



Punta Alta, 12 de Julio de 2.019
Corresp. Expte. O-2-2019

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

ORDENANZA 3847

Artículo 1º: TÍTULO I. CONCEPTOS Y OBJETIVOS. Déjase establecido que se encuentran ----- alcanzados por los beneficios de la presente norma, la actividad de Pequeños Productores Alimenticios, hortícolas y olivícolas del Distrito de Coronel Rosales es decir micro emprendimientos de tipo familiar, individual dedicados a la producción de alimentos, artesanales de autoempleo y subsistencia, sólo con productos de origen en sus tierras.

Artículo 2º: El objetivo de esta norma es garantizar a los P.P.A., condiciones bromatológicas ----- aptas en los espacios físicos donde desarrollen sus productos finales otorgándoseles habilitación municipal, siempre que estas reúnan los requisitos legales y quieran adherirse a los beneficios del presente régimen.-

Artículo 3º: TÍTULO II. REQUISITOS DE ADHESION. Podrán solicitar los beneficios del ----- presente régimen, los P.P.A. que reúnan las características establecidas en el Artículo 1º de la presente Ordenanza y que además cumplan con los siguientes requisitos:

- El rubro a desarrollar deberá estar vinculado a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala.
- La elaboración de alimentos estará limitada a aquellos productos que sean de bajo riesgo en términos de seguridad alimentaria.

Será permitido elaborar, fraccionar y envasar:

- Con frutas: dulces, mermeladas, jaleas, untables, sólidos, en almíbar, confitadas, brillantadas, bombones, deshidratados, al natural, jugos / licuados naturales
- Con hortalizas: deshidratadas, frescas envasadas en bandejas para sopa/ ensalada, encurtidos en vinagre, en vinagretas, en aceite, ketchup, brotes en bandeja;
- Con aromáticas: secado, deshidratado;
- Con hongos: envasado, secado, deshidratado;
- Con frutos de olivo: "aceitunas de mesa" en diversas preparaciones comerciales: aderezadas, ennegrecidas por oxidación, al natural (partidas o enteras), deshidratadas y/o arrugadas y "especialidades" a base de aceitunas de mesa (las aceitunas podrán prepararse de forma diferente o complementaria a las antes indicadas como ser: pastas, mermeladas, deshidratados). Y todos aquellos tipos, preparaciones comerciales y formas de presentación que admita el CAA
- Elaboración y Envasado de aceite de oliva.
- En todos los casos los productos deberán contar con una etiqueta donde se incluirá la fecha y lugar de elaboración, fecha de vencimiento, un detalle de los ingredientes utilizados y peso.
- Y todo aquel otro producto contemplado en el Artículo 154º quater del Código Alimentario Argentino.



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

- El establecimiento deberá cumplir con todos los recaudos de la presente Ordenanza, y lo que disponga la reglamentación en lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, exceptuando aquellos productos cuya elaboración está expresamente prohibida por el Código Alimentario Argentino.
- Que el nivel de complejidad ambiental, no supere los puntos que determine el organismo de aplicación.

Artículo 4°: TÍTULO III. AMBITO DE APLICACIÓN TERRITORIAL. Las disposiciones ----- establecidas por esta Ordenanza, regirán a los P.P.A. que pretendan instalarse en las zonas establecidas en el Código de Zonificación, complementaria o rural, (Ordenanza 3054/07) y normas reglamentarias de construcción.-

Artículo 5°: TÍTULO IV. DE LAS OBLIGACIONES DEL BENEFICIARIO. Para acogerse a los ----- beneficios del presente Régimen el peticionante deberá:

- Presentar escritura de dominio, o de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acredite su tenencia o posesión sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad donde se llevará a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo deberá contar con una clausula expresa y/o complementaria que exprese consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad y condiciones de la misma que se desarrollará en el mismo.
- Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva, con especial referencia a los requisitos establecidos en el ARTÍCULO siguiente.
- Notificar al Municipio y bajo forma que establezca la reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente denunciada (alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación de espacio físico, etc.).
- Aprobar curso de Manipulación de Alimentos.

