que determine el cumplimiento de este decreto.

En jurisdicción de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires y de cada una de las provincias, las autoridades respectivas resolverán sobre la materia de este artículo de acuerdo a las disposiciones de la ley 17557.

XI. SANCIONES. PROCEDIMIENTO

Artículo 39. – En caso de infracción a las disposiciones del presente decreto en jurisdicción de la Secretaría de Estado de Salud Pública según la ley 17557 se comunicará, de inmediato, tal situación al responsable de la infracción.

Artículo 40. – En las situaciones previstas en el artículo 39, la Secretaría de Estado de Salud Pública iniciará un procedimiento sumario en cuyo transcurso y dentro de los 10 días de comunicada la infracción recibirá la declaración escrita con el descargo del responsable.

Artículo 41.– Cumplidas las disposiciones del artículo 40, el organismo competente de la Secretaría de Estado de Salud Pública se expedirá acerca de la infracción, determinando la sanción aplicable de acuerdo a la ley 17557 mediante resolución fundada del secretario de Estado de Salud Pública o del funcionario en que se delegue esta atribución.

Artículo 42. – De la resolución dispuesta por el artículo 41 podrá apelarse para ante la justicia nacional de primera instancia en lo contencioso-administrativo de acuerdo a las disposiciones del artículo 5 de la ley 17557.

Artículo 43. – En jurisdicción de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires y de cada una de las provincias el procedimiento se establecerá de acuerdo a lo que sus respectivas autoridades resuelvan al respecto con intervención de la correspondiente autoridad sanitaria.

XII. DISPOSICIONES PARTICULARES

Artículo 44. – La Secretaría de Estado de Salud Pública atribuirá a un organismo especializado de su dependencia la observancia directa de las disposiciones de este decreto; a tal efecto, en caso necesario, resolverá su organización o propondrá lo indispensable al efecto.

Artículo 45. – El presente decreto será refrendado por los ministros de Bienestar Social y del Interior y firmado por los secretarios de Estado de Salud Pública y de Gobierno.

Artículo 46. – Comuníquese, etc.

LEY I – N° 43 ANEXO B (Decreto Nacional 6320/68) TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto definitivo del Anexo B provienen del texto original del Decreto Nacional 6320/68	

LEY I – N° 43 ANEXO B (Decreto Nacional 6320/68) TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1701)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo del Anexo B corresponde a la numeración original del Decreto Nacional 6320/68.		

ANEXO C
DECRETO NACIONAL N° 1648/70

Art. 1° – Reemplazar los textos de los incisos a.2. y b.2. del artículo 17 del decreto 6320/1968 por los siguientes:

a.2. Acreditar una experiencia no menor de 3 años en el tema, mediante certificados extendidos por organismos o establecimientos oficiales, por establecimientos asistenciales privados legalmente autorizados y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente, previa intervención, en este último caso, de la Comisión Técnica Asesora en Radiaciones Ionizantes.

b.2. Acreditar una experiencia no menor de un año en el tema, mediante certificados extendidos por organismos o establecimientos oficiales, por establecimientos asistenciales privados legalmente autorizados y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente, previa intervención, en este último caso, de la Comisión Técnica Asesora en Radiaciones Ionizantes.

Art. 2° – Suprimir el párrafo final del artículo. 17 del decreto 6320/1968.

Art. 3° – Comuníquese, etc.

LEY I – N° 43 ANEXO C (Decreto Nacional 1648/70) TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos del Texto definitivo del Anexo B provienen del texto original del Decreto Nacional 1648/70	

LEY I – N° 43 ANEXO C (Decreto Nacional 1648/70) TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1701)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo del Anexo B corresponde a la numeración original del Decreto Nacional 1648/70.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1701
Fecha de Actualización: 25/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 43
(Antes Ley 1701)

Artículo 1°.- Adhiérase la Provincia del Chubut al régimen de la Ley Nacional N° 17.557 y sus Decretos reglamentarios N° 6320/68 y 1648/70.

Artículo 2°.- La Secretaría de Salud será la Autoridad Sanitaria Competente y de Aplicación, a través del Departamento de Saneamiento Ambiental, en el cumplimiento de la mencionada Ley y sus Decretos Reglamentarios.

Artículo 3°.- Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y cumplido, archívese.

LEY I-N° 43
(Antes Ley 1701)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1701. Se ha sustituido la denominación “Subsecretaría de Salud Pública” por “Secretaría de Salud” en el art. 2°, debido a que según la Ley 5074 de Ministerios es la secretaría quien ejerce actualmente esas funciones	

LEY I-N° 43
(Antes Ley 1701)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1701)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

Observaciones Generales:

La norma contiene remisiones externas

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1712
Fecha de actualización: 23/08/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 44
(Antes Ley 1712)

Artículo 1°.- Confiérese a los Señores interventores de los Organismos Autárquicos de la Administración Pública Provincial las atribuciones y responsabilidades que la carta orgánica respectiva otorga individual y conjuntamente al Presidente y Directorio y/o Vocales, según corresponda el organismo específico.

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y archívese.

LEY I-N° 44
(Antes Ley 1712)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley N° 1712.	

Artículos suprimidos: Anteriores arts. 1 y 2:
por objeto cumplido.

LEY I-N° 44
(Antes Ley 1712)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1712)	Observaciones
1/2	3/4	

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1739
Fecha de Actualización: 31/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – Nº 45 (Antes Ley 1739)
--

LEY DE EXPROPIACIONES

TITULO I

Calificación de utilidad pública

Artículo 1º.- La utilidad pública que debe servir de fundamento legal la expropiación, comprende todos los casos en que se procure la satisfacción del bien común, sea éste de naturaleza material o espiritual.

