



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

Punta Alta, 25 de Agosto de 2.017
Corresp. Expte. CR-9/17

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CORONEL DE MARINA LEONARDO ROSALES HA SANCIONADO CON FUERZA DE

ORDENANZA 3673

TITULO I: DE LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA Y VINO ARTESANAL

Artículo 1º: La presente Ordenanza tiene por objeto la regulación de la producción de la ----- cerveza y vino artesanal y las condiciones bromatológicas en que se desarrollará el fraccionamiento y la elaboración de cerveza y vino denominada comúnmente “artesanal” para su expendio al consumidor final dentro del Partido de Coronel Rosales, la que se registrá por la presente Ordenanza.-

Artículo 2º: Entiéndase a los efectos de la aplicación de la presente ordenanza como ----- “CERVEZA ARTESANAL” al producto definido en el capítulo XIII artículo 1080, INCISO 1.1.1 del Código Alimentario Argentino y que, además, presente las siguientes características:

- a) Que en el caso de agregarse aditivos, estos sean únicamente ingredientes naturales.
- b) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática.-
- c) Que aquella a la que se agregue jugo o extractos de frutas, estos deben estar previamente pasteurizados.-
- d) Que la carbonatación sea de origen natural y/o con gases autorizados en los artículos 1066 y 1067 del código alimentario argentino.-
- e) Y cuya superficie sea menor a 200 metros cuadrados.-

Artículo 3º: Entiéndase a los efectos de la aplicación de la presente Ordenanza como “VINO ----- ARTESANAL” al producto elaborado por las personas físicas inscriptas en el Instituto Nacional de Vitivinicultura y que no sean ni edulcorados ni alcoholizados según Resolución 33-E/2017 Art. 3 y que, además, presente las siguientes características:

- a) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática.-
- b) Que las uvas utilizadas para su elaboración provengan de un viñedo inscripto ante el INV.-
- c) Que las uvas, en sus distintas variedades, una vez cosechadas no sufran proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales.-
- d) Que se usen ácidos tártrico, cítrico, málico, tánico, la sulfatación, carbónico tartrato neutro de potasio; el uso del calor o del frío para asegurar su conservación; el empleo levaduras seleccionadas; la mezcla de dos o más vinos provenientes de distintas elaboraciones o cosechas; la alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales; el empleo de clarificantes autorizados, el fitato de calcio y otras prácticas enológicas admitidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.-

Artículo 4º: Los objetivos de la presente ordenanza son:



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

- Promover la generación de emprendimientos productivos de cerveza y vino artesanal, dentro del marco de políticas activas locales generadores de actividad económica y empleo.-
- Mantener un registro de datos que contenga información sobre la producción de cerveza y vino artesanal existentes en el Partido de Coronel Rosales en la oficina de contralor impositivo dependiente de la Dirección de Renta de la municipalidad de Coronel Rosales.-
- Establecer un mecanismo de seguimiento, por parte del Estado Municipal, de la actividad y crecimiento económico de este tipo de emprendimientos.-
- Promover los emprendimientos de producción de cerveza y vino artesanal hacia la etapa de consolidación comercial, para incorporarnos al sistema de la economía.-

Artículo 5º: Los emprendimientos de producción artesanal deberán cumplimentar los requisitos ----- exigidos para la comercialización de los productos. El emprendimiento para ampararse en esta normativa debe ser desarrollado por un máximo de diez (10) personas por establecimiento.-

Artículo 6º: Las unidades productivas podrán estar radicadas en cualquier punto del Partido de ----- Coronel Rosales, siempre y cuando cuenten con el certificado de aptitud ambiental extendido por el Municipio que dé cuenta que la actividad no ocasiona daños sonoros ni daños ambientales.-

Artículo 7º: Bromatología municipal fiscalizará las condiciones higiénico-sanitarias de los ----- lugares de elaboración de cerveza y vino artesanal. Asimismo los inspectores municipales estarán facultados a realizar muestras de los productos elaborados para su estudio y verificar si se encuentran conforme a las normativas vigentes en la materia.-

Artículo 8º: La cerveza y vino elaborados bajo la presente Ordenanza deberán exhibir el rótulo ----- (logo) "HECHO EN CORONEL ROSALES".-

Artículo 9º: La cerveza deberá contener en su envase, además del logo mencionado ----- precedentemente, la siguiente información:

- Lista de los ingredientes
- Graduación alcohólica
- Leyenda de "Beber con moderación" y "Prohibida la venta a menores de 18 años"
- Fecha de elaboración y de vencimiento
- Número de lote

Artículo 10º: El vino artesanal deberá contener en su envase, además del logo mencionado ----- precedentemente, la siguiente información:

- Nombre del elaborador
- Dirección del establecimiento
- Número de inscripción en el INV
- Denominación legal del producto
- Número de análisis de libre circulación
- Capacidad del envase



