

4424-S-19



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

01 SEP 2020

Corrientes,

6907

ORDENANZA

VISTO:

La Carta Orgánica Municipal(COM) en su Artículo 14 inc. 18, Y;

CONSIDERANDO:

Que, existe en la Ciudad de Corrientes un considerable número de personas que desarrollan emprendimientos relacionados a la elaboración de alimentos en sus propias viviendas para su posterior comercialización.

Que, deviene imprescindible el control sanitario de las instalaciones y de los productos alimenticios que en esos lugares se elaboran.

Que, es necesario regular esta actividad a través de normas jurídicas que aseguren el estricto cuidado en la conservación y el buen estado de los productos alimenticios elaborados para la seguridad de los consumidores.

Handwritten mark resembling the number '41'.

Que, el Estado Municipal debe velar por el estricto cumplimiento de los controles de higiene y conservación de los productos alimenticios que se consumen en el ámbito municipal en el marco del ejercicio del poder de policía que detenta como facultad no delegada constitucionalmente.

Handwritten signature or mark.

Que, es menester que el Estado Comunal genere políticas públicas destinadas a garantizar el correcto funcionamiento de las actividades relacionadas con la elaboración de productos alimenticios en concordancia a las normas emanadas de la Ley N°18.824 (Código Alimentario Nacional).

Que, la habilitación para la elaboración de viandas diarias de alimentos en cocinas particulares se halla autorizada por el art. 152 de la Ley N°18.824

Que, es necesario articular políticas inclusivas desde las estructuras mismas del Estado Municipal que fortalezcan y fomenten el desarrollo de los emprendimientos locales buscando alentar la generación de empleo y el crecimiento de sectores de la economía social a través de micro emprendimientos de índole familiar y asociativa.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..2//

Corrientes, 01 SEP 2020

ORDENANZA

6907

Que, el Estado Comunal debe facilitar la comercialización de los productos alimenticios elaborados por los emprendedores locales para su progresiva inclusión en el proceso formal de comercialización local.

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

“PUPA”

**TÍTULO I “DE LA CREACIÓN DE REGISTRO DE PEQUEÑAS
UNIDADES PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS.”**

ARTÍCULO.-1º: LA presente Ordenanza tendrá por objetivos:

- a) Promover y Fomentar la creación y desarrollo de Pequeños Emprendimientos de Producción Alimenticia sean en forma individual, familiar o asociativa.
- b) Facilitar los mecanismos de comercialización de los productos alimenticios elaborados por parte de pequeños emprendedores dentro del ámbito municipal.
- c) Articular con otros órganos del municipio, la instrumentación de los controles higiénicos sanitarios necesarios relativos a los lugares de elaboración de los productos por parte de los emprendedores locales.
- d) Ejercer la supervisión y control de todos los pequeños emprendimientos de producción de alimentos a través del otorgamiento de autorizaciones precarias para la elaboración y comercialización de los productos que reúnan los requisitos legales



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

Corrientes,

01 SEP 2020

..3//

6907

ORDENANZA

para el consumo humano, en el marco de las previsiones de la Ley Nacional N° 18.824 y su Decreto Reglamentario.

e) Alentar la iniciativa privada en el marco de promoción de políticas de estado que faciliten el desarrollo social y económico de la comunidad correntina, fortaleciendo la actividad económica desde el punto de vista solidario e inclusivo.

ARTÍCULO.-2º: LA actividad de las personas físicas que desarrollan micro emprendimientos en la Ciudad de Corrientes, sea en forma individual, familiar o asociativa dedicados a la elaboración de productos alimenticios artesanales de autoempleo serán denominadas: PUPA (Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos).

ARTÍCULO.-3º: CREA el Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (RePUPA), organismo que tendrá a su cargo la inscripción de todos los pequeños emprendimientos de producción alimenticia que cumplimenten con los requisitos que establece la presente Ordenanza y su reglamentación. Este Registro estará a cargo de la Subsecretaría de Pymes e Industria, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Económico de la Municipalidad de la Ciudad de Corrientes.

