



VISTO:

El Expte. N° 584/2017 "S/PROYECTO DE ORDENANZA: MARCO REGULATORIO PARA LA ELABORACION Y VENTA DE PRODUCTOS ARTESANALES Y PRODUCTOS REGIONALES" y la necesidad de dar un marco regulatorio a la producción de alimentos de elaboración artesanal y la venta de productos regionales dentro del ejido municipal, favoreciendo la comercialización de los mismos y garantizando las buenas prácticas de producción y manufactura, con el objeto de lograr la inocuidad de los mismos, y;

CONSIDERANDO:

Que los mismos son Comercializados por sus propios elaboradores y productores, sin estar registrados ni fiscalizados por ningún Organismo Sanitario Oficial;

Que es necesario regularizar la situación de estos microemprendimientos estableciendo un sistema de control sanitario sobre los mismos, ya que representan una parte importante de la producción regional.

Que no se puede desconocer que esta actividad se desarrolla en toda la Provincia bajo distintas modalidades de producción y comercialización, cuyo móvil fundamental en la mayoría de estos mini emprendimiento es la posibilidad de darle una salida comercial a productos generados en la región;

Que la Dirección de Inspección General de la Municipalidad en virtud de las atribuciones que le son propias, en lo que hace fundamentalmente al custodio de la Salud Pública, debe extremar sus recursos de contralor y establecer normas mínimas exigibles para la comercialización de productos de elaboración artesanal en toda la localidad;

Que a nivel provincial, la producción artesanal se rige por el Decreto 1215/00 que reglamenta ese tipo de actividades;

Que es necesario reconocer a la producción artesanal como una categoría específica;

Que es necesario ordenar y establecer requisitos de cumplimiento de lugares de elaboración y de condiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino;

Que muchas de las personas que se dedican a elaborar este tipo de productos, desconocen los riesgos que representa una deficiente manipulación de los alimentos;

Que es necesario favorecer la producción local y garantizar su comercialización;

Que se hace imprescindible legislar en la materia;

Por ello;

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE AÑELO
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA:**



ARTÍCULO 1º: APRUÉBESE el marco regulatorio para la elaboración y venta de productos artesanales y productos regionales que como anexo I forma parte de la presente.

ARTÍCULO 2º: ESTABLÉZCASE el monto a abonar por el uso de la sala de elaboración que será de 7 (siete) módulos por día siendo su valor el mismo que el correspondiente al aplicado para el código de faltas municipal el cual se modificará según la variación del litro de nafta súper de la petrolera de bandera nacional.

ARTÍCULO 3º: REGISTRESE, comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, publíquese una vez cumplido archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de Añelo, en Sesión Ordinaria N°10, del 21 de Septiembre del 2017, consta en **Acta N°195.-**


Rosanna L. Viano
Secretaría Parlamentaria
Honorable Concejo Deliberante
Añelo - Neuquén




Milton C. Morales
Presidente
Honorable Concejo Deliberante
Añelo - Neuquén

ANEXO:

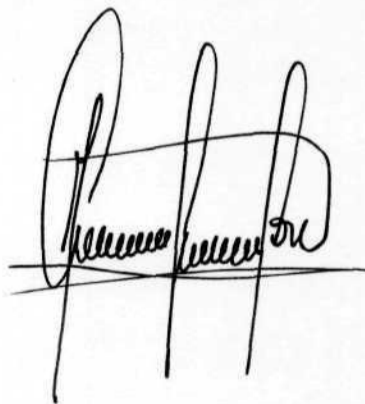
CAPITULO I: DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Artículo 1º: Quedan definidos los siguientes conceptos:

- a) Alimento artesanal: es el alimento producido o elaborado en el ámbito local con materias primas e insumos preferentemente de la región, utilizando manipulación predominantemente manual en su procesamiento con manufactura del mismo productor o su grupo familiar.

- b) Elaboración, manipulación o manufactura artesanal de alimentos: Es el conjunto de operaciones y procesos llevados a cabo para la obtención de un producto artesanal, cuyas características lo definen como un alimento elaborado con materias primas de producción propia y/o de la región, a partir de la agricultura, ganadería, caza y pesca legalmente autorizada y fiscalizada, cuyas técnicas de elaboración son predominantemente manuales, tradicionales, con controles de proceso a cargo del elaborador, quien pasara a ser el responsable sanitario y legal del producto alimenticio comercializable.

