



## **Título: Adhesión al programa de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) y su registro local**

**Visto:** la posibilidad de Comercialización que ofrece a los productores de alimentos el programa de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias, en un marco de

### **CONSIDERANDO:**

Que existen en el Partido de Villa Gesell personas que llevan adelante microemprendimientos de elaboración de alimentos en sus domicilios para su comercialización.

Que es necesario que los emprendimientos de alimentos no crezcan al margen del sistema formal de elaboración y comercialización, generando un alto grado de inseguridad para quien produce y/o consume dichos productos alimenticios.

Que el país atraviesa una difícil situación respecto a la desocupación y dificultades para la generación de empleo y autoempleo genuino para su comercialización.

Que a nivel local existen gran número de personas que elaboran alimentos en sus domicilios.

Que la misma es una realidad social que no debe ser ignorada.

Que el no reconocimiento de dicha situación, no significa que las personas dejen de realizarlo.

Que estos productores enfrentan dificultades de comercialización, quedando condenados al comercio informal de sus productos.

Que organismos Provinciales y Nacionales han desarrollado políticas de apoyo para los mismos.

Que es necesario desarrollar y consolidar un sistema que promulgue la inclusión social.

Que es prioridad la generación de puestos de trabajo, para la resolución de los problemas sociales originados.

Que la creación de un registro para la inclusión de los trabajadores en un sistema de empleo formal protegiendo los mismos hasta llegar a la habilitación final, permitirá el acompañamiento municipal creando políticas de inclusión.

Que el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) en su artículo 152 habilita la elaboración de alimentos en cocinas familiares.

Que es responsabilidad del Municipio registrar, habilitar y auditar toda



actividad de producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, comercialización o transporte de productos alimenticios.

Que el área de Acción Social extiende un certificado de cocina habilitada , pero no sistematiza , ni monitorea el desarrollo.

Que el permiso otorgado por nuestra Municipalidad , impide la venta de los productos en municipios adheridos al régimen PUPA

Que es necesario acompañar el proceso para que los emprendimientos evolucionen en el tiempo y dejen de permanecer por tiempo indeterminado en la informalidad

QUE desde el 2011 el INTI, a través del Centro INTI-Mar del Plata, impulsó el Proyecto PUPA (“Pequeñas unidades productivas alimenticias”) que contribuye a consolidar un sistema de inclusión de pequeños productores de alimentos que no encuadraban en la legislación actual.

Que la Municipalidad de La Plata fue pionera en la implementación del Programa PUPA, que luego siguieron otras municipalidades.

Que con esta norma se pretende regular la actividad de micro emprendimientos de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la elaboración de productos alimenticios para la comercialización local y contribuir a la generación de políticas públicas para el desarrollo social

Por ello los Concejales de Cambiemos solicitamos Sanción favorable al siguiente proyecto de:

## **ORDENANZA**

### Capitulo 1

Art. . 1º La actividad de pequeños productores, es decir de microemprendimientos del sector alimenticio de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo serán denominadas P.U.P.A (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias).

Art. 2º. Crease el Registro de de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA)

Art.3 En el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA) deberán tramitar su inscripción todas las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) que cumplan con los requisitos que se establecen en la presente y sus reglamentaciones. La



inscripción de la P.U.P.A. será acreditada a través de la emisión de un certificado el cual contendrá un número de registración y que implicará el otorgamiento del permiso municipal, dando cuenta del cumplimiento del procedimiento que disponga la reglamentación.

Art. 3: El objetivo de esta norma es fomentar el desarrollo de las P.U.P.A., promover la comercialización legítima y leal de los productos, y generar las vías legales para poder efectuar los controles higiénico-sanitarios en los productos alimenticios elaborados por las P.U.P.A. otorgándoles un permiso condicional municipal, de elaboración y comercialización, siempre que estas reúnan los requisitos legales y sanitarios.