ARTÍCULO.-4º: TODA inscripción de las PUPA deberá ser acreditada por el organismo de contralor correspondiente, el cual mediante la emisión de un Certificado, que contendrá su número de registración, otorgará un Permiso Municipal para comenzar su actividad.

TÍTULO II "DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS"

ARTÍCULO.-5º: SE AUTORIZA a las PUPA a la elaboración y posterior comercialización de productos que registren bajo riesgo epidemiológico para el consumo humano y que se hallan incluidos en el Anexo I ("Rubros de Productos que podrán ser elaborados por las PUPA El que podrá ser modificado y actualizado de acuerdo a la demanda y las modificaciones de la Ley Nacional N° 18.824 y Decreto Reglamentario (Código Alimentario Argentino) por la autori



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..4//

Corrientes, 01 SEP 2020

ORDENANZA 6907

-dad de aplicación de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO.-6º: LOS productos alimenticios elaborados y comercializados por las PUPA deberán cumplir con los requerimientos y condiciones establecidas en la Ley Nacional N° 18.824 y Decreto Reglamentario (Código Alimentario Argentino).

ARTÍCULO.-7º: TODO producto elaborado por cada PUPA deberá poseer una etiqueta adherida al respectivo envase en el cual deberá consignarse la siguiente información

- a) Identificación del Productor o Entidad asociativa encargada de la elaboración.
- b) Denominación del producto.
- c) Lista de Ingredientes.
- d) Materias Primas utilizadas en su elaboración.
- e) Domicilio donde se desarrolla la actividad.
- f) Fecha de Elaboración del producto.
- g) Fecha de Vencimiento del producto.
- h) Número de Certificado de inscripción de la PUPA
- i) Nombre del Municipio de la Ciudad de Corrientes.
- j) Sugerencia para conservación del producto una vez abierto.

Previa justificación suficiente, el DEM, podrá modificar la información dispuesta en la etiqueta adherida al producto.

TITULO III "REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN"

ARTÍCULO.-8º: PODRÁN solicitar la inscripción en el RePUPA todos aquellos pequeños emprendimientos que se adecúen a las características establecidas en el artículo 2º de la presente Ordenanza y que además cumplan con las especificaciones establecidas en el art. 5º de la presente norma y sean aptos para el consumo humano en pequeña escala.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

01 SEP 2020
Corrientes,

..5//

6907

ORDENANZA

ARTICULO.-9º: LA inscripción se formalizará a través de la presentación de formularios que el organismo de control (Subsecretaría de Pymes e Industria) redactará y expedirá a los interesados, en los cuales se definirán los requisitos que los titulares de las PUPA deberán consignar en carácter de Declaración Jurada, con más la presentación de copias de la documental exigida. Las copias que se presenten deberán ser acompañadas de sus respectivos originales para la certificación de las autoridades municipales.

TITULO IV "OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE PUPA."

ARTÍCULO.-10: PARA estar inscriptos en el Registro de PUPA y gozar de los beneficios de la presente Ordenanza, los peticionantes deberán acreditar:

- a) Estar inscriptos como mínimo en Régimen de Monotributo.
- b) Presentar un croquis de obra con la señalización del espacio físico afectado a la actividad productiva.
- c) El titular del emprendimiento deberá consignar en carácter de declaración jurada el carácter con que ostenta el derecho a la ocupación de la vivienda en el que se desarrollará la elaboración de los productos alimenticios, reservándose la autoridad aplicación la facultad para requerir la documentación respaldatoria.
- d) Acreditar haber realizado las capacitaciones obligatorias que la autoridad de aplicación disponga a tal fin, así como también haber participado de los cursos de manipulación de alimentos debiendo exhibir el Certificado de Aprobación de los mismos, por parte de todas las personas involucradas en el proceso de elaboración de los productos.
- e) Presentar un Manual de Buenas Prácticas, consignando procedimientos de elaboración y las técnicas utilizadas para el envasado, acondicionamiento y almacenamiento de MP, insumos y productos terminados; POES, MIP y manejo de residuos.

Handwritten signature and mark.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..6//

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

ORDENANZA

f) Presentar todo tipo de documentación solicitada por la autoridad sanitaria de aplicación de la presente.

