



Intendencia Municipal de
Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX.: (02265) 43-2660
B71748GB - CORONEL VIDAL
INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX.: (02265) 43-2660
B71748GB - CORONEL VIDAL

Nº 1492

REGISTRO DE DECRETOS

Coronel Vidal, 18 de julio de 2014.-

VISTO

La comunicación cursada por el Honorable Concejo Deliberante por la que se pone en conocimiento del D.E. la sanción de la Ordenanza N° 037/2014 y ;

CONSIDERANDO

Que dicha Ordenanza fue comunicada al D.E. con fecha 11/07/2014;

Que de conformidad a lo establecido en el art. 108 inc.2) de la Ley Orgánica de las Municipalidades, es atribución del D.E. la promulgación de las Ordenanzas;

POR ELLO;

EL INTENDENTE MUNICIPAL EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES

DECRETA

ARTICULO 1º: Promúlguese la Ordenanza N° 37/2014, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante con fecha 08/07/14, cuya copia, como anexo, forma parte del presente decreto.-----

ARTÍCULO 2º: El presente decreto será refrendado por el Secretario General Prof. Luis Fernando Córdoba.-----

ARTICULO 3º: Comuníquese a quienes corresponda y dése al Registro Oficial.---

DECRETO N° 1336

mcc

JORGE ALBERTO PAREDI
Intendente Municipal
Municipalidad de Mar Chiquita



Intendencia Municipal de
Honorable Concejo Deliberante

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02263) 43-2330 / 43-2324
de Mar Chiquita
B7174BGB - CORONEL VIDAL

M. J. M.
Nº 1493

REGISTRO DE DECRETOS

VISTO

El número creciente de emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos que surgen como alternativa para mejorar la situación económica de numerosas familias, y la necesidad de reglamentar esta actividad generadora de empleo genuino, y;

CONSIDERANDO

Que existen en el partido personas que elaboran alimentos en sus domicilios para su comercialización.

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

Que el Código Alimentario Argentino (Ley 18284) en su artículo 152 habilita la elaboración de alimentos en cocinas.

Que es necesario apoyar el desarrollo de la economía social generando un marco inclusivo.

Que no existen en el Partido normativas claras que regulen la elaboración artesanal de alimentos.

Que es necesario el control sanitario en los lugares de elaboración y en los productos.

Que esta falta de control sanitario involucra riesgos para la salud de la población.

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

Que estos productos de elaboración artesanal deben tener un lugar de comercialización controlado.

POR ELLO:

El Honorable Concejo Deliberante de Mar Chiquita en uso de Facultades que le son propias sanciona con fuerza de-----

ORDENANZA

ARTICULO 1º: CREASE el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA), en el que deberán tramitar su inscripción todos las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA), que cumplan con los requisitos que se establecen en la presente y sus reglamentaciones. -----



Intendencia Municipal de
Honorable Concejo Deliberante

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02765) 43-2330 / 43-2324
de *Coronel Vidal*
B7174BGB - CORONEL VIDAL

Nº

1494

REGISTRO DE DECRETOS

Este registro se tramitará en la Secretaría de Producción/Desarrollo Local/Promoción social.

ARTICULO 2º: A los fines de la presente Ordenanza, se entiende por PUPA a las unidades mínimas productivas que se dediquen a la elaboración de productos alimenticios, llevada a cabo por pequeños productores, registrados en el RENAF o que posean Monotributo social/agropecuario o asociación de ellos, y de baja escala de producción.

ARTICULO 3º: La información que deberán cumplimentar los titulares de las PUPA para poder proceder a la inscripción en el RePUPA se detallan en el Anexo I: SOLICITUD/RENOVACIÓN/MODIFICACIÓN DE INCRIPCION DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS. Esta información tendrá carácter de declaración jurada.

ARTICULO 4º: Deberá asegurarse la higiene personal y la indumentaria adecuada de toda persona en contacto con materias primas o productos elaborados. Así mismo, toda persona que esté en contacto con alimentos deberá contar con el carnet de manipulador correspondiente y/o certificado de salud. También deberán acreditarse capacitaciones específicas en el proceso de elaboración que permitan minimizar los riesgos en la inocuidad de los productos.