Artículo 2º.- Podrán actuar como expropiantes el Estado Provincial, las Corporaciones Municipales y sus respectivos entes, en tanto estén expresamente facultados para ello por sus leyes orgánicas o por ley especial. Las personas de existencia visible o jurídica, podrán actuar como parte actora en juicio de expropiación cuando estuvieren autorizados por la Ley o por acto administrativo fundado en Ley.

TITULO III

Objeto expropiable

Artículo 3º.- Puede ser objeto de expropiación todo bien conveniente o necesario para la satisfacción de una utilidad pública, cualquiera sea su naturaleza jurídica y el titular de un derecho sobre el mismo.

Artículo 4º.- La expropiación recaerá sobre bienes determinados. Sólo podrá referirse genéricamente a aquellos bienes que fueran necesarios para la construcción de obras o ejecución de planes o proyectos determinados. En tales supuestos la declaración de utilidad pública se hará en base a informes técnicos referidos a planos descriptivos, análisis de costos u otros elementos que sirvan de fundamento a los proyectos y programas a concretarse mediante la expropiación de los bienes de que se trate, pero en todos los casos deberá surgir de los mismos, en forma clara y objetiva, la directa vinculación o conexión de tales bienes con el plan o proyecto a realizar. Si la declaración genérica de utilidad pública, se refiriese a inmuebles, la misma deberá contener la individualización de los bienes afectados, pero si ello no fuera posible, se determinarán las distintas áreas afectadas por la declaración.

Artículo 5º.- Es susceptible de expropiación el subsuelo con independencia de la propiedad del suelo.

Artículo 6º.- La declaración de utilidad pública podrá comprender además de los bienes necesarios para lograr la finalidad perseguida, las que resultaren material, financiera, y razonablemente convenientes, de modo que se justifique que las ventajas estimadas

serán utilizadas concretamente en la ejecución del programa que motivó la declaración de utilidad pública.

Artículo 7º.- Si se tratase de la expropiación parcial de un inmueble y la parte que quedase sin expropiar fuere inadecuada para un uso o explotación racional, el expropiado podrá exigir la expropiación de la totalidad del inmueble. En los terrenos urbanos se considerarán sobrantes inadecuados los que por causa de la expropiación quedaren con frente, fondo o superficie inferiores a lo autorizado para edificar por las ordenanzas o usos locales.

Tratándose de inmuebles rurales, en cada caso serán determinadas las superficies inadecuadas, teniendo en cuenta la explotación efectuada por el expropiado.

En el supuesto de avenimiento, las partes de común acuerdo determinarán la superficie inadecuada, a efectos de incluirla en la transferencia de dominio; en el juicio de expropiación dicha superficie será establecida por el juez.

Artículo 8º.- Cuando la expropiación de un inmueble incide sobre otros con los que constituye una unidad orgánica, él o los propietarios de estos últimos estarán habilitados para accionar por expropiación irregular si se afectare su estructura arquitectónica, su aptitud funcional o de algún modo resultare lesionado el derecho de propiedad en los términos del artículo 50 incisos b) y c).

TITULO IV

La indemnización

Artículo 9º.- La indemnización sólo comprenderá el valor objetivo del bien y los daños que sean una consecuencia directa o inmediata de la expropiación. No se tomarán en cuenta circunstancias de carácter personal, valores afectivos, ganancias hipotéticas, ni el mayor valor que pueda conferir al bien la obra a ejecutarse. No se pagará lucro cesante. Integrarán la indemnización el Importe que correspondiere por depreciación de la moneda y el de los respectivos intereses.

Artículo 10.- No se indemnizarán las mejoras realizadas en el bien con posterioridad al acto que lo declara afectado a expropiación, salvo las mejoras necesarias.

Artículo 11.- La indemnización se pagará en dinero en efectivo, salvo conformidad del expropiado para que dicho pago se efectúe en otro valor o en especie.

Artículo 12.- Declarada la utilidad pública de un bien, el expropiante podrá adquirirlo directamente del propietario, dentro de los valores máximos que estimen en ese efecto el Tribunal de Tasaciones de la Provincia para los bienes inmuebles, o las oficinas técnicas competentes que en cada caso se designarán para los bienes que no sean inmuebles. Tratándose de inmuebles el valor máximo estimado será incrementado automáticamente y por todo concepto, en un diez por ciento.

La Dirección de Catastro y Geodesia cumplirá las funciones del Tribunal de Tasaciones mencionado en la presente Ley, hasta tanto sea creado este Organismo.

Artículo 13.- Si el titular del bien a expropiar fuere incapaz o tuviere algún impedimento para disponer de sus bienes, la autoridad judicial podrá autorizar al representante del incapaz o impedido para la transferencia directa del bien al expropiante.

Artículo 14.- No habiendo avenimiento respecto del valor de los bienes inmuebles, la cuestión será decidida por el juez quien, respecto a la indemnización prevista en el artículo 9º, y sin perjuicio de otros medios probatorios, requerirán dictamen del Tribunal de Tasaciones de la Provincia, el que deberá pronunciarse dentro de los noventa días.

Las maquinarias, instaladas o adheridas al inmueble que se expropiará se tasarán conforme a lo establecido para los bienes que no sean inmuebles.

Artículo 15.- No se considerarán válidos respecto al expropiante los contratos celebrados por el propietario con posterioridad a la vigencia de la ley que declaró afectado el bien a expropiación y que impliquen la constitución de algún derecho relativo al bien.