Artículo 6°: Los requisitos mínimos del espacio físico serán los siguientes:

- Paredes lisas y lavables.
- Pisos lisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).
- Cielorraso, liso y lavable.
- Pileta con agua fría; agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal.
- Instalación contra incendio, matafuego en regla.
- Mosquitero en todas las aberturas que den al exterior y cortinas antimoscas que limiten el ingreso de dicha plaga en las aberturas que den al exterior.
- Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.
- Mesa material impermeable, lisa y lavable.
- La superficie máxima afectada será de 50 m2.



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

Artículo 7°: TITULO V. DEL REGISTRO MUNICIPAL DE LOS P.P.A. Crease el Registro Municipal de Pequeños Productores Alimenticios del Distrito de Coronel Rosales (Re P.P.A.). La inscripción de la P.P.A. será acreditada a través de la emisión de un certificado del citado organismo el cual contendrá un número de registro, y que implicará el otorgamiento de la habilitación municipal, dando cuenta del cumplimiento del procedimiento que disponga la reglamentación.-

Artículo 8°: DE LAS OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD. La Municipalidad estará obligada a:

- Abrir y administrar un Registro de Pequeños Productores Alimenticios de Villa Arias, de acuerdo a lo establecido en el art. 7.
- Evaluar a través del organismo de aplicación los requisitos y condiciones exigidos en los Artículos 3°, 5°, 6°, y los que imponga la reglamentación.
- Habilitar los espacios físicos en los que se desarrollara la tarea de elaboración de los productos alimenticios por un periodo de un año, susceptibles de renovación.
- Realizar a través del organismo de aplicación una inspección cuatrimestral en los espacios físicos donde se desarrollará la actividad de producción.

Artículo 9°: TITULO VI. DE LAS SANCIONES. CLAUSURA PREVENTIVA: La autoridad de aplicación podrá proceder a la clausura preventiva del espacio físico habilitado cuando así lo justifiquen razones de seguridad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales.-

Artículo 10°: DECOMISO: Procederá en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de los alimentos, bebidas y materia prima que a simple vista resultaren, por su estado higiénico o bromatológico, no aptos para el consumo humano.-

Artículo 11°: TITULO VII. DE LAS DISPOSICIONES IMPOSITIVAS. Aquellas personas que quieran adherirse al régimen establecido por esta norma, deberán dar cumplimiento a las leyes provinciales y nacionales, con respecto a los tributos que estas impongan para la actividad.-

Artículo 12°: La tramitación de la habilitación municipal estará exenta de todo tipo de timbrado, sellado o cualquier otro gasto de oficina al que pudiera dar lugar.-

Artículo 13°: TÍTULO VIII. DE LAS DISPOSICIONES FINALES. La inscripción anual al Re P.P.A. no podrá superar el tope de inscriptos establecido en la reglamentación de la presente Ordenanza.-

Artículo 14°: En los casos en que en el futuro y por cualquier razón o circunstancia se encuentren excedidas las características y requisitos tenidos en cuenta en el momento del acogimiento al régimen promocional instituido por esta norma, se considerará inconveniente la prosecución de la actividad en el espacio físico habilitado oportunamente. En estos supuestos la empresa deberá recategorizarse y/o relocalizarse según el Código de Ordenamiento Urbano en un plazo de 120 días a partir del momento de la notificación fehaciente, transcurrido este plazo el Departamento Ejecutivo dispondrá la caducidad de la habilitación mediante resolución fundada.

Artículo 15°: El Departamento Ejecutivo reglamentara la presente, dentro de los noventa (90) días contados a partir de su promulgación.-



Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

Artículo 16°: El organismo de Control deberá remitir al Concejo deliberante un informe cada 6 ----- meses sobre las elaboraciones, objetivos y cantidad de productores que se incorporen.-

Artículo 17°: 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 ONCE DIAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE.

Gabriel León
Secretario Legislativo
Honorable Concejo Deliberante



Adrian Otero
Presidente
Honorable Concejo Deliberante