- c) Elaborador artesanal, pequeño productor o pequeño elaborador: Considérese a toda persona física que pueda demostrar antecedentes en la industrialización de alimentos y/o conocimiento de las etapas de elaboración, con los procesamientos y cuidados básicos que diferencian una producción privada-familiar de una producción artesanal-comercial y que demuestre la intención de asumirla como su propia fuente laboral privada; a toda persona física que provenga de empadronamientos o registros municipales y/o provinciales para tal fin; a toda persona física que sea un productor de alimentos de asistencia frecuente en eventos locales y regionales típicos de productos artesanales y ferias francas. Así será el PERFIL de la persona autorizada para



la instalación, el mantenimiento de la actividad, de acuerdo a la presente norma establecida. Será el responsable de que los productos elaborados se ajusten a la normativa vigente para la aplicación de la correcta manipulación de alimentos y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- d) Sala de elaboración y dependencias anexas de alimentos artesanales: Es el ámbito en el cual se llevan a cabo las operaciones y procesos de elaboración, fraccionamiento, acondicionamiento, envasado y depósito de alimentos artesanales de acuerdo a la presente norma.

CAPÍTULO II: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 2°: CRÉASE el Registro Municipal de Elaboración y Comercialización de Productos Alimenticios Artesanales y Venta de Productos Regionales, con el objeto de controlar y fiscalizar los emprendimientos y/o establecimientos procedentes de micro emprendimientos, emprendimientos familiares y solidarios de la localidad de Añelo y de parajes rurales cercanos, cuya comercialización se realice dentro del ejido municipal.

Artículo 3°: Será autoridad de aplicación de la presente ordenanza la Dirección de Inspección General, o el área que en el futuro la reemplace, facultándosela de acuerdo con la legislación vigente en materia de alimentos, a localizar o individualizar y fiscalizar los locales de elaboradores de productos alimenticios artesanales y de vendedores de productos regionales en el ámbito de su jurisdicción.

Artículo 4°: Consideréense productos alimenticios permitidos para la comercialización en los lugares de venta autorizados para tal fin a los siguientes:

- a) Productos alimenticios elaborados en forma artesanal:
- Conservas artesanales, escabeches vegetales, cuyas condiciones de pH, concentración salina o de azúcar, junto a los métodos de esterilización garanticen la inocuidad del producto.
 - Encurtidos artesanales, entendiéndose como tales, los productos vegetales envasados en frascos, en salmuera y/o derivados del ácido acético en sus distintas concentraciones que aseguren su perfecta conservación.
 - Dulces, confituras y almíbares artesanales que incluyan como materia prima fruta de la región.
 - Derivados de la leche, tales como dulce de leche y quesos.
 - Productos de panificación, repostería artesanal y farináceos fritos.
 - Productos de chocolate, turrone, peladillas, pochoclos y cereales inflados.

- Productos cárnicos, tales como chacinados y salazones.
- Miel y sus subproductos artesanales.
- Bebidas obtenidas por fermentación natural de frutas, miel y otros.
- Hongos deshidratados.

Todo producto alimenticio no contemplado en la presente, podrá incluirse, previa evaluación y aprobación de la autoridad de aplicación.

b) Productos a vender en forma natural, sin manufactura:

- Huevos frescos (gallina, codorniz, pato) para consumo directo, producidos en granjas o similares y que hayan recibido la correspondiente capacitación y asesoramiento técnico.
- Frutas y hortalizas frescas para consumo directo, cuyos manipuladores hayan recibido la capacitación y el asesoramiento técnico correspondiente.
- Hierbas aromáticas.

Artículo 5º: La autoridad de aplicación establecerá las condiciones mínimas para la elaboración de los productos alimenticios que se autoricen a comercializar. Los locales deberán ajustarse a lo dispuesto en el Capítulo II del Código Alimentario Argentino (C.A.A).

Las condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos y sus normas de carácter general, y de carácter especial en el caso que correspondiere, serán las siguientes:

a) Exigencias mínimas para los locales de elaboración de productos alimenticios.

