

ORDENANZA N° 1.754.

VISTO

la necesidad de contar con un marco legal que regule los procesos productivos de elaboración, condiciones y requisitos que deben reunir los emprendimientos productivos alimenticios, como los productos elaborados de origen rural que estén comprendidos en el marco del Programa de “Agregale Valor” y

CONSIDERANDO

que el presente proyecto apunta a mejorar los espacios de elaboración de productos agroalimentarios típicos y de producción artesanal del distrito rural de Avellaneda que se encuentren incorporados al Programa de la Secretaría de Producción y Desarrollo dependiente del Departamento Ejecutivo Municipal, “*Agregale Valor*”, programa que es aprobado por Ordenanza N° 1.753;

que tiene por objetivo promover el desarrollo del territorio rural, contribuyendo a la competitividad del sistema agroalimentario y agroindustrial, la diversificación de la agricultura y agregado de valor a sus productos;

que el programa “Agregale Valor” y, como consecuencia de ello, el presente proyecto de ordenanza, va dirigido a los pequeños emprendedores de la agricultura familiar con el objetivo de consolidar una alternativa de producción de alimentos de alta calidad destinada no sólo al consumo de la familia que lo produce sino, también, que pueda llegar a la mesa de la comunidad de Avellaneda;

que, teniendo en cuenta el carácter doméstico o artesanal de los procesos productivos y productos elaborados, es necesario llevar registros de los establecimientos y de productos terminados; someter a controles de salubridad para la elaboración y manipulación de cada tipo en particular de producto;

que resulta de máximo interés garantizar las exigencias de seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo, con salas de elaboración adecuadas a dichos fines, en condiciones que aseguren a los consumidores un producto de buena calidad y con características diferenciales;

que medidas como éstas ofrecen oportunidades a las familias del medio rural, ya que formalizan la producción y comercialización de sus productos en el marco del mercado formal, donde se fomenta el respeto de la producción de origen artesanal a un precio justo;

EL CONCEJO MUNICIPAL DE AVELLANEDA

SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA

DE HABILITACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS RURALES EN EL MARCO DEL PROGRAMA “AGREGALE VALOR”.

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES.

ARTÍCULO 1º: Objeto. La presente Ordenanza tiene por objeto promover la diversificación de la producción, transformación y comercialización, regulando los procesos productivos de elaboración, condiciones y requisitos que deben reunir aquellos emprendimientos productivos alimenticios, como así también los productos elaborados de origen rural, que estén comprendidos en el Marco del Programa “Agregale Valor”.

ARTÍCULO 2º: Objetivos de la política de promoción productiva.

- Rescatar y valorizar los productos agroalimentarios presentes en el territorio, adecuando los espacios de elaboración y capacitando a los productores en materia de manipulación de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad alimentaria.
- Dotar del equipamiento e infraestructura necesarios para potenciar los establecimientos de producción agroalimentaria y los puntos de venta en el medio rural.

ARTÍCULO 3º: Acciones para la implementación.

- Realizar cursos de capacitación en manipulación de alimentos para garantizar alimentos seguros y de calidad. Así también cursos relativos a normas de etiquetado y presentación de productos, imagen y comunicación para persuadir al consumidor.
- Crear un manual de “Buenas prácticas de manufactura por cada producto”.
- Otorgar un Carnet Habilitante para el manipulador de alimentos una vez aprobado el curso de capacitación pertinente como, así también, habilitar las salas de elaboración que cumplen con los requisitos propios de los productos que se procesan en el lugar.
- Crear un Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales y un Registro de Productos Alimenticios Rurales.
- Acompañar desde la Secretaría de Producción y Desarrollo de la Municipalidad de Avellaneda en la gestión ante organismos provinciales, nacionales e internacionales, el proceso de formalización y regularización de la producción para el cumplimiento de normativas vigentes y adecuación a programas de fomento en la materia.

ARTÍCULO 4º: Autoridad de Aplicación. Será autoridad de aplicación de la presente Ordenanza en todo el Distrito Avellaneda, la Secretaría de Producción y Desarrollo, dependiente del Departamento Ejecutivo Municipal y la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria delegación Avellaneda.