ARTICULO 5º: Los productos deberán tener las características indicadas en el Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 6º: Los productos alimenticios que se podrán elaborar son de bajo riesgo epidemiológico y se detallan en el Anexo II: Rubros de productos autorizados para ser elaborados en PUPAs.

ARTICULO 7º: Estos productos estarán autorizados para ser comercializados de MANERA DIRECTA AL PÚBLICO en su lugar de elaboración (quedando expresamente prohibida la distribución en otros comercios para su venta).

Podrán comercializarse además, en las Ferias Municipales locales y en las de los Municipios con los cuales se haya firmado convenio para tal fin.

ARTICULO 8º: Las características respecto de instalaciones y equipos para acceder a la habilitación del lugar de elaboración, como así también las normas para la manipulación higiénica que se deberán cumplir, se detallan en el Anexo III: Requisitos mínimos para la elaboración de productos alimenticios.

ARTICULO 9º: El órgano de competencia de la fiscalización del producto y del lugar de elaboración es el área de Bromatología, debiendo el productor aceptar la inspección del lugar declarado como sector de elaboración, en los horarios y días informados en el Anexo I.

ARTICULO 10º: El órgano de competencia, cuando verifique el cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente ordenanza, emitirá el Certificado del RePUPA, el cual como mínimo deberá incluir:

- Nombre del inscripto
- Descripción del rubro a desarrollar
- Lista de productos
- Domicilio dónde se desarrolla la actividad
- Fecha de inscripción
- Firma del funcionario competente
- Nro. de RePUPAs
- Año de validez del registro

ARTICULO 11º: Los productos deben poseer una etiqueta la cual deberá incluir al menos la siguiente información:



Intendencia Municipal de
Honorable Concejo Deliberante

INT. J. BELTRAMI 50 TEL.: (0223) 43-2330 / 43-2324
de Mar Chiquita
B7174BGB - CORONEL VIDAL

Nº

1495

REGISTRO DE DECRETOS

Nombre del productor

Nombre del producto

Materias primas utilizadas en la elaboración

Domicilio dónde se desarrolla la actividad

Fecha de elaboración y/o de vencimiento

Nro. de RePUPA

Municipio

Leyenda que diga: Venta exclusiva en el domicilio de elaboración y en feria municipal

Sugerencia de conservación del producto una vez abierto

ARTICULO 12º: El número de RePUPA se codificará según la descripción que se realiza en el Anexo IV: Número de Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias.-----

ARTICULO 13º: Este número de registro tendrá una vigencia de 1 AÑO. Debiendo tramitarse su revalidación anual, con el fin de actualizar la información del Anexo I.

Los análisis del producto, del agua, y/o aquellos que el departamento de Bromatología requiera por considerarlo conveniente, deberán realizarse al iniciar el trámite y al menos una vez durante el período de 5 años.-----

ARTICULO 14º: Durante la permanencia en el registro los productores contarán con capacitación y asistencia técnica en procesos de elaboración y comercialización de sus productos, organizadas a través del Municipio y brindadas por Instituciones Públicas (INTI, INTA, Universidades).-----

ARTICULO 15º: La autoridad competente tendrá el poder de revocar el RePUPA otorgado a la unidad productiva si detectara que se viola lo indicado en la presente ordenanza.-----

ARTICULO 16º: DE LA GESTIÓN INTERNA DEL TRÁMITE: La Oficina de Producción será la encargada de recibir el inicio del trámite (solicitud de Inscripción en PUPAs), quien será la encargada de llevar un legajo individualizado con los antecedentes y desenvolvimiento de cada inscripción. Una vez ingresado, el productor deberá gestionar ante Bromatología la habilitación del lugar de elaboración.

La presentación de renovación y/o modificación del certificado RePuPa, se hará también en la dependencia dónde se realiza la solicitud, presentando y marcando en la planilla lo que corresponda al trámite que se realice.-----

ARTICULO 17º: Lo establecido en la presente ordenanza, no exime el cumplimiento de las leyes provinciales o nacionales vigentes, que pudieran regular la elaboración de los distintos rubros de productos establecidos en el Anexo II.---

ORDENANZA Nº 037

Dada en el recinto del Honorable Concejo Deliberante a los 8 días del mes de julio del año 2014.