## Capítulo II

### DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art 4: Los productos alimenticios que podrán ser elaborados y comercializados por las PUPA, serán los de bajo riesgo epidemiológico conforme se detallan en el Anexo I (Rubros de productos autorizados para ser elaborados en PUPAs) y apruebe la autoridad sanitaria.

Art 5: Los productos elaborados y comercializados bajo este régimen deberán cumplir con las características indicadas en el Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 6: Los productos deben poseer una etiqueta, la cual deberá incluir al menos la siguiente información:

- Nombre del productor.
- Nombre del producto.
- Materias primas utilizadas en la elaboración.
- Domicilio donde se desarrolla la actividad.
- Fecha de elaboración y/o vencimiento.
- N° de RePUPA.
- Municipio.
- Sugerencia de conservación del producto una vez abierto.

## CAPITULO III

### REQUISITOS DE ADHESIÓN

Art 7: Podrán solicitar la inscripción al presente Régimen, las P.U.P.A. que reúnan las características establecidas en el ARTÍCULO 1 de la presente Ordenanza y que además cumplan con los siguientes requisitos:



1. La actividad a desarrollar deberá estar vinculada a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala (Según establece el artículo 152 del Código Alimentario Argentino).

2. Los alimentos que se elaboren cumplan con los requisitos establecidos en los artículos 3 y 4 de la presente

Art 8: La información que deberán cumplimentar los titulares de las PUPAs para poder proceder a la inscripción en el RePUPA , tendrá carácter de declaración jurada.

#### CAPITULO IV

Artc 9: Para acogerse a los beneficios del presente Régimen el petitionerante deberá:

1. Estar inscripto como mínimo en la categoría A del Régimen de Monotributo
2. Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva, con especial referencia a los requisitos establecidos en el Anexo III.
3. El beneficiario debe presentar título justificativo de ocupación de la vivienda, o bien escritura a su nombre o consentimiento por escrito del titular del inmueble permitiendo la elaboración de productos alimenticios en la propiedad. A fines de economizar el trámite, el consentimiento puede ser firmado en la Dirección de Habilitaciones.
4. Debe estar inscripto en Arba, con el domicilio de la unidad productiva y la actividad NAIIB a desarrollar
5. Notificar a la Autoridad de Aplicación 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.)
6. Acreditar las capacitaciones que la Autoridad de Aplicación determine.
7. El productor deberá presentar los procedimientos de elaboración y registros a utilizar dónde se implementarán las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento.
8. Contar con Certificado de Estado de Salud del grupo familiar que habite el domicilio particular. El cual deberá renovarse cada 1(un) año.
9. Contar con Libreta Sanitaria Vigente de todo el personal involucrado en el proceso de elaboración. El cual deberá renovarse cada 1(un) año.
10. Contar con Curso de Manipulación de Alimentos y Certificado de aprobación de todo el



personal involucrado en el proceso de elaboración de alimentos.

11. El productor deberá aceptar la inspección del lugar declarado como sector de elaboración, depósito y almacenamiento de materias primas y producto terminado.

## CAPITULO V

### DE LAS DISPOSICIONES COMERCIALES

Art 10 : Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente Ordenanza, se entregará al beneficiario: uctos que se desarrollarán.

Domicilio donde se desarrolla la actividad.

1. Permiso Condicional, con el correspondiente logo identificador que deberá ser exhibido en el ingreso de la unidad productiva, y

2. Certificado del RePUPA, el cual contendrá la siguiente información:

- Nombre del inscripto.
- Descripción del rubro a desarrollar.
- Lista de productos que se desarrollarán.
- Domicilio donde se desarrolla la actividad.
- Fecha de inscripción.
- Firma del funcionario competente.
- N° de RePUPAs (Según lo establecido en ANEXO IV:

NUMERO DE REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES  
PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS)

- Fecha de validez del registro.

Art 11: Los productos elaborados en las P.U.P.A. podrán comercializarse desde los establecimientos de elaboración propia, en espacios y canales de intercambio solidario y en las Ferias de Emprendedores o Ferias Gastronómicas que se realicen en el Partido de Villa Gesell y/o en los Municipios con los cuales se haya firmado convenio para tal fin, según se establezca en la reglamentación, permitiendo la trazabilidad de los productos elaborados en las P.U.P.A.