La Autoridad de Aplicación, podrá merituar los alcances de estos requisitos encontrándose autorizada a modificarlos, excepcionalmente y previa justificación suficiente.

TITULO V “DISPOSICIONES COMERCIALES”

ARTÍCULO.-11: UNA vez cumplimentados los requisitos establecidos en la presente Ordenanza, se entregará al titular de la PUPA lo siguiente:

- a) Autorización condicional y precaria para desarrollar la actividad específica, con el correspondiente logo identificadorio que deberá ser exhibido en un lugar visible al ingreso de la vivienda donde se realiza la elaboración de los productos.
- b) Certificado expedido por el RePUPA, que debe contener la siguiente documentación:
 - Nombre del titular.
 - Nombre comercial del producto.
 - Descripción del rubro a desarrollar.
 - Listado de productos a ser elaborados.
 - Domicilio donde se desarrollará la actividad productiva.
 - Fecha de Inscripción.
 - Firma del funcionario competente.
 - Número de Registración ante RePUPA.
 - Fecha de validez de la registración.

ARTÍCULO.-12: LOS productos elaborados por las PUPA podrán comercializarse en espacios y canales de intercambio solidario y/o ferias de emprendedores o de productores agrícolas o en eventos organizados por la Municipalidad de la Ciudad de Corriente(MCC) y en todos aquellos locales comerciales habilitados.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

01 SEP 2020
Corrientes,

..7//

6907

ORDENANZA

TÍTULO VI "PERMISO MUNICIPAL"

ARTÍCULO.-13: EL Permiso y/o Autorización Municipal a que hace referencia el art. 11 inc. a) tendrá una vigencia de 2 (dos) años, renovable por el término de un año, acompañado del desarrollo de un proyecto productivo para el crecimiento de la actividad. Si transcurrido ese plazo de vigencia, la PUPA. a través de sus responsables no tramita su renovación, la autoridad de aplicación dispondrá la caducidad del permiso otorgado y comunicará a la Dirección General de Bromatología a fin de que procedan a la inspección del lugar de elaboración de los productos y verifique el cese de la actividad de la unidad de microemprendimiento.

ARTÍCULO.-14: TODO permiso para funcionar es precario y condicional. Si dentro del plazo de vigencia establecido en el artículo anterior, se verificaren irregularidades legales o sanitarias en el funcionamiento de la actividad de la PUPA se procederá a dar de baja el permiso. Sin perjuicio, de la clausura del lugar, el decomiso de los productos y/o materias primas que en él se encuentren, y el correspondiente libramiento de actas de infracción que con motivo de la inspección se deban realizar.

ARTÍCULO.-15: EL Municipio a través del RePUPA no otorgará Permiso de Elaboración y Comercialización a emprendimiento realizado en un domicilio particular en la que ya estuviere funcionando otra PUPA inscrita en el mencionado Registro.

TÍTULO VII "DE LAS OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO"

ARTÍCULO.-16: LA MCC a través de sus organismos o de otras instituciones públicas o privadas, se compromete a brindar capacitación y asistencia técnica en proceso de elaboración y comercialización de los productos.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

01 SEP 2020
Corrientes,

..8//

ORDENANZA

6907

ARTÍCULO.-17: EN ejercicio del Poder de Policía que detenta el municipio, se establece que la fiscalización y control del producto elaborado y de las materias primas que son utilizadas en su composición, como así también del lugar de elaboración estará a cargo de personal dependiente de la Dirección General de Bromatología, en los días previamente declarados por los titulares de las PUPA, para la elaboración exclusiva de los productos a comercializar.

TÍTULO VIII “DE LAS SANCIONES”

ARTÍCULO.-18: EN caso de caducidad del permiso otorgado, la Dirección General de Bromatología, verificará el cese de la actividad de la unidad productiva, y en caso de constatarse la continuidad de la misma, procederá a la inmediata clausura del lugar y decomiso de los productos y/o materias primas que en él se encuentren, sin perjuicio del libramiento de actas de infracción que se deban realizar.