Gloria Leticia Tolosa
GLORIA LETICIA TOLOSA
SECRETARIA
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE



Miguel Angel Paredi
MIGUEL ANGEL PAREDI
PRESIDENTE
DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

SOLICITUD	
RENOVACIÓN	
MODIFICACIÓN	

Intendencia Municipal de

M. J. Beltrami

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX: (02265) 43-2660
B7174BGB - CORONEL VIDAL

SOLICITUD/RENOVACIÓN/MODIFICACIÓN DE INCRIPCIÓN DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTARIAS

REGISTRO DE DECRETOS

PARA LLENAR POR EL MUNICIPIO					
FECHA		MUNICIPIO		EXP. N°	
PARA COMPLETAR POR EL PRODUCTOR					
DATOS DEL PRODUCTOR TITULAR DE LA PUPA					
APELLIDO				NOMBRE	
DIRECCION	CALLE		N°		CP
TELEFONO			MAIL		
EDAD			DNI		
POSEE CERTIFICADO DE SALUD TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
CANTIDAD DE PERSONAS QUE HABITAN EN LA VIVIENDA					
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 CUANTAS HORAS SEMANALES DISPONE PARA TRABAJAR EN LA UNIDAD PRODUCTIVA					
MONOTRIBUTO					
¿POSEE MONOTRIBUTO SOCIAL o SOCIAL - AGROPECUARIO/ RENAF/ INCLUSIÓN EN LEY ALAS? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA				<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	



ESPECIFIQUE CUAL

Intendencia Municipal de
NUMERO
Mar Chiquita

1497

CUIT

INT. BELTRAMI 50 - TEL: (02265) 43-2330 / 43-2324

FAX: (02265) 43-2660

NEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS**INSTITUCIONES****¿PERTENECE A ALGUN PROGRAMA?**
TACHE LO QUE NO CORRESPONDA

SI

NO


DATOS DEL PROGRAMA**1- NOMBRE DEL PROGRAMA****TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA****APELLIDO Y NOMBRE**

DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA

TELEFONO**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****DIRECCION****CALLE****N°**

LUGAR DE ELABORACION <small>(MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA)</small> 	COCINA <input type="checkbox"/>	GARAJE <input type="checkbox"/>	HABITACION <input type="checkbox"/>	OTRO <input checked="" type="checkbox"/>	ESPECIFIQUE 1498
	DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS <small>(COMPLETE SI NO SEGUN CORRESPONDA)</small>				
AGUA DE RED <small>TEL. TRANS. 50 - TEL. (02265) 43-2330 / 43-2324</small> <small>(COMPLETE SI NO SEGUN CORRESPONDA)</small>	AGUA DE POZO <input type="checkbox"/>		GAS NATURAL <input type="checkbox"/>		
	ELECTRICIDAD <input type="checkbox"/>		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS <input type="checkbox"/>		
	CLOACAS <input type="checkbox"/>		ZONA PAVIMENTADA <input type="checkbox"/>		
	REGISTRO DE DECRETOS <input type="checkbox"/>				
¿LA UNIDAD PRODUCTIVA ES PROPIA? <small>TACHE LO QUE NO CORRESPONDA</small>					
SI MARCO NO, EXPLIQUE			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
¿EL LUGAR POSEE ESPACIO PARA AMPLIACIÓN? <small>TACHE LO QUE NO CORRESPONDA</small>					
PRODUCTOS					
PRODUCTO QUE ELABORA	PRODUCCION SEMANAL /MENSUAL	DURACION DEL PRODUCTO	ENVASE DEL PRODUCTO		
CANTIDAD DE PERSONAS QUE PARTICIPAN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	<input type="checkbox"/>	VIVEN TODAS EN LA MISMA DIRECCIÓN <small>TACHE LO QUE NO CORRESPONDA</small>			
		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
CANTIDAD DE DIAS QUE ELABORA EN LA SEMANA	<input type="checkbox"/>	HORARIO DE ELABORACION	MAÑANA	<input type="checkbox"/>	
			TARDE	<input type="checkbox"/>	



MARQUE LOS DÍAS DE ELABORACION	L	M	M	J	V	S	D	NOCHE
--------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	-------

Intendencia Municipal de Mar Chiquita
¿LOS ELEMENTOS DE ELABORACION SOLO SE USAN EN LA UNIDAD PRODUCTIVA?