1. Sala de elaboración acorde al tipo de producto a elaborar y volumen del mismo.
2. Depósito de materias primas y zona de lavado de las mismas, separado del local de elaboración.
3. Depósito de envases y producto final.
4. Si el tipo de producto a elaborar y el volumen del mismo lo permite, las funciones de las salas 2 y 3, se pueden cumplir en la sala 1, previa autorización de la autoridad de aplicación municipal.
5. Exigir baño instalado.
6. Exigir desagües.
7. Exigir agua fría y caliente corriente o potable.
8. Aislación de las aberturas hacia el exterior con telas mosquiteras o similares.
9. Equipamiento mínimo para cada tipo de actividad, construidos con materiales autorizados a tal fin.

Gerardo Viano

[Firma manuscrita]

Las condiciones generales para los productos alimenticios, deberán ajustarse a lo dispuesto en el Capítulo III del C.A.A.

b) Condiciones generales de los productos alimenticios.

1. Los productos deberán cumplir con la legislación vigente en materia de alimentos.
2. No se elaborarán productos denominados dietéticos o "diet".
3. Los productos alimenticios que se distribuyan, deberán estar acondicionados en recipientes de material adecuado, en perfecto estado de conservación e higiene.
4. En caso de expendirse productos envasados, los envases serán no retornables, de primer uso y aptos para uso alimentario.
5. Los materiales de los utensilios utilizados para elaborar y depositar los alimentos deberán ser aptos para uso alimentario.
6. El elaborador y/o productor y/o vendedor indicará a la autoridad de aplicación el producto que elaborará, el detalle de las materias primas y los ingredientes que utilizará, la fecha del envasado y la fecha de vencimiento estimada; así también se deberá indicar el detalle del o los productos a vender para el caso de frutas u hortalizas.
7. Normas de rotulación: Deberá ajustarse al anexo correspondiente al Capítulo V del C.A.A. Deberá incluir la siguiente información:
 - Denominación de venta.
 - Marca
 - Lista de ingredientes
 - Número de lote
 - Peso o volumen neto
 - Peso escurrido (si correspondiere)
 - Fecha de elaboración y de vencimiento
 - Condiciones de conservación
 - Número de establecimiento y número de producto (identificación de origen)
 - Leyendas legales para determinados casos (si correspondiere)
 - Graduación alcohólica (si correspondiere)



c) Condiciones exigibles para el elaborador – manipulador.

1. Las personas que intervengan en la elaboración y en las ventas deberán llevar indumentaria adecuada a sus tareas, debiendo mantenerla en perfecto y estricto estado de limpieza.
2. Será requisito excluyente para la obtención de la habilitación, la tenencia de libreta sanitaria reconocida por la autoridad de aplicación, debiendo ser renovada periódicamente, según corresponda.
3. Será requisito excluyente para la obtención de la habilitación, el certificado o acreditación de haber realizado un curso y/o capacitación en Manipulación Higiénica de Alimentos y de buenas prácticas de manufactura dictado por instructores debidamente acreditados.
4. El día de elaboración deberá estar en óptimas condiciones de salud.

d) Requisitos para la producción y venta de frutas y hortalizas

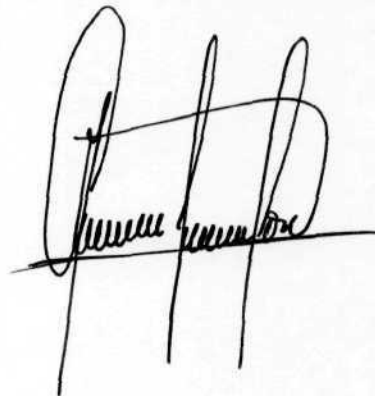
1. Proceder de huertas en condiciones
2. Deberá ser sano y limpio, sin alteraciones.
3. Deberán presentar una madurez adecuada a los usos comerciales.
4. No deberá contener parásitos.

Artículo 6º: Designase de uso único al edificio ubicado en el Lote 4 de la Manzana H del Barrio El Mirador como sala para la elaboración de productos alimenticios artesanales, entendiéndose como tales los indicados en el artículo 4º inciso a) de la presente ordenanza.