ARTÍCULO.-19: LA Autoridad de Aplicación podrá proceder a la suspensión transitoria del permiso de elaboración y comercialización de los productos alimenticios de las PUPA cuando razones de seguridad o higiene o incumplimiento de disposiciones legales así lo justifiquen.

ARTÍCULO.-20: CUANDO al momento de la inspección se advirtiera que los productos alimenticios y/o las materias primas que están destinadas a la elaboración del producto, sea por razones de higiene o bromatológicas, no posean aptitud suficiente para el consumo humano, el municipio a través de sus Órganos de fiscalización procederá al decomiso de los productos o de las materias primas, siempre y cuando se torne impostergable la inutilización y destrucción de los mismos.

ARTÍCULO.-21: SERÁN causales de revocación del permiso de elaboración y comercialización otorgado a una PUPA:



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

01 SEP 2020
Corrientes,

..9//

6907

ORDENANZA

- a.-La detección de productos y/o materias primas que se utilicen para la comercialización en mal estado de conservación o que no revistan la aptitud suficiente para el consumo humano, sin perjuicio de las demás sanciones que el municipio le imponga.
- b.- Constatarse que el lugar de elaboración y/o de almacenamiento de los productos, no se encuentra en condiciones de higiene o seguridad para la actividad que desarrolla la PUPA, sin perjuicio de la eventual clausura preventiva que pudiera corresponder.

ARTÍCULO.-22: EN el caso del artículo 21 inciso b anterior, la PUPA podrá tramitar nuevamente su inscripción, siempre y cuando se verifique el pago de las sanciones pecuniarias impuestas por el municipio y se constate previa inspección del lugar, la subsanación de los inconvenientes por los que se ha revocado el permiso y eventualmente se ha procedido a la clausura preventiva de la PUPA.

YU/1

TITULO IX "DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS"

ARTÍCULO.-23: LOS titulares de las PUPA que pretenden adherirse al régimen establecido en la presente Ordenanza, están obligados a dar cumplimiento estricto de las normativas municipales, provinciales y nacionales en materia tributaria respecto a la actividad que desarrollen.

★

ARTÍCULO.-24: LAS características de las instalaciones, equipos y normas de manipulación higiénicas necesarias para acceder a la registración como PUPA se establecen en el Anexo III.

La Autoridad de Aplicación, podrá merituar los alcances de las condiciones previstas en el Anexo III, encontrándose autorizada a modificarlos, excepcionalmente y previa justificación suficiente.

ARTÍCULO.-25: LA presente Ordenanza será refrendada por el Señor Secretario del Honorable Concejo Deliberante.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

..10//

01 SEP 2020
Corrientes,

6907

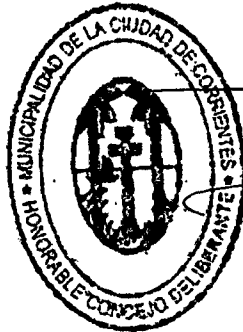
ORDENANZA

ARTÍCULO.-26: REMITIR la presente al Departamento Ejecutivo Municipal para su Promulgación.

ARTÍCULO.-27: REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

DADO EN EL RECINTO DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CORRIENTES A UN DÍA DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTE.

Dr. Fabrizio Abel Sartori
SECRETARIO
Honorable Concejo Deliberante
Municip. de la Cdad. de Ctes



ALFREDO OSCAR VALLEJOS
Presidente
Honorable Concejo Deliberante
Ciudad de Corrientes



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

11..//

ORDENANZA N°**6907**

Corrientes,

01 SEP 2020

**ANEXO I: RUBRO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER
ELABORADOS EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS
ALIMENTICIAS (PUPAs)**

1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERMITIDOS.

