

Venta de Helados: Locales

ORDENANZA N° 7451

SANCIONADA: 23.10.1936

PROMULGADA: 26.10.1936

ARTICULO 1°.- Prohíbese la elaboración y venta de helados en los locales que no posean permiso previo de habilitación otorgado para tal caso de actividades.-

ARTICULO 2°.- Los locales donde se elaboran helados poseerán un recinto exclusivamente destinado a ese objeto, que cumplirá las exigencias de carácter higiénico que se fijan en el decreto reglamentario de esta ordenanza.-

ARTICULO 3°.- Los aparatos mecánicos y demás utensillos serán previamente autorizados por el Departamento Ejecutivo.-

ARTICULO 4°.- Los locales donde se expendan helados, estén o no anexos a fábricas de estos productos, poseerán instalaciones y elementos adecuados para la normal conservación de aquellos, así como para el lavado de copas y demás enceres.-

ARTICULO 5°.- Los locales donde se consuman helados envasados, deberán poseer dispositivos conservadores aprobados por el Departamento Ejecutivo.-

ARTICULO 6°.- Se permitirá la venta de helados en la vía pública, siempre que se trate de productos envasados en condiciones reglamentarias contenidos en conservadoras aprobadas y que dichos productos provengan de fábricas que posean permisos de habilitación.-

ARTICULO 7°.- Los dispositivos que se utilicen para la fabricación de los helados deberán estar en un ambiente de higiene, como así también las materias primas que se usen para su elaboración.-

ARTICULO 8°.- En los locales de venta, solo se permitirá la ubicación de las conservadoras o refrigeradoras de sistema seco.-

ARTICULO 9°.- Bajo la nomenclatura general de helados se designará exclusivamente a los productos preparados con las siguientes materias primas: helados de crema: con leche o crema fresca, azúcar y materias aromáticas permitidas (vainilla, canela, etcétera).

Helados de frutas: con jugo o pulpas de frutas y azúcar.

Helados de café, chocolate y tipos denominados especiales: deberán responder en su composición a su nomenclatura y las fórmulas serán aprobadas por la oficina química de la provincia.

Prohíbese la agregación suplementaria de esencias y colorantes y toda otra substancia destinada a enmascarar la calidad de las materias primas.-

ARTICULO 10°.- Los productos elaborados, así como las materias primas, cumplirán las exigencias de carácter bromatológico, establecidas en cada caso. Las esencias destinadas a la elaboración de helados, después de su preparación deberán ser refrigeradas a temperatura no superior a diez grados centígrados.-

ARTICULO 11°.- Las infracciones a lo dispuesto en esta ordenanza, serán penadas:

- a) Cuando se trate de transgresiones al artículo primero, con la clausura del local.
- b) Cuando se infrinja lo dispuesto en el artículo sexto, con multas de diez pesos, además del decomiso de la mercadería en contravención.(1)
- c) En los demás casos con multas de cincuenta y cien pesos moneda nacional, sin perjuicio de las que puedan corresponderle por imperio de la ley provincial n° 1948.- (2)

ARTICULO 12°.- El Departamento Ejecutivo reglamentará esta ordenanza dentro de los treinta días de ser sancionada.-

ARTICULO 13°.- Deróganse todas las disposiciones que se opongan a la presente.-

(1) La moneda mencionada ha perdido actualidad.-

(2) La ley 1948 prohibía la venta de todo artículo destinado a la alimentación y consumo, que haya sido analizado y aprobado por la oficina Química y los introductores y fabricantes no podrán entregar sus artículos a los comerciantes sin este requisito. Esta ley fue expresamente derogada por ley n° 3566.-