Artículo 7º: La Dirección General de Inspección o el área que en el futuro la reemplace, será la responsable de habilitar e inhabilitar los productos elaborados en forma artesanal y los establecimientos elaboradores de productos artesanales y vendedores de productos regionales, de acuerdo a las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos y a los requisitos de funcionamiento y elaboración figuran en la presente ordenanza.

Artículo 8º: Habilitación para la comercialización: La habilitación otorgada por la autoridad de aplicación permitirá la comercialización de los productos en el lugar de elaboración y producción, en locales habilitados para tal fin, en los domicilios de los compradores y en las ferias municipales, debiendo presentar los beneficiarios de la presente ordenanza, la documentación exigida por la autoridad de aplicación y atendiendo a las normas legales en vigencia.

Artículo 9º: El elaborador y/o vendedor deberá completar una Declaración Jurada Anual, indicando a la autoridad de aplicación el o los productos para los que desea habilitación, adjuntando el detalle de materias primas e ingredientes a utilizar y los procedimientos de elaboración



Artículo 10°: La habilitación tendrá vigencia por el término de 1(un) año, debiendo ser renovada, en caso de que el elaborador-productor así lo desee, al término de la vigencia de la habilitación anterior.

Artículo 11°: Los inspectores o funcionarios debidamente facultados, tendrán la atribución de ingresar en los lugares donde ejerzan las actividades comprendidas en la presente ordenanza, durante las horas destinadas a su ejercicio.

Artículo 12°: El elaborador deberá permitir la toma de muestras por parte del personal de la autoridad de aplicación, en caso de ser necesario, a fin de proceder a establecer la calidad e inocuidad del producto elaborado.

CAPÍTULO III: DEL FUNCIONAMIENTO DE LA SALA DE ELABORACIÓN

Artículo 13°: Cada elaborador que utilice la sala de elaboración, deberá estar inscripto en el Registro Municipal de Elaboración y Comercialización de Productos Alimenticios Artesanales que se encontrará en la Dirección de Inspección General de la Municipalidad de Añelo.

Artículo 14°: Determinese la obligatoriedad de presentar ante la autoridad competente en la materia, certificado aprobado y actualizado del curso de manipulación de alimentos y la libreta sanitaria vigente, a todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante los procesos de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y suministro.

Artículo 15°: El monto a abonar por el uso de la sala de elaboración, quedará establecido en 7 (siete) módulos, siendo el valor de éste, el mismo que el correspondiente al aplicado para el código de faltas municipal.

Artículo 16°: Déjese establecido que los valores establecidos en el artículo precedente, serán modificados según la variación del litro de nafta súper de la petrolera de bandera nacional.

Artículo 17°: Queda establecido que el usuario deberá abonar en el sector recaudaciones de la Municipalidad de Añelo el monto correspondiente según certificado extendido por el responsable de la sala de elaboración. Será requisito excluyente la presentación del mismo para nuevamente poder hacer uso de las instalaciones.

Artículo 18°: Impútese lo ingresado en concepto de uso de la sala de elaboración al rubro Contribuciones Varias.

Artículo 19°: El órgano competente será la Municipalidad de Añelo, quien deberá establecer en común acuerdo con quien se designe a cargo de la sala de elaboración, los turnos en los que cada productor podrá hacer uso de la sala.



Artículo 20°: Los productores que elaboren para consumo propio quedarán exentos de colocar el rótulo, pero deberán registrar el lote correspondiente, y éste no podrá ser comercializado. En caso de que el organismo de control detecte dicho producto en el mercado, será decomisado automáticamente.

Artículo 21°: Establézcase la obligatoriedad a cada productor que utilice la sala de dejar las instalaciones en perfecto estado de limpieza y conservación, garantizando así, que quien continúe utilizando las mismas no tenga inconveniente en cuanto a orden y limpieza.

Artículo 22°: Establézcase la obligatoriedad del uso de la indumentaria adecuada para la elaboración: delantal o guardapolvo, gorros o cofias, de colores claros y mantenidos en estricto estado de limpieza.