Artículo 16.- No habiendo avenimiento acerca del valor de los bienes que no sean inmuebles, sin perjuicio de la intervención de las oficinas técnicas a que alude el artículo 12, deberá sustanciarse prueba pericial. Cada parte designará a un perito y el juez un tercero a no ser que los interesados se pusieran de acuerdo en el nombramiento de uno solo.

TITULO V

Del procedimiento judicial

Artículo 17.- No habiendo avenimiento el expropiante deberá promover la acción judicial de expropiación.

Artículo 18.- El proceso tramitará por juicio sumario, con las modificaciones establecidas por esta ley y no estará sujeto al fuero de atracción de los juicios universales. Promovida la acción se dará traslado al demandado. Si se ignorase su domicilio, se publicarán edictos durante cinco días en el Boletín Oficial y por dos días en el diario de mayor circulación en la zona de ubicación del bien a expropiar.

Si existieren hechos controvertidos se abrirá la causa a prueba por el plazo que el juez estime prudencial debiendo tener presente lo dispuesto en los artículos 14 y 16.

Las partes podrán alegar por escrito sobre la prueba dentro del plazo común de diez días, computados desde que el secretario certificare de oficio sobre la producción de la misma.

Presentados los alegatos o vencido el plazo para hacerlo, el juez llamará autos para sentencia, la que deberá pronunciarse dentro de los treinta días de quedar firme aquella providencia. El cargo de las costas del juicio, así como su monto y el de los honorarios profesionales, se regirán por las normas del Código Procesal Civil y Comercial de la Provincia y por las respectivas leyes de aranceles.

Las partes podrán interponer todos los recursos admitidos por el mencionado Código.

Artículo 19.- La sentencia fijará la indemnización, teniendo en cuenta el valor del bien al tiempo de la desposesión.

Para establecer la depreciación monetaria, se descontará del valor fijado la suma consignada en el juicio, conforme con lo previsto en el artículo 21, efectuándose la actualización sobre la diferencia resultante, hasta el momento del efectivo pago.

En tal caso, los intereses se liquidarán a la tasa del seis por ciento anual, desde el momento de la desposesión hasta el del pago, sobre el total de la indemnización o sobre la diferencia, según corresponda.

Los rubros que compongan la indemnización no estarán sujetos al pago de impuesto o gravamen alguno.

Artículo 20.- La demanda se promoverá ante el Juzgado de Primera Instancia en lo Civil, Comercial y Laboral de la Circunscripción Judicial del lugar donde se encuentre el bien a expropiar o el de su registro o el del domicilio del demandado, a elección del actor.

Artículo 21.- Si se tratare de bienes inmuebles, el expropiante deberá consignar ante el juez respectivo el importe de la valuación que al efecto hubiese practicado el Tribunal de Tasaciones de la Provincia. Efectuada dicha consignación, el juez le otorgará la posesión del bien.

Artículo 22.- El expropiado podrá retirar la suma depositada previa justificación de su dominio y de que el bien no reconoce hipoteca u otro derecho real y que no está embargado ni pesan sobre él restricciones a la libre disposición de sus bienes.

Artículo 23.- La litis se anotará en el Registro de la Propiedad, siendo desde ese momento indisponible e inembargable el bien.

Artículo 24.- Si la expropiación versare sobre bienes que no sean inmuebles, el expropiante obtendrá la posesión inmediata de ellos, previa consignación judicial del valor que se determine por las oficinas técnicas mencionadas en el artículo 12. Será de aplicación, en lo pertinente, lo establecido en el artículo 22.

Artículo 25.- Otorgada la posesión judicial del bien, cesarán los arrendamientos, acordándose a los ocupantes un plazo de 30 días para su desalojo, que el expropiante podrá prorrogar cuando a su juicio existan justas razones que así lo aconsejen.

Artículo 26.- La acción emergente de cualquier perjuicio que se irrogase a terceros por contratos de locación u otros que tuvieran celebrados con el propietario, se ventilará en juicio por separado.

Artículo 27.- Ninguna acción de terceros podrá impedir la expropiación ni sus efectos. Los derechos del reclamante se considerarán transferidos de la cosa a su precio o a la indemnización, quedando aquella libre de todo gravamen

Artículo 28.- El expropiante podrá desistir de la acción promovida, en tanto la expropiación no haya quedado perfeccionada. Las costas serán a su cargo.

Se entenderá que la expropiación ha quedado perfeccionada cuando se ha operado la transferencia del dominio al expropiante mediante sentencia firme, toma de posesión y pago de la indemnización.

Artículo 29.- Es improcedente la caducidad de la instancia cuando en el juicio el expropiante haya tomado posesión del bien y el expropiado sólo cuestionare el monto de la indemnización.

Artículo 30.- La acción del expropiado para exigir el pago de la indemnización prescribe a los cinco años, computados desde que el monto respectivo quede determinado, con carácter firme y definitivo.

Artículo 31.- Para la transferencia del dominio de inmuebles al expropiante, no se requerirá escritura pública otorgada ante escribano siendo suficiente al efecto la inscripción en el respectivo Registro de la Propiedad del decreto que apruebe el avenimiento o, en su caso, de la sentencia judicial que haga lugar a la expropiación.

TITULO VI

Plazo de la expropiación

Artículo 32.- Se tendrá por abandonada la expropiación –salvo disposición expresa de la ley especial- si el expropiante no promueve el juicio dentro de los dos años de vigencia de la ley que la autorice, cuando se trate de llevarla a cabo sobre bienes individualmente determinados; de cinco años, cuando se trate de bienes comprendidos dentro de una zona determinada; y de diez años, cuando se trate de bienes comprendidos en una enumeración genérica.