ARTICULO 12: Las P.U.P.A. no podrán tener sucursales de venta propias y solo podrán comercializar productos que se elaboren en dicha unidad productiva.

## CAPITULO VI

### DEL PERMISO MUNICIPAL

Art. 13: Créase el Registro de Pequeñas Unidades de Producción Alimenticia (RePUPA) que estará a cargo del área que la Autoridad de Aplicación reglamente.

Art 14: El permiso municipal otorgado por la Autoridad de Aplicación tendrá vigencia de 2 (dos) años. Luego, la empresa deberá relocalizarse según el Código de Ordenamiento Urbano en un plazo de 90 días a partir del momento de la notificación fehaciente. Transcurrido este plazo, el Departamento Ejecutivo dispondrá la caducidad del permiso otorgado.

Art 15: El permiso de elaboración y comercialización será condicional. Si dentro del plazo de vigencia del régimen llegaran a encontrarse irregularidades legales o sanitarias, el mismo perderá efecto inmediatamente.

Art 16: No se otorgará permiso condicional de elaboración y comercialización de registro de PUPA a emprendimiento realizado en un domicilio particular ya vinculado a otra P.U.P.A. registrada en RePUPA.

## CAPITULO VII

### ÁMBITO DE APLICACIÓN TERRITORIAL

Art 17: Las disposiciones establecidas por esta Ordenanza, regirán a las P.U.P.A. que pretendan funcionar en todas las zonas establecidas en el Código de Ordenamiento Urbano.

Art 18 necesarias para acceder a la registración se establecen en el Anexo III y/o lo que la Autoridad de Aplicación

## CAPITULO VIII

### DE LAS OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD

Art 19: Durante la permanencia en el Registro, los emprendedores contarán con capacitación y asistencia técnica en procesos de elaboración y comercialización de sus productos, organizadas a través del Municipio y brindadas por él mismo u otras Instituciones.



Art 20: Se establece que el poder de policía en materia de fiscalización del producto y del lugar de elaboración será ejercido por el Área de Inspección Sanitaria y Bromatología, o la dependencia municipal que cumpla sus funciones, con amplias facultades para inspeccionar los locales y productos de las PUPAs.

## CAPITULO IX

### DE LAS SANCIONES

Art 21: SUSPENSIÓN TRANSITORIA DEL PERMISO. La autoridad de aplicación podrá proceder a la suspensión transitoria de permiso de elaboración y comercialización de productos alimenticios cuando así lo justifiquen razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales.

Art 22: 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 por su estado higiénico o bromatológico, no son aptos para el consumo humano.

Art 23: ANULACIÓN DE PERMISO. La autoridad de aplicación podrá proceder a la anulación del permiso de producción y comercialización de alimentos de la PUPA.

Cuando así lo justifique por razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales que atente contra la salud pública.

## CAPITULO X

### DE LAS DISPOSICIONES IMPOSITIVAS

Art 24: 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.

Art 25: El permiso municipal tendrá un valor a definir por la autoridad de aplicación , los cuales serán a cuenta de la habilitación municipal una vez que la empresa se relocalice.

ARTICULO 26: de forma.



## Anexo I-

Rubros de productos autorizados para ser elaborados en PUPAs

- Dulces y Conservas: Dulces, mermeladas y jaleas Frutas untables
- Dulces sólidos Almíbares Frutas confitadas/abrillantadas/almibaradas
- Confituras: Chocolates Bombones de fruta Turrone Garrapiñadas/mani con chocolate/ peladillas
- Panificados Galletas y bizcochos Facturas sin relleno de cremas que necesiten refrigeración Tortas fritas/buñuelos/churros/pasteles





- Harinas artesanales
- Escabeches y Licores Encurtidos en vinagre
- Hortalizas en vinagre/chutney
- Cerveza
- Licores