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

- Leyenda de “Beber con moderación” y “Prohibida la venta a menores de 18 años”
- Contenido de alcohol

TITULO II: DE LAS CONDICIONES BROMATOLOGICAS DEL FRACCIONAMIENTO DE CERVEZA

Artículo 11º: Se inscribirán bajo el rubro “Venta de Cerveza Tirada” aquellos establecimientos ----- dedicados a la venta minorista de cerveza que se sirva directamente del barril en envases de hasta 2,5 litros.-

Artículo 12º: Los envases para la cerveza deberán ser retornables o de primer uso, de vidrio o ----- acero inoxidable, de hasta 2,5 litros, como los denominados “growlers”.-

Artículo 13º: La responsabilidad de la sanitización recae en el expendedor de cerveza. Aquel ----- consumidor que lleve su envase y desee una recarga del producto podrá optar por un envase ya sanitizado, o esperar los tiempos operativos necesarios para la sanitización de su propio envase.-

Artículo 14º: El establecimiento deberá contar con una sala de sanitización para la limpieza y ----- desinfección de envases con provisión de agua caliente-fría y pileta con capacidad suficiente para tal fin conectada a la red cloacal. El fraccionador será responsable del mantenimiento de las condiciones de higiene de las cañerías y los equipos de suministros de cerveza.-

Artículo 15º: Una vez llenado el envase con el producto fraccionado, se deberá colocar un ----- precinto que asegure la inviolabilidad y/o adulteración del contenido y que se rotule con fecha de recarga de envase.-

Artículo 16º: El envase deberá contener los siguientes datos en el rótulo:

- Razón social del comercio embotellador y domicilio
- Denominación del producto y nombre de fantasía
- Fecha de embotellado con tinta indeleble
- Las leyendas:
 - “Para ser consumido dentro de las 48 hs. a partir de la fecha de embotellado”
 - “Prohibida su venta a menores de 18 años”
 - “Prohibida su reventa”
 - “Beber con moderación”

Artículo 17º: Cuando se comercialice cerveza elaborada por terceros deberá contar con un Acta ----- Acuerdo de Autorización (con firmas certificadas) para la venta fraccionada de cerveza tirada conforme al Anexo I de la presente. Dicho acuerdo deberá estar vigente al momento de una inspección de rutina.-

Artículo 18º: Toda cerveza que se comercialice bajo esta modalidad deberá provenir de ----- establecimiento elaborador habilitado, con la correspondiente inscripción del producto.-



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

Artículo 19º: Para su habilitación, además de lo normado por la presente deberán dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Ley 7315 de Habilitaciones Comerciales y sus modificatorias; como así también cumplir con la normativa vigente en materia de documento de salud laboral, manipulación de alimentos y certificado de control de plagas.-

Artículo 20º: Para la comercialización de cerveza tirada se deberá cumplir con las Leyes 13178, 11748 y 11825 y sus respectivas modificatorias.-

Artículo 21º: Los locales habilitados en rubros gastronómicos (cervecerías, restaurantes, cafeterías o bares) que se encuentren en condiciones de desarrollar esta actividad deberán anexar el rubro "Venta de Cerveza Tirada".-

TITULO III: DE LA ELABORACIÓN DE VINO ARTESANAL

Artículo 22º: Se entiende como "Elaborador de Vino Artesanal" a la persona física inscripta ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) que efectúe una elaboración anual que no exceda los doce mil litros (12.000 l) de vino, según lo establece la Resolución 33-E/2017 Art. 2 del mismo.-

Artículo 23º: Los vinos artesanales, deberán reunir las características químicas de un vino genuino, es decir, ser los resultantes de la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca.-

Artículo 24º: Todo producto resultante de la elaboración de vino artesanal, se liberará al consumo en botellas o damajuanas de vidrio las cuales deberán ser lavadas y esterilizadas previamente para evitar bacterias que contaminen el vino una vez embotellado.-

Artículo 25º: No se tendrá obligatoriedad de poseer un enólogo en el establecimiento, ya que en caso de contraverificación, el elaborador podrá pedir la pericia correspondiente.-

Artículo 26º: Toda elaboración de vino artesanal, se registrará bajo los estándares y parámetros contemplados en la Ley General de vinos N° 14. 878, la Resolución 33-E/2017 y Anexo IF-2017-00737834- APN-GF-#INV de la misma.-

Artículo 27º: El incumplimiento de las disposiciones comprendidas en la presente, dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipal.-

Artículo 28º: Regístrese, Comuníquese, Dese al Boletín Municipal, Hecho, Archívese.

SANCIONADA POR EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE CORONEL DE MARINA LEONARDO ROSALES EN LA CIUDAD CABECERA DE PUNTA ALTA, A LOS VEINTICUATRO DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE.

Gabriel León
Secretario Legislativo
Honorable Concejo Deliberante



Pablo Pujol
Vicepresidente 1º
Honorable Concejo Deliberante