No regirá la disposición precedente en los casos en que las leyes orgánicas de las municipalidades autoricen a éstas a expropiar la porción de los inmuebles afectados a rectificaciones o ensanches de calles y ochavas, en virtud de las ordenanzas respectivas.

Artículo 33.- Las disposiciones contenidas en el primer párrafo del artículo anterior no serán aplicables en los casos de reserva de inmuebles para obras o planes de ejecución diferida, calificados por ley formal.

En tal supuesto se aplicarán las siguientes normas:

- a) El expropiante, luego de declarar que se trata de una expropiación diferida, obtendrá la tasación del bien afectado con intervención del Tribunal de Tasaciones de la Provincia y notificará al propietario el importe resultante.
- b) Si el valor de tasación fuere aceptado por el propietario, cualquiera de las partes podrá pedir su homologación judicial y, una vez homologado, dicho valor será considerado como firme para ambas partes, pudiendo reajustarse sólo de acuerdo con el procedimiento previsto en el inciso d) del presente artículo.

c) Si el propietario no aceptara el valor de tasación ofrecido, el expropiante deberá solicitar judicialmente la fijación del valor del bien, de conformidad con las normas de los artículos 9º y 10.

d) La indemnización será reajustada en forma prevista en el artículo 9º.

e) Si durante la tramitación del caso y antes de que se dicte la sentencia definitiva el expropiante necesitará disponer en forma inmediata del inmueble, regirá lo dispuesto en los artículos 21, 22 y 23.

f) Los inmuebles afectados podrán ser transferidos libremente a terceros, a condición de que el adquirente conozca la afectación y consienta el valor fijado, si éste estuviere determinado. Con tal finalidad una vez firme dicho valor, será comunicado de oficio por el ente expropiante o en su caso, por el juzgado interviniente al Registro de la Propiedad Inmueble que corresponda.

TITULO VII

De la Retrocesión

Artículo 34.- Procede la acción de retrocesión cuando al bien expropiado se le diere un destino diferente al previsto en la ley expropiatoria, o cuando no se le diere destino alguno en un lapso de dos años computados desde que la expropiación quedó perfeccionada en la forma prevista en el artículo 28, segundo párrafo.

Artículo 35.- Se entenderá que no hubo cambio de destino cuando el acordado al bien mantenga conexidad, interdependencia o correlación con el específicamente previsto en la ley.

Tampoco se considerará que medió cambio de destino si a una parte del bien expropiado se le asignare uno complementario o que tiende a integrar y facilitar el previsto por la ley.

Artículo 36.- La retrocesión también procede en los supuestos en que el bien hubiere salido del patrimonio de su titular por el procedimiento de avenimiento.

Artículo 37.- La retrocesión podrá obtenerse mediante gestión administrativa. El avenimiento será autorizado por el Poder Ejecutivo, en la administración central, o por la autoridad superior del ente expropiante, según corresponda, no aplicándose a su respecto las limitaciones que normas generales prescriban para la disposición de bienes del Estado

Artículo 38 Cuando el bien no se le hubiere dado destino alguno dentro del plazo referido por el artículo 34, el expropiado podrá intimar fehacientemente al expropiante para que le asigne al bien el destino que motivó la expropiación; transcurrido tres meses desde esa intimación sin que el expropiante satisfaga el requerimiento, o sin que hubiere iniciado los respectivos trabajos, los que deberá mantener conforme a los planes de obra aprobados, la acción de retrocesión quedará expedita, sin necesidad de otro reclamo.

Si al bien se le hubiere dado un destino diferente al previsto en la ley expropiatoria, deberá formularse el reclamo administrativo previo.

Artículo 39.- Si el bien expropiado hubiera cumplido la finalidad que motivó la expropiación, y por esa circunstancia quedare desvinculado de aquella finalidad, la retrocesión será improcedente.

Artículo 40.- Es admisible la acción de retrocesión ejercida parcialmente sobre una parte del bien expropiado.

Artículo 41.- Para que la retrocesión sea procedente se requiere:

a) Que la expropiación que la motive haya quedado perfeccionada, en la forma prevista en el artículo 28.

b) Que se dé alguno de los supuestos que prevé el artículo 34 y en su caso se cumpliera lo dispuesto en el artículo 38.

c) Que el accionante, dentro del plazo que fije la sentencia, reintegre al expropiante lo que percibió de éste en concepto de precio o de indemnización, con la actualización que correspondiere. Si el bien hubiere disminuído de valor por actos del expropiante, esa disminución será deducida de los que debe ser reintegrado por el accionante. Si el bien hubiere aumentado de valor por mejoras necesarias o útiles introducidas por el expropiante el expropiado deberá reintegrar el valor de las mismas. Si el bien hubiere aumentado de valor por causas naturales, el reintegro de dicho valor no será exigido al accionante. Si el bien, por causas naturales hubiere disminuído de valor, el monto de esa disminución no será deducido del valor a reintegrar por el accionante.

Artículo 42.- Cuando la expropiación se hubiere llevado a cabo mediante avenimiento y debiera promoverse acción de retrocesión, será competente para conocer de la misma el juez que lo era para entender en el juicio de expropiación.

Artículo 43.- Si la expropiación se hubiere efectuado mediante juicio, la demanda de retrocesión debe radicarse ante el mismo juzgado que intervino en el juicio de expropiación.

Artículo 44.- La acción de retrocesión corresponde únicamente al propietario expropiado y a sus sucesores universales.

