

ORDENANZA I - N° 35.844

Artículo 1º - Todos los supermercados, proveedurías y comercios minoristas que expendan productos lácteos, deberán instalar en el interior de las góndolas y/o heladeras que sirven de guarda y/o exhibición de los mismos, en un lugar de fácil individualización, un termómetro indicador de la temperatura con una graduación mínima de 0º a 20ºC y mantener los niveles térmicos de hasta 8ºC para la leche y de hasta 10ºC para las cremas, quesos frescos, ricota, etcétera.

Quedan exceptuados del cumplimiento de este requisito los productos lácteos esterilizados, pudiendo ser comercializados hasta la fecha de su vencimiento sin ser conservados por el frío.

Artículo 2º - Déjase establecido, asimismo, que en los elementos a que se hace mención en el artículo anterior, deberá mostrarse en lugar visible para el público consumidor, una leyenda que informe sobre límites térmicos de la leche y de aquellos derivados (crema, quesos frescos, ricota etc.) incluidos en las especificaciones dadas por el Código Alimentario Argentino #.

Observaciones generales:

La presente norma contiene remisiones externas