Considérense Productos Alimenticios Artesanales a los efectos de la presente Ordenanza y susceptible de ser autorizados para su elaboración y comercialización por parte de micro empresas, empresas familiares, talleres solidarios o protegidos a los incluidos en la siguiente nómina:

CÓDIGO	RUBRO DE PRODUCTOS
001	Frutas y hortalizas frescas
002	Huevos frescos
003	Miel
004	Leche fluida y sus derivados lácteos artesanales
005	Encurtidos, aderezos y similares conservas en medios ácidos
006	Conservas Artesanales
007	Dulces, confituras y almíbares artesanales
008	Turrone y barras de cereales
009	Chocolates y bombones
010	Panificados y repostería artesanal
011	Alimentos de tipo Rotisería
012	Cerveza Artesanal
013	Licores



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

12..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

014	Sujeto a autoridad Sanitaria

001 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Frutas y hortalizas frescas para el consumo, cuyo ciclo completo entendido como tal, el que transcurre desde la siembra hasta la cosecha, con capacitación y asesoramiento técnico suficiente en caso de manejar productos sanitarios contra plagas, y su acondicionamiento para el consumo, se desarrolle exclusivamente en la huerta, monte o invernadero de la micro empresa, familia, o taller solidario o protegido, mediante el trabajo de micro empresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, como así también su personal permanente o transitorio.-

002 HUEVOS FRESCOS

Huevos frescos para consumo directo excluyentemente producidos en la granja con asesoramiento técnico, control sanitario, y mediante el trabajo de microempresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, así como también su personal permanente o transitorio.-

003 MIEL

Obtención de Miel de la apicultura, a partir del escurrido, centrifugado, prensado, filtrado de panales, fraccionamiento y envasado, como así también elaboración de sus subproductos artesanales producidos por micro empresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, como así también su personal permanente declarado.-



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

13..//

ORDENANZA N°**6907**

Corrientes,

01 SEP 2020

004 LECHE FLUIDA Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS ARTESANALES

Leche fluida apta para el consumo y sus derivados lácteos artesanales, como queso, yogurt, cremas, etc., siempre que la misma derive de explotaciones lecheras habilitadas por organismos pertinentes y cuenten con controles sanitarios periódicos básicos certificados oficialmente, producidos por el trabajo de microempresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, como así también su personal permanente declarado. Los métodos de procesamiento en sus variantes serán reglamentados por Bromatología Municipal en base a declaraciones juradas de las "Etapas de Procesamiento" previamente habilitadas, para garantizar la inocuidad del alimento.

005 ENCURTIDOS ARTESANALES

Encurtidos artesanales entendiéndose como tales los productos vegetales envasados en frascos, en salmueras o derivados del ácido acético en sus distintas concentraciones que aseguren la neutralización de las necrobacterias. Ej: pickles, ajíes, pepinillos en vinagre, etc.

006 CONSERVAS ARTESANALES

Conservas artesanales, como escabeches vegetales, animales o mixtos, cuyas condiciones de pH, concentración salinas o de azúcar, junto a los métodos de esterilización garanticen la inocuidad del producto.-

007 DULCES, CONFITURAS Y ALMÍBARES ARTESANALES

Dulces, confituras y almíbares artesanales que incluya como materia prima algunos de los productos incluidos en la categoría A.-



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

14.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

008 TURRONES (CAP X Art. 800 DEL CAA) Y BARRA DE CEREAL

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 abrillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente

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 geométricamente 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.
- Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

Este producto se rotulará: Turrón de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o de las semillas utilizadas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

009 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA ARTESANAL

Productos de panificación y repostería artesanal íntegramente elaborados a partir de materias primas con marcas legalmente habilitadas, mediante el trabajo de microempresarios, la familia o los integrantes de emprendimientos protegidos o solidarios, así como también su personal permanente declarado.

010 CHOCOLATES Y BOMBONES

CHOCOLATES. Estos podrán elaborarse de distintas formas, con distintos ingredientes exceptuando los rellenos con cremas.

BOMBONES. Se entiende el producto de consistencia blanda, semiblanda o dura preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios contemplados en el Código, Alimentario Argentino 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,



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

15://

ORDENANZA N°**6907**Corrientes, **01 SEP 2020**

vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.

011 PRODUCTOS DE ROTISERÍA

Alimentos del tipo "Rotisería" para su inmediato consumo como pizzas, tartas, sopa paraguaya, y otros, previamente solicitados y autorizados por la Dirección Gral. de Saneamiento y Bromatología.