Artículo 45.- La retrocesión podrá ser demandada contra el expropiante, o contra éste y los terceros a quienes hubiere sido transferido el bien.

Artículo 46.- El procedimiento aplicable en el juicio de retrocesión, y la naturaleza de la litis, serán los establecidos para el juicio de expropiación.

Artículo 47.- Si en la sentencia se hiciera lugar a la acción, deberá establecerse la suma que debe reintegrarse al accionante por retrocesión y el plazo en que habrá de hacerlo; asimismo se establecerá el plazo en que el expropiante debe devolver el bien expropiado.

Artículo 48.- La devolución del bien al expropiado deberá hacerse libre de todo ocupante, cargas, gravámenes y servidumbres que hubieren tenido lugar después de la desposesión.

Artículo 49.- La acción por retrocesión prescribe a los tres años, computados desde que, habiendo quedado perfeccionada la expropiación en la forma prevista en el artículo 28, segundo párrafo, al bien se le dio un destino ajeno al que la determinó, o desde que no habiéndosele dado al bien destino alguno, hubieren transcurrido los plazos previstos en los artículos 34 y 38.

Los trámites previstos en el artículo 38 suspenden el curso de esta prescripción.

TITULO VIII

De la expropiación irregular

Artículo 50.- Procede la acción de expropiación irregular cuando existiendo una ley que declara de utilidad pública un bien se de alguno de los siguientes casos:

- a) Que el estado lo tome sin satisfacer los recaudos establecidos por esta ley, no encontrándose pago su precio.
- b) Que de hecho, una cosa mueble o inmueble resulte indisponible por evidente dificultad o impedimento para disponer de ella en condiciones normales.
- c) Que el Estado imponga al derecho del titular de un bien o cosa, una indebida restricción o limitación, que importen una lesión a su derecho de propiedad.

Artículo 51.- No corresponde la acción de expropiación irregular cuando el Estado paraliza o no activa los procedimientos después de haber obtenido la posesión judicial del bien.

Artículo 52.- El que accione por expropiación irregular está exento de la reclamación administrativa previa.

Artículo 53.- En el juicio de expropiación irregular los valores indemnizables serán fijados en la misma forma prevista para el juicio de expropiación regular, contemplada en el artículo 9º y siguientes de la presente ley.

Artículo 54.- Las normas del procedimiento judicial establecidas para la expropiación regular, rigen también para la expropiación irregular, en cuanto fueren aplicables.

TITULO IX

De la ocupación temporánea

Artículo 55.- Cuando por razones de utilidad pública fuese necesario el uso transitorio de un bien o cosa determinados, muebles o inmuebles o de una universalidad determinada de ellos, podrá recurrirse a la ocupación temporánea.

Artículo 56.- La ocupación temporánea puede responder a una necesidad anormal urgente imperiosa o súbita o a una necesidad normal no inminente.

Artículo 57.- La ocupación temporánea por causa anormal, puede ser dispuesta directamente por la autoridad administrativa, y no dará lugar a indemnización alguna, salvo la reparación de los daños o deterioros que se causaren a la cosa o el pago de daños y perjuicios debidos por el uso posterior de la cosa en menesteres ajenos a los que estrictamente determinaron su ocupación.

Artículo 58.- Ninguna ocupación temporánea anormal, tendrá mayor duración que el lapso estrictamente necesario para satisfacer la respectiva necesidad.

Artículo 59.- La ocupación temporánea por razones normales, previa declaración legal de utilidad pública, podrá establecerse por avenimiento; de lo contrario deberá ser dispuesta por autoridad judicial a requerimiento de la Administración Pública.

Artículo 60.- La ocupación temporánea normal apareja indemnización, siendo aplicables en subsidio las reglas vigentes en materia de expropiación. La indemnización a que se refiere el presente artículo comprenderá el valor del uso y los daños y perjuicios ocasionados al bien o cosa ocupados así como también el valor de los materiales que hubiesen debido extraerse necesaria e indispensablemente con motivo de la ocupación.

Artículo 61.- El bien ocupado deberá satisfacer el destino previsto por la ley que declaró su utilidad pública.

Artículo 62.- Ninguna ocupación temporánea por causa normal puede durar más de dos años; vencido este lapso, el propietario intimará fehacientemente la devolución del bien. Transcurridos treinta días desde dicha intimación sin que el bien hubiere sido devuelto, el propietario podrá exigir la expropiación del mismo, promoviendo una acción de expropiación irregular.

Artículo 63.- El procedimiento judicial establecido para el juicio de expropiación es aplicable, en lo pertinente, al juicio de ocupación temporánea normal.

Artículo 64.- Sin conformidad del propietario, el ocupante temporáneo de un bien o cosa, no puede alterar la sustancia del mismo ni extraer o separar de éste elementos que lo integren, sin perjuicio del supuesto previsto en el artículo 60, última parte.

Artículo 65.- Si la ocupación temporánea afectase a terceros, los derechos de éstos se harán valer sobre el importe de la indemnización.

Artículo 66.- Las cuestiones judiciales que promoviese el propietario del bien ocupado están exentas de reclamación administrativa previa.

TITULO X

Disposiciones Complementarias

Artículo 67.- Todo aquel que a título de propietario, de poseedor, o a mérito de cualquier otro título, resistiere de hecho la ejecución de los estudios u operaciones técnicas que en virtud de la presente ley fuesen dispuestos por el Estado, se hará pasible de una multa de Pesos Uno (\$ 1), al arbitrio del juez, quien procederá a su aplicación, previo informe sumarísimo del hecho sin perjuicio de oír al imputado y resolver como corresponda. La multa se exigirá por vía ejecutiva.