En salas comunitarias habilitadas se pueden elaborar:

Miel

Dulce de leche

Quesos de pasta dura

#### DULCES MERMELADAS Y JALEAS (CAP. X Art 810 Y 815 DEL CAA)

Estos productos podrán ser de uno o varios frutos, declarando en la etiqueta todas las materias primas que forman parte del producto. Parámetros que deberán cumplir: deberán estar como mínimo en 65% de sólidos solubles o 65° Brix. No deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en las frutillas, higos u otros semejantes). Tendrá una textura característica firme y de consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C) No podrá tener desarrollo de hongos o levaduras ni signos visibles de fermentación (El sabor y aroma deberán ser propios, sin olores ni sabores extraños). Deberán utilizarse envases de primer uso. El producto deberá colocarse en el envase a una temperatura mínima de 80° C.

FRUTAS UNTABLES/ CONFITURAS (CAP. X -Art 807 DEL CAA) Estos productos podrán ser de uno o varios frutos, declarando siempre en la etiqueta la totalidad de las materias primas. Parámetros que deberán cumplir: los sólidos solubles deberán ser como mínimo de un 45% o 45° Brix. Deberán utilizarse envases de primer uso. El producto deberá colocarse en el envase a una temperatura mínima de 80° C.



REQUIEREN ESTERILIZACIÓN O USO DE CONSERVANTES No podrá tener desarrollo de hongos o levaduras ni signos visibles de fermentación.

DULCES SOLIDOS (CAP. X -Art 811 DEL CAA) Es la confitura elaborada por cocción de no menos de 45 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen. Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 60% y queda permitido el empleo de gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado. Se podrá elaborar el Dulce de papa o patata, aromatizado o no. Deberá expendirse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta).

ALMIBARES (CAP. X -Art 809 DEL CAA) Se entiende a la confitura obtenida de la cocción de una solución de agua, azúcar, fructosa, miel o glucosa, y a uno de los siguientes ingredientes: Honorable Concejo Deliberante de Rauch Página 8 Trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados. Hortalizas o tubérculos: pelados, enteros o fraccionados, frescos o conservados. Las características deberán ser las siguientes, la fase líquida deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculo u hortaliza; será límpida y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado. La fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles no menor de 72° Brix.

FRUTAS CONFITADAS/ ABRILLANTADAS /ALMIBARADAS(CAP. X -Art 817 DEL CAA) Con la denominación de Frutas y Hortalizas confitadas, se entienden los productos obtenidos por la cocción reiterada de las frutas u hortalizas en soluciones de concentraciones crecientes de sacarosa, Azúcar invertido o miel hasta quedar completamente impregnados de Azúcar. Se denominarán Frutas Almibaradas escurridas o Frutas escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre; Frutas glaseadas, las frutas confitadas cubiertas por una capa lisa y lustrosa de azúcares; Frutas escarchadas o abrillantadas, las frutas confitadas recubiertas de una capa



de Azúcar cristalizado. Estas no deberán presentar signos de fermentación ni desarrollo de hongos o levaduras. El sabor, olor, textura y apariencia deberán ser característicos del producto.

CHOCOLATES (CAP. X -Art 788 DEL CAA) Estos podrán elaborarse de distintas formas, con distintos ingredientes exceptuado los rellenos con crema. BOMBONES DE FRUTA (CAP X Art. 786 Y 788 DEL CAA) Con la denominación genérica de Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código, adicionado o no con los aditivos que se detallan a continuación. Los bombones de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.

TURRONES (CAP X Art. 800 DEL CAA) Con la denominación genérica de Turrón, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas brillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185. Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geoméricamente regular. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen): Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m. Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/m. Semillas, Mín: 30,0% m/m. Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm). GARRAPIÑADAS / MANI CON CHOCOLATE / PELADILLAS

(CAP X Art. 792 y 793) Con la denominación de Garapiñadas (almendras garapiñadas de aspecto grumoso) o apiñadas, se entienden las almendras sanas,



mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa gruesa de Azúcar caramelizado, de espesor variable. Las garrapiñadas preparadas con otras semillas deberán expendirse con la designación correspondiente: Maníes garapiñados, Maní con chocolate, etc. Con el nombre de Peladilla, se define un producto elaborado con almendra sana, confitada. El mismo producto elaborado con maní será denominado: Peladilla de maní. Se admite sin declaración la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5% para dar consistencia a la capa exterior de Azúcar.