Artículo 23°: Un establecimiento no podrá habilitarse, cuando incumpla los requisitos básicos expresados en la presente ordenanza. Se procederá a multar, decomisar y clausurar, cuando el incumplimiento sea posterior a la habilitación, determinándose la clausura hasta que el infractor cumpla con los requisitos exigidos. Las multas serán conforme a lo estipulado en el Código de Faltas Municipal.

Artículo 24°: A los fines de la implementación de la presente ordenanza, facúltese al Departamento Ejecutivo Municipal, en los términos establecidos, a llevar a cabo los acuerdos y actos que resulten menester para su mejor cumplimiento.

Artículo 25°: Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.



ANEXO I

DECLARACIÓN JURADA	
REGISTRO MUNICIPAL DE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES Y VENTA DE PRODUCTOS REGIONALES	
SOLICITUD DE REGISTRO BROMATOLÓGICO DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
1.- Apellido y nombre del solicitante:.....	
D.N.I N°.....	Profesión:.....
Domicilio particular:.....	
Domicilio del establecimiento elaborador:.....	
el cual se constituye como domicilio legal, a todos los efectos, donde serán válidas todas las comunicaciones que la autoridad de aplicación efectúe.	
2.- Teléfono:..... E-mail:.....	
3.- Actividad:.....	
4.- Infraestructura edilicia (sala elaboradora, depósito, sanitarios, etc.) y de línea de elaboración.	
Descripción de materiales de construcción:	
Pisos:.....	
Paredes:.....	
Aberturas:.....	
Techos y cielorrasos:.....	
Mesadas:.....	
Piletas:.....	
MARCAR CON UNA X LO QUE CORRESPONDA	
5.- Telas mosquiteras en aberturas:SINO	
5.1.- Cocina:SINO	
5.2.- Horno:SINO	
5.3.- Parrilla:SINO	
5.4.- Mesadas:SINO	
Describir material:.....	



Sorano Nava

[Handwritten signature]

6.- Agua Potable:

Corriente:SINO

Perforación:SINO

Agua caliente:SINO

7.- Infraestructura:

7.1.- N° de piletas:.....(.....) con / sin agua caliente.

7.2.- N° de heladeras:.....(.....)

7.3.- N° de cámaras frigoríficas:.....(.....)

Iluminación:

7.4.-Natural:SINO

7.5.- Luz eléctrica:.....SINO

7.6.- Por red:SINO

7.7.- Por grupo electrógeno:SINO

8.- Depósito para almacenaje de materias primas

8.1.- Con estantes:SINO

8.2.- Con estibas; tarimas separadas de la pared y a una distancia del suelo no menor a 14 cm.SINO

9.- Sanitarios:

9.1.- Baño instalado:SINO

Baño familiar:SINO

Baño independiente (pertenece a la sala de elaboración):SINO

10.- Otros detalles observados:.....

11.- Disposición de residuos:

11.1.- Recipientes con tapa:SINO

11.2.- Disposición final de los residuos:

Por enterramiento:SINO

11.3.- Otro método utilizado:.....

11.4.- Control de plagas:SINO



Gerardo Viqueo

[Handwritten signature]

12.- Materias primas utilizadas:

Detalle de las materias primas e ingredientes que se utilizan:.....

.....
.....

13.- Producto a elaborar:

Detalle de los productos que elabora:.....

.....
.....

14.- Envasado de los productos:

Detalle del material que utiliza para envasar los productos:.....

.....
.....

***Declaro bajo juramento de Ley, que los datos aquí consignados son veraces.-**

Firma del solicitante:.....

Sello Municipal

Aclaración:.....

***Los datos aquí consignados fueron corroborados por el funcionario municipal actuante.-**

.....
Firma y sello del funcionario Municipal actuante



Granados

PARA LLENADO DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN

SOLICITUD APROBADA

HABILITADA BAJO REGISTRO N°...../.....

FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES...../...../.....

VENCIMIENTO DE LA HABILITACIÓN...../...../.....

Sello

.....
Firma y sello de autoridad de aplicación

SOLICITUD RECHAZADA

OBSERVACIONES.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Sello

.....
Firma y sello de autoridad de aplicación



Ramón Vial



[Handwritten signature]