Artículo 68.- La presente Ley se aplicará exclusivamente a las causas que se inicien a partir de su vigencia. No obstante en los juicios en trámite el expropiante podrá proponer la adquisición del bien por vía de avenimiento, en la forma prevista en el artículo 12.

Artículo 69.- Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y cumplido, ARCHIVESE.

LEY I-N° 45 (Antes Ley 1739)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1/11	Texto original
12 primer párrafo	Texto original
12 segundo párrafo	Ley 1744 art. 1 (por fusión)
13 / 68	Texto original
	Se ha actualizado la multa a 1 \$.

LEY I-N° 45 (Antes Ley 1739)		
TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1739)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley.		

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1743
Fecha de Actualización: 15/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 46 (Antes Ley 1743)
--

Artículo 1° - Autorízase a la Jefatura de Policía de la Provincia a reglamentar la creación y funcionamiento de los Casinos para Oficiales de la Repartición, en las Unidades Regionales y Dependencias que cuenten con efectivos que justifiquen su creación, conforme a las pautas generales que se establecen en la presente ley.

Artículo 2° - **Finalidad:** Los casinos de Oficiales tendrán como finalidad fomentar y acrecentar la camaradería de sus integrantes y el sentido de confraternidad con los miembros de otras Fuerzas de Seguridad y Fuerzas Armadas, propender a desarrollar la actividad social y cultural de los socios y facilitar los servicios de alojamiento y confitería de los mismos.

Artículo 3° - **Socios:** Serán socios de los Casinos a crearse, todo el personal de Oficiales en actividad de la Repartición pudiendo asociarse voluntariamente los Oficiales retirados de la Policía Provincial.

Artículo 4° - **Comisión de Casinos:** Cada Casino será administrado por una Comisión presidida por el jefe de la Unidad Regional o Dependencia Policial donde éste funcione; en caso de ausencia del mismo, la presidencia será ejercida por el funcionario que lo reemplace.

Artículo 5° - **Cuota Social:** Fijase como aporte voluntario una cuota social mensual del UNO POR CIENTO (1%) del monto de la asignación de la categoría correspondiente al respectivo cargo que percibe cada Oficial. Dicho importe será descontado a cada socio por la Dirección de Administración de la Policía al momento de proceder a la liquidación del sueldo respectivo, y la suma total obtenida será distribuida por la Jefatura de Policía entre los distintos Casinos, teniendo en cuenta el número de socios que éstos posean y las necesidades de cada Casino.

Artículo 6° - Regístrese, comuníquese, publíquese, dese al Boletín Oficial y cumplido, archívese.

LEY I-N° 46 (<u>Antes Ley 1743</u>)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
1 / 4	Texto original

5	Ley 4951 art. 1
6	Texto original

<p>LEY I-N° 46 (Antes Ley 1743)</p> <p>TABLA DE EQUIVALENCIAS</p>		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1743)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1743.		

ANEXO A

Entre la Provincia de Chubut, representada por el Excelentísimo Señor Gobernador, Contralmirante ANGEL L. MARTÍN, por una parte y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, representada por el Señor Intendente Municipal, Brigadier (R) OSVALDO ANDRES CACCIATORI, por la otra, animadas por el propósito de desarrollar recíprocamente sus relaciones culturales, se celebra el presente Convenio sujeto a las siguientes cláusulas:

ARTICULO 1º: Las partes posibilitarán, mediante acciones de reciprocidad, el desarrollo progresivo de un plan de promoción cultural y educativa, a cuyo fin se comprometan a acordarse facilidades para difundir, en sus respectivas jurisdicciones, las manifestaciones que se refieren a aquellos aspectos.

ARTICULO 2º: La Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires ofrece colaborar en:

- I.- TEATRO: con asesoramiento técnico para dirección actoral,
De escena, musical, vestuario, escenografía y trabajo.
- II.- RADIO Y TELEVISIÓN: con asesoramiento técnico para
Programas y libretos radiofónicos y televisivos. Envío de programas grabados para radio.
- III.- BIBLIOGRAFÍA, MUSEOLOGIA Y ARCHIVISTICA: con dictado de
Cursos, de provisión de libros y elementos.
- IV.- DONACIÓN DE ELEMENTOS: para apoyo de la enseñanza.

ARTICULO 3º: Las partes auspiciarán la realización periódica de exposiciones de arte, de libros y de artesanía popular, como también de cualquier otra manifestación del espíritu creador de sus habitantes.

ARTÍCULO 4º: La Provincia de Chubut prestará su auspicio para que la colaboración ofrecida por la Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires logre la máxima receptividad en su ámbito, presentando a su vez en Buenos Aires manifestaciones de mayor nivel cultural.

ARTICULO 5º: Las máximas autoridades del área de Cultura de las partes elaborarán:

- I.- Antes del 31 de mayo de 1979, el programa de intercambio cultural que las posibilidades y necesidades de las mismas permiten realizar durante el corriente año, el que será formalmente autorizado antes del 30 de junio de 1973. (Transitoria).
- II.- Antes del 30 de noviembre de cada año, el programa de intercambio cultural que las posibilidades y necesidades de las mismas permitan realizar durante el año siguiente, el que será formalmente autorizado antes del 30 de diciembre del mismo año.

ARTICULO 6°: Este Convenio entrará en vigor cinco días después de comunicadas oficialmente las respectivas aprobaciones y podrá ser denunciado por cualquiera de las partes con una antelación no inferior a los noventa días.