PAN (CAP IX Art. 725 y 727 DEL CAA) Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios. El pan elaborado en la forma indicada en el artículo anterior y que responda a las mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como: Pan flauta, flautines, telera, pan máuser, pan de fonda, felipitos, rondines, rosetas, etc. Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes. GALLETITAS Y BIZCOCHOS (CAP IX- Art 760 DEL CAA) Con la denominación genérica de Galletitas y Bizcochos (Cakes, Crackers, Biscuits, etc.), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa podrá ser adicionada de: Enzimas apropiadas, Cloruro de sodio (sal), Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos, Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel, Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, ascórbico o



sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas, Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco, Honorable Concejo Deliberante de Rauch Página 10 Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos, Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no, Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados, Aditivos: de acuerdo.

FACTURAS (CAP IX-Art 757 DEL CAA) Con la denominación genérica de Facturas de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos para estos productos, que figuran en el ARTICULO 757 bis del CAA. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador. Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensaimadas, etc. a lo establecido en el ARTICULO 760 bis del presente Código. Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el ARTICULO 766. Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el CAA, y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos

constituyentes se encuentren permitidos. En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares: Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces. Cuando contengan sustancias aromatizantes, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que



corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente. Cuando contengan sustancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por e agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

Honorable Concejo Deliberante de Rauch Página 11 Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente".

**ALFAJORES (CAP IX- Art. 761bis DEL CAA)** Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido. Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código. Deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...)/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado. A la denominación correspondiente podrá



agregarse el nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiéndose la palabra “tipo” en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas. ENCURTIDOS EN VINAGRE (CAP. XI -Art 972 DEL CAA)  
Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u

hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un solo uso. Deberán cumplir con los siguientes requisitos: Los frutos serán sanos, limpios, y en estado de madurez adecuada. NO tendrán alteraciones producidas por agentes físicos químicos o biológicos. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C, no mayor de 3,5. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.

HORTALIZAS EN VINAGRE/CHUTNEY (CAP. XI -Art 977 DEL CAA) Hortalizas en vinagre: Son los pepinillos, ajíes, cebollitas, etc, en una cobertura líquida con vinagre, envasados en un recipiente de único uso. Deberá cumplir con los siguientes requisitos: Las hortalizas deberán ser frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, .enteras o fraccionadas, crudas o cocidas. De consistencia firme, libres de defectos causados por Honorable Concejo Deliberante de Rauch Página 12 agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración. El líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5.





Chutney: Es el encurtido elaborado con diversas hortalizas y frutas, adobado con una salsa hecha con vinagre de malta o de vino, manzanas ácidas, azúcares, jengibre y mostaza

LICORES (CAP XIV Art. 1119 DEL CAA) Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código. Se denominará: LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares. LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares. LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares. LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados. Solamente podrá denominarse licor de: Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación. Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones. Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares. El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc. Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20°C. El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro. Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas,





adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente CAA, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares. Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada. Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/ con...", llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En Honorable Concejo Deliberante de Rauch Página 13 este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada. Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizadas. Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10% (peso/volumen) de miel. Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes en alcohol del mismo origen." CONSERVAS VEGETALES (CAP. X- Art 926 DEL CAA). Con la denominación genérica de Conservas de vegetales, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias: I.1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez. Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para



cada caso. Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial. Los recipientes con la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% del volumen del envase sellado. Toda partida de conserva de vegetales después de esterilizada deberá mantenerse durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente en tanto ésta no sea inferior a 20°C ni superior a 40°C. De cada partida esterilizada se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se mantendrá por partes iguales en estufa a 37°C y 55°C durante seis días consecutivos. Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar para su expendio la partida correspondiente. Las conservas de vegetales envasadas y antes de su cierre hermético y esterilización adecuada, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo)

Anexo II:

Características de las instalaciones, equipos y normas de manipulación  
higiénica

La sala de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor.