NT. BELTRAMI 50 TEL. (02265) 43-2330 / 43-2324
(COMPLETAR SI NO SEGUN CORRESPONDA)
FAX: (02265) 43-2860
B7174BGB - CORONEL VIDAL

¿REALIZÓ CAPACITACIONES?
TACHE LO QUE NO CORRESPONDA


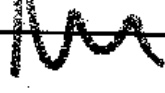
REGISTRO DE DECRETOS

SI	NO
----	----

DETALLE CAPACITACIONES

DEMÁS INTEGRANTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

APELLIDO					NOMBRE				
DIRECCION	CALLE					N°			
TELEFONO					MAIL				
EDAD		DNI				VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR			
APELLIDO					NOMBRE				
DIRECCION	CALLE					N°			
TELEFONO					MAIL				
EDAD		DNI				VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR			
APELLIDO					NOMBRE				
DIRECCION	CALLE					N°			
TELEFONO					MAIL				

EDAD			VÍNCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR	
APELLIDO	Intendencia Municipal de		NOMBRE	Nº 1500
DIRECCION	CALLE		Nº	
TEL: J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324	FAX: (02265) 43-2660		REGISTRO DE DECRETOS	
TELEFONO	CORONEL VIDAL		MAIL	
EDAD	DNI	VÍNCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR		

Me comprometo a declarar cualquier modificación a la autoridad competente que realice de la presente y permitir las inspecciones de la autoridad competente al lugar de elaboración y áreas comprometidas en la misma.

Declaro haber recibido e informado sobre las ordenanzas Creación del Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA) y de Feria para las PUPAs y sus anexos correspondientes.

La presente solicitud tiene carácter de declaración jurada.

FIRMA	
ACLARACIÓN	
Nº LC/DNI	
FECHA	

**RUBRO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (PUPAs)***Intendencia de Mar Chiquita*

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.

FAX: (0223)

B7174BGB - CORONEL VIAL

RUBRO DE PRODUCTOS**DULCES, MERMELADAS Y JALEAS****REGISTRO DE****DECRETOS**

FRUTAS UNTABLES

DULCES SOLIDOS

ALMÍBARES

FRUTAS CONFITADAS/ABRILLANTADAS/ALMIBARADAS

CHOCOLATES

BOMBONES DE FRUTA

TURRONES

GARRAPIÑADAS/MANI CON CHOCOLATE/PELADILLAS/

PAN

GALLETITAS Y BIZCOCHOS

FACTURAS SIN RELLENO DE CREMAS QUE NECESITEN REFRIGERACIÓN

ALFAJORES

TORTAS FRITAS/BUÑUELOS/CHURROS/PASTELES

HARINAS ARTESANALES

ENCURTIDOS EN VINAGRE

HORTALIZAS EN VINAGRE/CHUTNEY

VINAGRES AROMATIZADOS**BARRAS DE CEREAL****HONGOS CULTIVABLES DESHIDRATADOS? (PRODUCTOS DESHIDRATADOS, DETALLAR CUALES)****Lista de productos que podrán elaborar en salas comunitarias habilitadas bajo protocolo y seguimiento:**

MIEL

DULCE DE LECHE

QUESOS DE PASTA DURA

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL ESTERILIZADAS

CERVEZA ARTESANAL

LICORES



INTENDENCIA DE MAR DEL PLATA

AGREGAR PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA CADA ALIMENTO

El presente listado no incluye aquellos alimentos bajo la denominación de alimentos dietéticos / diet / bajas calorías.

Intendencia de Mar del Plata
Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX: (02265) 43-2660

REGISTRO DE DECRETOS

B71

001 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.

002 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.

No podrá tener desarrollo de hongos o levaduras ni signos visibles de fermentación.

003 DULCES SÓLIDOS (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).

004 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:

- a) Frutas más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados.
b) 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 g/100 g.

Intendencia Municipal de

INT. J. BELTRAMI
FAX: (02265) 43-2660
B7174BGB - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

005 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.

006 CHOCOLATES (CAP. X -Art 788 DEL CAA)

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

007 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.

008 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 abrillantadas 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 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 clorhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

Intendencia Municipal de Mar Chiquita

Nº 1504

INT. J. BELTRAMI, TEL: (02265) 43-2330 / 43-2324

009 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 grumosa de Azúcar caramelizado, de espesor variable. Las garapiñadas 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.