En fe de lo cual se suscribe el presente en dos ejemplares originales, de un mismo tenor, en la ciudad de Comodoro Rivadavia, a los 9 días del mes de abril de mil novecientos setenta y nueve.

TOMO: I FOLIO: 093 FECHA: 15 de Mayo de 1979

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1774
Fecha de actualización: 29/10/2006
Responsable Académico: Dr Pedro Aberastury

LEY I – N° 47 (Antes Ley 1774)
--

Artículo 1°.- Apruébase en todos sus términos el Convenio de Intercambio Artístico y cultural suscripto entre la Municipalidad de Buenos Aires, representado por su titular el Señor Brigadier (R) Osvaldo Andrés Cacciatore y la Provincia del Chubut representada por el Señor Gobernador Contralmirante Ángel Lionel Martín, celebrado en la ciudad de Comodoro Rivadavia con fecha 9 de abril de 1979 e inscripto al Tomo I, Folio 093 del Registro de contratos de la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, dése al Boletín Oficial y cumplido ARCHIVESE.

LEY I-N° 47 (Antes Ley 1774)
--

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1774	

LEY I-N° 47 (Antes Ley 1774)
--

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1774)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1774.		

ANEXO A

SUMARIO: El presente convenio tiene por objeto la ejecución del programa presentado por la Provincia referido al Mejoramiento Sanitario de la vivienda Rural y la reparación con fines sanitarios de las escuelas y postas sanitarias. La ejecución de las obras será subsidiada por la Nación que aportará la suma de \$15.750.000 (QUINCE MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL) debiendo destinarse como mínimo el 60% de los fondos al Mejoramiento de la Vivienda Rural. Registrado en el Tomo 1º, Folio 012 del Registro de Contratos de Obras de la Escribanía de General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

ANEXO B

SUMARIO: El presente convenio tiene por objeto la ejecución del programa presentado por la Provincia referido al Mejoramiento Sanitario de la Vivienda Rural y la reparación con fines sanitarios de las escuelas y postas sanitarias. La ejecución de las obras será subsidiada por la Nación que aportará la suma de \$36.120.000 (TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO VEINTE MIL) debiendo destinarse como mínimo el 60% de los fondos al Mejoramiento de la Vivienda Rural.

Registrado en el Tomo 1º, folio 013 del Registro de Contrato de Obras de la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

ANEXO C

SUMARIO: El siguiente Convenio fue celebrado con fecha 17 de Julio de 1978 entre la Secretaría de Estado de Salud Pública del Ministerio de Bienestar Social de la Nación, representada por el Contralmirante Médico Manuel Irán Campos y la Provincia del Chubut, representada por el Sr. Ministro de Bienestar Social Capitán de Fragata Carlos Eduardo Hartung, que tiene por objeto ampliar la colaboración entre ambas partes para la mejor ejecución del Programa Mejoramiento Sanitario de la Vivienda Rural. Registrado en el Tomo 1º, folio 004 del Registro de Contrato de Obras de la Escribanía General de Gobierno de la Provincia del Chubut.-

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1778
Fecha de actualización: 02/11/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 48
(Antes Ley 1778)

Artículo 1º: Apruébase el Convenio Celebrado con fecha 30 de diciembre de 1976 entre la Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación y la Provincia del Chubut con destino al mejoramiento sanitario de la Vivienda Rural y reparación con fines Sanitarios, Ratificado por Decreto Provincial N° 130/77 y registrado en el Tomo 1º, Folio 012 del Registro de Contratos de Obras de la Escribanía de General de Gobierno.

Artículo 2º: Apruébase el Convenio Celebrado con fecha 28 de noviembre de 1977 entre la Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación y la Provincia del Chubut con destino al Mejoramiento Sanitario de la Vivienda Rural y reparación con fines Sanitarios de Escuelas y Postas Sanitarias ratificado por Decreto Provincial N° 229/78 y registrado en el Tomo 1º, folio 013 del Registro de Contrato de Obras de la Escribanía General de Gobierno.

Artículo 3º: Apruébase el Convenio Celebrado con fecha 17 de julio de 1978 entre la Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación y la Provincia del Chubut que tiene por objeto ampliar la colaboración entre ambas partes para la mejor ejecución del Programa de Mejoramiento Sanitario de la Vivienda Rural Ratificado por Decreto Provincial N° 714/79 y registrado en el Tomo 1º, folio 004 del Registro de Contrato de Obras de la Escribanía General de Gobierno.

Artículo 4º).- Regístrese, comuníquese, dése al Boletín Oficial y cumplido ARCHIVESE.

LEY I-N° 48
(Antes Ley 1778)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley N° 1665.	

Artículos Suprimidos: Anteriores arts. 2, 5 y 6: por vencimiento de plazo.

LEY I-N° 48
(Antes Ley 1778)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1665)	Observaciones
1 2 3 4	1 3 4 7	

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1805
Fecha de Actualización: 05/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I – N° 49 (Antes Ley 1805)
--

Artículo 1º.- Los establecimientos hospitalarios, puestos sanitarios y demás efectores dependientes de la Secretaría de Salud, procederán al cobro de los aranceles hospitalarios asistenciales y sanitarios por internación y/o servicios auxiliares, medicamentos y materiales sanitarios que presten o suministren a pacientes protegidos por Obras Sociales, Mutuales, Seguros u otros organismos oficiales o privados que tengan a su cargo la asistencia de sus afiliados, sus familiares o adherentes o del personal que de ellos dependan, y a pacientes que no estando protegidos por las Instituciones mencionadas anteriormente cuenten con recursos económicos suficientes para solventar las prestaciones que se le efectúen; así como por servicios sanitarios que se presten a través de los efectores oficiales a personas o entidades. Exceptúase del mencionado arancelamiento las denominadas enfermedades sociales y de medicina preventiva.