012 CERVEZA ARTESANAL (CAP Art. 1080 DEL CAA)

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervicera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerviceros. La cerveza negra podrá ser azucarada. La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

Clasificación de Cervezas

1. Respecto al extracto primitivo

Cerveza liviana: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual al 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Cerveza: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y es menor de 12,0% en peso.

Cerveza Extra: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso.

Cerveza Fuerte: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14,0% en peso.

2. Respecto al grado alcohólico

Cerveza sin alcohol: Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

Cerveza con alcohol o Cerveza: Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

3. Respecto al color

Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza: Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C.



**HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-**

16..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, **01 SEP 2020**

(European Brewery Convention).

Cerveza oscura o Cerveza negra: Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

Los ingredientes obligatorios de la cerveza son:

Agua, Cebada malteada, Lúpulo, Levadura de cerveza, Extracto de malta, Adjuntos cerveceros, Jugo o extracto de fruta, extractos o derivados.

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

Aspecto: La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

013 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.

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

4424-519



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

17..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

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.

Handwritten marks and a signature on the left side of the page.

014 SUJETO A AUTORIDAD SANITARIA

LOS RUBROS NO DETALLADOS EN EL ANEXO PRESENTE QUEDARÁN SUJETOS A LA APROBACIÓN DE LA AUTORIDAD SANITARIA, SIEMPRE QUE CUMPLA CON LAS BASES DEL PROGRAMA PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTORAS DE ALIMENTOS. En todos los casos los productos deberán contar con una etiqueta donde se incluirá la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

ANEXO II. B: INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO ALIMENTICIO (Uno por cada producto)

- **Nombre del producto:** *
- **Marca:** (si la hubiera)
- **Ingredientes:** recetas del producto en orden decreciente (de mayor a menos), incluyendo los aditivos empleados. (Ideal: Cantidades en porcentaje) *
- **Breve descripción del proceso productivo:** (como lo hace, paso a paso) *
- **Condiciones ambientales en el que el producto debe ser conservado:** (en lugar seco, heladera, freezer o lo que corresponda) *
- **Período en el cual se mantiene inalterable en las condiciones establecidas:** (vida útil) *
- **Controles que efectúa el elaborador sobre el producto terminado:** (ej. ^obx en mermeladas)
- **Características del material del envase:** (especificación detallada del proveedor o bien fotocopia del análisis o certificación de inscripción aprobada por un ente oficial)
- **Peso del producto o cantidad de la unidad de venta:**

*Datos obligatorio

.....
Firma, Aclaración, tipo y N° de Documento

Proyecto de Rótulo

Nombre del Producto:

Marca: (si la tiene)

Ingredientes: (expresado en gramos o porcentaje, en orden decreciente)

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS: contiene (trigo, avena, cebada, centeno, leche, huevo, pescados, mariscos, maní, soja, frutas secas y sulfitos mayor o igual a 10 ppm)

Elaborado por: (nombre del productor)

Dirección: (domicilio donde se elabora)

Código Postal y Ciudad:

Industria Argentina.

RePUPA N°:

Fecha de Elaboración: y/o Fecha de Vencimiento:

Contiene/Peso Neto / Venta al peso

Mantener en: lugar fresco y seco

Lote: (numero y/o letras, control interno del productor)



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

19.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

TABLA NUTRICIONAL (NO OBLIGATORIO)

Firma, Aclaración, Tipo y N° de documento

DECLARACIÓN JURADA- Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias

En mi Carácter de representante legal de la firma

..... declaro bajo juramento que los datos consignados en los Anexos II.A y II.B, que forman parte de la presente son veraces.

Declaramos asimismo bajo juramento, que nos comprometemos a elaborar el producto cuyo permiso solicitamos, en la forma en que se detalla en los Anexos, Manteniendo inalterables tanto sus componentes como su proceso de elaboración, envases y rótulos.