010 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.

011 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:

- a) Enzimas apropiadas,
- b) Cloruro de sodio (sal),
- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, l-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- f) Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco,
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,
- h) Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos,
- i) Sustancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no,

j) Polvo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados, k) Aditivos: de acuerdo 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.

Intendencia Municipal de

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 envueltas o total o parcialmente con sustancias o aditivos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

INT. J. BELTRAMI SU - TEL. (0223) 484104
B71748GB - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

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:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. 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.
3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente.
4. 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.
5. 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 el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

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".

012 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.

013 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. Pueden 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 cumplir con los requisitos 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...) y/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.

014 HARINAS ARTESANALES (CAP IX- Art 661 al 663 DEL CAA)

Con la denominación de Harina, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos anteriormente mencionados deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Humedad g/100 g	Cenizas g/100 g	Absorción g/100 g	Volumen pan
	Máximo	Máximo		Mínimo
0000	15,0	0,492	56-62	550
000	15,0	0,55	57-63	520
00	14,7	0,678	58-65	500
0	14,7	0,873	60-67	475
1/20	14,5	1,350	-	-

Harinillas tipo	Humedad g/100g	Cenizas g/100 g	Tamizado
	Máximo	Máximo	
Primera	14,5	1,35-2,00	50, 60 y 80 XX sin residuo
Segunda	14,5	2,00-3,00	50 y 60 XX 8 XX hasta 10%

La humedad será determinada en condiciones tipificadas a 130°C durante 1 hora. Las cenizas serán determinadas a 900-920°C y calculadas sobre producto seco, admitiéndose una tolerancia de hasta el 3% sobre los valores establecidos. Por absorción se entiende la cantidad de agua que absorben 100 g de harina. Por volumen de pan se entiende el volumen

de pan que se obtiene con 100 g de harina. La autoridad sanitaria nacional de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería podrán modificar los valores analíticos correspondientes, cuando las circunstancias así lo aconsejaren.

Estos productos se rotularán:

Harina o Harina de trigo con la tipificación que les corresponda. Las harinas destinadas exclusivamente a pastelería o fideería sólo cumplimentarán las exigencias establecidas en lo que respecta a humedad y cenizas.

Nº 1507

REGISTRO DE DECRETOS

Estas harinas se rotularán: Harina para pastelería o fideería, formando una sola frase, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Por debajo y con caracteres que podrán ser del mismo tamaño anterior, la tipificación (0000, 000, 00, etc., según corresponda). A los efectos de la ejecución del análisis de la harina tipo 000, se admitirá una tolerancia del 3% en más de la cifra de contenido de cenizas precedentemente establecida.

"Se entiende por Harina integral o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Según el grado de la molienda se admiten y distinguen tres tipos: Gruesa, Mediana y Fina. La humedad de estas harinas no será superior a 15,5 g/100 g y las cenizas no mayor de 2,30 g/100 g determinadas en la misma forma establecida en el Artículo 661.

Estos productos se rotularán:

Harina integral o Harina de Graham.

Por debajo y con caracteres semejantes a los empleados en su denominación, la tipificación que les corresponda: Gruesa, Mediana o Fina".

Las harinas de otros cereales o leguminosas deberán denominarse de acuerdo a la materia o materias primas empleadas (harina de maíz, harina de arvejas, etc).

016 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 ende 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.

017 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

agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de madurez. 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.

Intendencia Municipal de Mar Chiquita

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.

INT. J. BELT

017 CERVEZA ARTESANAL (CAP Art. 1030 DEL CAA)

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, 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 cerveceros. 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. (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.

018 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 ~~ES~~ SARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcial o totalmente 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 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."

REGISTRO DE DECRETOS

100 MIEL (CAP. X- Art 782 Y 783 DEL CAA)

La miel deberá responder a las siguientes características:

a) Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propio.

b) Agua, por refractometría, Máx: 18,0%.

c) Cenizas a 550-600°C:

- Miel de flores, Máx: 0,6%
- Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx: 1,0%.

d) Azúcares reductores (calculados como Azúcar invertido).

- Miel de flores: Mín: 65%
- Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Mín: 60%

e) Sacarosa aparente.