Artículo 2º.- Facúltase a la Secretaría de Salud a celebrar convenios de arancelamientos por prestación de servicios con Obras Sociales, Mutuales, Seguros u otros organismos oficiales o privados que tengan a su cargo, bajo cualquier modalidad la asistencia sanitaria de sus afiliados, sus familiares o adherentes o del personal que de ellos dependan. La percepción de los aranceles se realizará en la forma y condiciones que se establezcan en los respectivos convenios o en su defecto como lo determine la pertinente reglamentación.

Artículo 3º.- Facúltase a la Autoridad Sanitaria Provincial a fijar el valor de las prestaciones médico-asistenciales que efectúen los Hospitales Públicos Provinciales.

Los certificados de deuda originados en las prestaciones a que se hace referencia en el párrafo precedente tendrán fuerza ejecutiva en los términos del artículo 528 inciso 7º del Código Procesal Civil y Comercial de la Provincia del Chubut, y contendrán los siguientes requisitos:

- a) Nombre del emisor;
- b) Identificación del deudor;
- c) Monto y composición de la deuda;
- d) Fecha de emisión;
- e) Firma del titular del Órgano y responsable de la dependencia administrativa contable.

Artículo 4°.- Créase el "Fondo Especial de Arancelamiento Hospitalario Provincial" que estará constituido por los recursos provenientes de la aplicación del Artículo 1° de la presente y administrado por la Secretaría de Salud, el que se regirá por lo dispuesto en el Decreto 236/78.

Artículo 5°.- Los recursos mencionados en el artículo anterior, se destinarán:

- a) A la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud en general.
- b) A la adquisición de bienes de consumo, servicios y equipamiento de la unidades asistenciales de la Provincia.
- c) Al pago de incentivos a la productividad y eficiencia al personal del Sistema Provincial de Salud.
- d) Al pago de servicios profesionales técnicos y asistenciales por prestaciones directamente relacionadas con la atención de pacientes de los Hospitales Públicos.
- e) Al mejoramiento y subvención de los Centros Asistenciales que no arancelen.

Artículo 6°.- La Secretaría de Salud determinará las prioridades, modo de inversión o gasto de los recursos originados en el arancelamiento hospitalario, teniendo en cuenta las circunstancias que hagan a la recuperación de la capacidad de equipamiento instalada en los establecimientos hospitalarios, de sus dependencias, la necesidad de medicamentos, materiales sanitarios que se utilicen en los mismos y recursos humanos vinculados a prestaciones médico-asistenciales, u otras circunstancias fácticas que tiendan a un mejoramiento sanitario de la población.

Artículo 7°.- Los gastos que se financien con la utilización del fondo instituido por la presente Ley, deberán ser rendidos al Tribunal de Cuentas de la Provincia del Chubut, de acuerdo a las normas establecidas para las rendiciones de los denominados "Fondos Especiales".

Artículo 8°.- Regístrese, comuníquese, al Ministerio del Interior, publíquese, dése al Boletín Oficial y cumplido archívese.

LEY I-N° 49 (Antes Ley 1805)	
TABLA DE ANTECEDENTES	
Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Art. 1 / 2	Texto original
Art. 3	Ley 3792 art 1
Art. 4	Texto original
Art. 5	Ley 4460 art 1
Art. 6	Ley 4460 (fusión)

Art. 7 / 8	Texto original
	<p>Artículos Suprimidos: Anterior art. 7: por objeto cumplido. Art. 1, 2 4, se sustituyó la denominación “Subsecretaría de Salud Pública” por la de “Secretaría de Salud” y en el art. 6 “Sistema Provincial de Salud” por “Secretaría de Salud” de acuerdo con la Ley 5074 de Ministerios.</p>

<p>LEY I-N° 49 (Antes Ley 1805)</p> <p>TABLA DE EQUIVALENCIAS</p>		
Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1805)	Observaciones
1/5	1/5	
6	2	Ley 4460 por fusión
7	6	
8	8	

TEXTO DEFINITIVO
LEY 1808
Fecha de actualización: 16/09/2006
Responsable Académico: Dr. Pedro Aberastury

LEY I- N° 50
(Antes Ley 1808)

Artículo 1°.- El Poder Ejecutivo podrá disponer la liquidación, venta o cese de la actual participación y administración estatal en sociedades de derecho privado. La oportunidad, precio, condiciones de pago y demás requisitos de la liquidación o venta, así como también el destino de los fondos que se recauden, serán establecidos por el Poder Ejecutivo a propuesta del Ministerio de Economía y Crédito Público. Se procederá a dicha disposición de derechos mediante contratación directa o por comisionista de bolsa o por concurso de precios, cuando procedimientos previos determinasen con objetividad el valor actual de esos derechos.

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial y cumplido archívese.

LEY I-N° 50
(Antes Ley 1808)

TABLA DE ANTECEDENTES

Artículo del Texto Definitivo	Fuente
Todos los artículos provienen del texto original de la Ley 1808.	

LEY I-N° 50
(Antes Ley 1808)

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Número de artículo del Texto Definitivo	Número de artículo del Texto de Referencia (Ley 1808)	Observaciones
La numeración de los artículos del Texto Definitivo corresponde a la numeración original de la Ley 1808.		

Observaciones Generales:

De acuerdo a la ley 5074 el Ministerio de Economía y Crédito Público es el que está citado en la presente ley (antes denominado Ministerio de Economía, Servicios y Obras Públicas).