CAPÍTULO II. REGISTRO.

ARTÍCULO 5º: Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales. Sujetos. Créase el Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales. Podrán solicitar su incorporación aquellas personas físicas y/o jurídicas que manifiesten ser titulares de un emprendimiento generador de empleo y/o autoempleo para sustento del núcleo familiar, de carácter individual o asociativo.

ARTÍCULO 6º: Registro de Productos Alimenticios Rurales. Sujetos. Créase el Registro de Productos Alimenticios Rurales. Podrán solicitar la inscripción en el Registro de Productos Alimenticios Rurales, los titulares de emprendimientos incorporados en el Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales, por la fabricación de productos comprendidos en los siguientes rubros del ANEXO 1, y según los términos que establezca la reglamentación.

ARTÍCULO 7º: Carácter previo del Registro. Ambos registros se considerarán como una etapa previa o de incubación para la Habilitación Municipal Definitiva y su incorporación a los registros certificará el cumplimiento de los requisitos exigidos en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 8º: Numeración. El Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales y el Registro de Productos Alimenticios Rurales asignarán números únicos y correlativos según fecha de asignación. Ambos números de registros figurarán impresos en forma obligatoria en los envases y/o etiquetas en los que se comercialicen los productos, con indicación expresa del nombre y apellido del

titular del establecimiento, domicilio de elaboración, la fecha de elaboración, de vencimiento del período de aptitudes para el consumo humano y la leyenda: “Venta exclusiva en Avellaneda, Santa Fe”.

ARTÍCULO 9º: Vigencia. Los registros tendrán una vigencia de 24 meses, prorrogables por otros 12 meses sujeto a aprobación de la autoridad de aplicación y según los parámetros establecidos en la reglamentación.

CAPÍTULO III. CONDICIONES DE ELABORACIÓN.

ARTÍCULO 10º: Acreditación de manipulación higiénica de alimentos. Toda persona que permanezca dentro del área indicada para depósito y elaboración de productos, durante el proceso de elaboración, deberá contar con acreditación de conocimientos en materia de “Manipulación higiénica de alimentos” que otorgará la autoridad de aplicación y la libreta sanitaria vigente.

ARTÍCULO 11º: Elaboración en casa-habitación. Se permitirán desarrollar las prácticas de elaboración en aquellos inmuebles utilizados como casa-habitación del titular del emprendimiento productivo en tanto no infrinjan las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino, Resoluciones MERCOSUR y Codex Alimentarius en Buenas Prácticas de Manufacturas, Programas de Limpieza y Desinfección y Gestión de Inocuidad del producto y la Ley N° 6.395, atendiendo a la etapa de desarrollo en que se encuentre el emprendimiento.

ARTÍCULO 12º: Elaboradores Inscriptos. Obligaciones. Los elaboradores inscriptos en el régimen de la presente Ordenanza deberán llevar como mínimo los siguientes registros:

“Registro de Insumos”: En este registro asentarán el origen y los datos identificatorios de toda la materia prima utilizada en la elaboración de alimentos o en su envasado, debiendo contar con el respaldo de las respectivas facturas de compra, las que deberán ser conservadas por un período mínimo de un año.

“Registro de Producción Terminada”: En el que se registrarán las cantidades y características de la producción final que con las materias primas registradas como “Insumos” se obtengan.

ARTÍCULO 13º: Comercialización. Los productos elaborados en establecimientos inscriptos en el Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales emplearán circuitos cortos de distribución y podrán comercializarse exclusivamente dentro del Distrito Avellaneda. En caso de operaciones para reventa deberá dejarse constancia por escrito de cantidades de unidades, tipo de productos, Número de Registro de Productos Alimenticios Rurales, fecha de elaboración y vencimiento de cada lote entregado.

CAPÍTULO IV: ELABORACIÓN DE CHACINADOS.