La sala de elaboración podrá ser el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el productor cumplan con los requisitos detallados a continuación:

- De la sala de elaboración: La cocina deberá tener una puerta que la separe del resto de los ambientes y no podrá estar directamente comunicada con las



instalaciones sanitarias familiares

- Materiales de construcción: Las paredes: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 m de altura.
- Los techos: deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso e ignífugo y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.
- Los pisos: deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.
- Aberturas: Las aberturas del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera para evitar la entrada de insectos.
- Iluminación: La iluminación podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones del mismo.
- Los artefactos deberán tener protección antiestallido.
- Ventilación: La ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire; deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser de un modo tal que no contamine el ambiente, esto quiere decir, que la ventilación del aire deberá ser siempre de un sector limpio a otro más sucio, y no al revés.
- Muebles de cocina y/o elaboración: Los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes.
- Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen



estado de mantenimiento en general.

- Sólo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.
- Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación.
- Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores.
- Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.
- Utensilios: Todos los utensilios tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.
- Equipos: En el caso de utilizar equipos durante el proceso que son también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.
- Sectores de elaboración: Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuáles son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada.
- Almacenamiento de materias primas: Podrán almacenarse cerrado bajo llave (basta con un armario) en un sector de la sala sucia o semi-limpios



dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento.

- Almacenamiento de producto: Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin. Estarán bajo llave (basta con un armario). Las condiciones deberán ser tales que no alteren el alimento procesado.
- El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado.
- Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositados directamente en el piso.
- Instalaciones sanitarias: Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado.
- Disposición de los residuos: Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.
- Visitas: Si se elabora en la cocina familiar durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma. Si se elabora en una sala de uso exclusivo, sólo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con todos los requisitos exigidos en el procedimiento de “visitas a la sala de elaboración” que deberá redactar el productor.
- Servicios de agua: Para la elaboración de los alimentos, la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque



de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes. De las normas para la manipulación higiénica Se aplicarán las establecidas en los instructivos de Buenas Prácticas de Manufacturas.

Requisitos para los manipuladores:


- Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos.
- Deberán contar con libreta sanitaria actualizada.
- Deberán presentar los procedimientos y registros se implementarán las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento.
- Indumentaria: Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por: chaqueta o guardapolvo, pantalón, delantal y cofia
- Deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.
- Unidad de transporte de alimentos: Los alimentos deberán ser transportados de tal forma que se protejan de la contaminación y exposición inadecuada al medio ambiente. El contenedor en donde se trasportará los alimentos deberá estar autorizado por el área de bromatología, siendo éste de uso exclusivo para el transporte de alimentos. El contenedor deberá estar claramente identificado como transporte de alimentos, tendrá un diseño de fácil limpieza, de material resistente, impermeable. Contará con tapa y estará cerrado con llave o precintos durante el transporte de los mismos.



Municipalidad  
de Villa Gesell  
Honorable Concejo Deliberante  
[www.cambiamosgesell.net.ar](http://www.cambiamosgesell.net.ar)

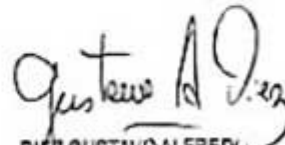
**Cambiamos**

  
HECTOR LUIS BALDO  
CONCEJAL  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell

  
ARMANDO CLARISA EDITH  
CONCEJAL H.C.D.  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell

  
GREEN ADRIAN MAXIMILIANO  
CONCEJAL H.C.D.  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell

  
ANA MARÍA MARTINEZ  
CONCEJAL  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell

  
DIEZ GUSTAVO ALFREDO  
CONCEJAL H.C.D.  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de Villa Gesell