Producto:

Firma

Aclaración:

Apellido y nombre:

Tipo y N° de documento:



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

20.//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

SOLICITUD	
RENOVACIÓN	
MODIFICACIÓN	

ANEXO II.A:

SOLICITUD/RENOVACIÓN/MODIFICACIÓN DE INSCRIPCIÓN DE PEQUEÑAS
UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS

PARA LLENAR POR EL MUNICIPIO						
FECHA		MUNICIPIO		EXP. N°		
PARA COMPLETAR POR EL PRODUCTOR						
DATOS DEL PRODUCTOR TITULAR DE LA PUPA						
APELLIDO				NOMBRE		
DIRECCIÓN	CALLE		N°		CP	
TELÉFONO			MAIL			
EDAD			DNI			
POSEE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS TACHE LO QUE NO CORRESPONDA			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO		
CANTIDAD DE PERSONAS QUE HABITAN EN LA VIVIENDA						



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

21..//
ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

CANTIDAD DE HIJOS MENORES A 5 AÑOS		CANTIDAD DE HIJOS ENTRE 5 Y 13 AÑOS		CANTIDAD DE HIJOS MAYORES A 13 AÑOS	
¿TIENE OTRA ACTIVIDAD LABORAL? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
DE CUÁNTAS HORAS SEMANALES DISPONE PARA TRABAJAR EN LA UNIDAD PRODUCTIVA					
MONOTRIBUTO					
¿POSEE MONOTRIBUTO, MONOTRIBUTO MUNICIPAL, MONOTRIBUTO SOCIAL TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
ESPECIFIQUE CUAL					
NÚMERO CUIT					
INSTITUCIONES					
¿PERTENECE A ALGUN PROGRAMA? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
DATOS DEL PROGRAMA					

ryl

★



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

22...//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes,

01 SEP 2020

1- NOMBRE DEL PROGRAMA				
TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA				
APELLIDO Y NOMBRE DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA				
TELÉFONO		MAIL		
2- NOMBRE DEL PROGRAMA				
TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA				
APELLIDO Y NOMBRE DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA				
TELEFONO		MAIL		
DATOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA				
NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO				
DIRECCIÓN	CALLE		N°	



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

23..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

LUGAR DE ELABORACIÓN (MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA)	COCINA	<input type="checkbox"/>	GARAJE	<input type="checkbox"/>	HABITACIÓN	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>	ESPECIFIQUE								
	DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS (COMPLETE SÍ O NO SEGÚN CORRESPONDA)		AGUA DE RED	<input type="checkbox"/>	AGUA DE POZO	<input type="checkbox"/>	ELECTRICIDAD	<input type="checkbox"/>	CLOACAS	<input type="checkbox"/>	GAS NATURAL	<input type="checkbox"/>	GAS ENVASADO	<input type="checkbox"/>	RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	<input type="checkbox"/>	ZONA PAVIMENTADA
¿LA UNIDAD PRODUCTIVA ES PROPIA? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA							<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO							
SI MARCÓ NO, EXPLIQUE																	
¿EL LUGAR POSEE ESPACIO PARA AMPLIACIÓN? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA							<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO							
PRODUCTOS																	
PRODUCTO QUE ELABORA	PRODUCCIÓN SEMANAL /MENSUAL	DURACIÓN DEL PRODUCTO					ENVASE DEL PRODUCTO										

Handwritten marks and scribbles on the left side of the form.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CORRIENTES
2020 -AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

24..//

ORDENANZA N°

6907

Corrientes, 01 SEP 2020

CANTIDAD DE PERSONAS QUE PARTICIPAN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA		VIVEN TODAS EN LA MISMA DIRECCIÓN TACHE LO QUE NO CORRESPONDA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO							
CANTIDAD DE DÍAS QUE ELABORA EN LA SEMANA		HORARIO DE ELABORACIÓN	MAÑANA						
			TARDE						
MARQUE LOS DÍAS DE ELABORACIÓN	L	M	M	J	V	S	D	NOCHE	
¿LOS ELEMENTOS DE ELABORACIÓN SOLO SE USAN EN LA UNIDAD PRODUCTIVA? (COMPLETE SÍ O NO SEGÚN CORRESPONDA)								<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
ESPECIFIQUE LOS ELEMENTOS COMPARTIDOS									
CAPACITACIONES. ESPECIFIQUE TODO TIPO DE CAPACITACIÓN QUE HAYA RECIBIDO									