ARTÍCULO 14º: Condiciones especiales. Para el caso de elaboración de chacinados, no contemplados en la Lista positiva del ANEXO N°1, se dispone lo siguiente: Para realizar la actividad antes descripta, se deberá contar con una sala destinada exclusivamente a la elaboración de chacinados que deberá reunir los siguientes requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y servicios:

- Paredes de mampostería, revocadas y revestidas interiormente con pintura lavable de color claro.
- Pisos de cemento alisado.
- Cielorrasos de superficie lisa, lavable y no inflamable.
- Contar con pileta de lavado, conectada a sistema de cloacas.
- Mesas y mesadas de granito o acero inoxidable. **NO se permitirá madera.**
- Contar con una heladera comercial para el depósito de materia prima (carnes, grasas, tocino) y para los productos elaborados (chacinados).
- Sanitarios: Baño instalado. Puede ser el familiar con autorización.
- Las aberturas que den al exterior tendrán tela antiinsectos.

- Equipamiento mínimo para la actividad.
- Contar con agua potable. En caso de no poseerla se puede potabilizarla.
- Efluentes: Las aguas servidas serán tratadas antes de su eliminación, mediante la instalación de una cámara interceptora de grasas, con cierre hermético, la cual deberá ser limpiada y desinfectada periódicamente. Luego pasará a cámara séptica y, finalmente, por conductos cerrados, podrá desembocar en bajos o cauces naturales o a un pozo filtrante.

ARTÍCULO 15°: De las materias primas: todas las materias primas que se destinen a la elaboración de los productos como ser especies, tripas, carnes, grasas, tocino y/u otros deben estar habilitadas.

En lo que respecta a tripas, carnes, grasas y/o tocino, pueden ser obtenidos de dos maneras:

- a) Si se crían animales en el predio como ser cerdos, vacunos, conejos, aves, entre otros, éstos deben faenarse en mataderos habilitados, o
- b) Adquirirla en frigoríficos y/o comercios habilitados.

CAPÍTULO IV. RÉGIMEN DE PROMOCIÓN Y FOMENTO.

ARTÍCULO 16°: Régimen de Promoción. Los Emprendimientos que obtengan su inscripción en el Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales serán promocionados por el Municipio quedando exentos de la inscripción y pago del Derecho de Registro e Inspección por el plazo máximo de 36 meses, y recibiendo la asistencia técnica en producción y comercialización que organice la autoridad de aplicación.

ARTÍCULO 17°: Fomento para la comercialización. El Departamento Ejecutivo Municipal fomentará el desarrollo comercial de los emprendedores, pudiendo proveerse de los productos registrados, a través de contrataciones con las instituciones o asociaciones sin fines de lucro que los nucleen.

ARTÍCULO 18°: Inspección- Auditoria- Sanciones. El Departamento Ejecutivo Municipal, a través del órgano que corresponda, podrá realizar en el local donde funcionen los emprendimientos inscriptos en el Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales, todas las inspecciones y auditorías que considere necesarias, así como requerir toda información que estime conveniente en el momento que ella disponga, estando los titulares de los mencionados emprendimientos obligados a permitir las inspecciones indicadas y suministrar toda información requerida en tiempo y forma. Si los resultados de estas actividades verificaren que el emprendimiento no cumple con las condiciones establecidas en la presente Ordenanza o su Decreto Reglamentario, el Departamento Ejecutivo Municipal podrá:

- a) Dar de baja al emprendedor del Registro de Emprendimientos Productivos Alimenticios Rurales y Registro de Productos Alimenticios Rurales.
- b) Disponer el decomiso de mercadería.
- c) Proceder a la clausura preventiva del establecimiento.

ARTÍCULO 19°: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 20°: A partir de la fecha de promulgación de la presente Ordenanza, deróganse y déjanse sin efecto las normas que se opongan total o parcialmente a la presente.

ARTÍCULO 21°: Comuníquese, publíquese, regístrese y archívese.

Dada en la sala de sesiones del Concejo Municipal de Avellaneda a los veintitrés días del mes de setiembre de dos mil quince.