- Miel de flores, Máx: 8%

- Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx: 10%**
 f) Sólidos solubles en agua, excepto en miel prensada, Máx: 0,1%
 Sólidos insolubles de agua de miel prensada, Máx: 0,5%
 g) Acidez, Máx: 40 miliequivalentes/kg.
 h) Índice de diastasa (Escala de Gothe), Mín: 8.
 i) Hidroximetilfurfural, Máx: 40 mg/kg.

Nº 1510

- j) Dextrinas totales
 Miel de flores, Máx: 3%

REGISTRO DE DECRETOS

En mieles con contenido natural bajo de enzimas, como mieles de cítricos, se admite:
 Índice de diastasa (Escala de Gothe): Mín: 3, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no sea mayor de 15 mg/kg.
 k) no deberá contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición.
 l) no presentará signos de fermentación ni ser efervescente.
 m) La acidez de la miel no deberá ser modificada artificialmente.
 n) no deberá contener ningún aditivo.
 Este producto se envasará en recipientes bromatológicamente aptos y se rotulará:
 Miel o Miel de Abeja.

101 QUESOS DE PASTA DURA (CAP. - Art DEL CAA)

Los quesos duros deberán elaborarse con leche pasteurizada. El tiempo de maduración no podrá ser menor a tres meses. No deberá presentar ningún signo de alteración. Los quesos que presenten deformidad, formación de ojos no característicos, olor desagradable, cambios de textura, manchas de color en la masa del queso deberán descartarse de forma segura.

102 DULCE DE LECHE (CAP. - Art DEL CAA)

El producto se obtiene a través de la concentración de los sólidos de la leche por acción de la temperatura a presión normal o reducida, con el agregado de hasta un 30% de sólidos solubles a través del agregado de sacarosa y/o glucosa. El producto deberá tener como mínimo un 70% de sólidos solubles y deberá ser envasado en caliente a una temperatura no menor a 60°Cy en frascos de un solo uso.

103 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:

- 1.1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.
2. 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.
3. 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.
4. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier

origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial.

III. 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.

IV. 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.

V. 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 eritórbito en condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo).

Intendencia Municipal de Mar del Plata

INT. J. BELTRAMI

TEL: (0223) 43-2304 / 43-2304

FAX: (0223) 43-2660

B7174BGB - CORONEL ALBA

REGISTRO DE DECRETOS

1511



ANEXO III

REQUISITOS MINIMOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Intendencia Municipal de

NP

1512

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

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX: (02265) 43-2660
B7174BGB - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

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 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. La instalación eléctrica deberá cumplir con el reglamento electrotécnico argentino.

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 tal que no contamine, es decir la circulación del mismo deberá ser de un sector limpio a otro más sucio.

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 absorber.



Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituído, todos en buen estado de mantenimiento en general. Solo para maderas pintadas o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

Nº 1513

INT. J.

FAX: (02265) 43-2660

REGISTRO DE DECRETOS

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 piletas 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 ELABORACION: Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuales 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 limpia 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 tal que no alteren el alimento procesado.

Intendencia Municipal de Mar Chiquita
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.

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
B7174BGB - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

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.

DISPOSICION 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, solo 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:

Servicio 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 las Buenas Prácticas de Manufacturas.

Requisitos para los manipuladores: Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos. No 1515

INT. J. BE... TEL: (02265) 43-2320 / 43-2324

FAX: (02265) 43-2650

B7174BGB - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

Deberán presentar los procedimientos y registros dónde 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. En caso de requerimiento del área de Bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.



INT. J. MAR DEL PLATA

ANEXO IV

NUMERO DE REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS
Intendencia Municipal de Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX: (02265) 43-2660
B7174BGB - CORONEL VIDAL

N° REPUPA

REGISTRO DE DECRETOS

N° AB-1111A-222-00



CODIFICACION DEL MUNICIPIO

Municipio	Código
Azul	AZ
Ayacucho	AY
Bahía Blanca	BB
Balcarce	BA
Benito Juárez	BJ
Gral. Alvarado	AL
Gral. Madariaga	MA
Gonzales Chaves	GC
Lobería	LO
Mar Chiquita	MC
Olavarría	OL
Pinamar	PI
Rauch	RA
San Cayetano	SC
Tandil	TN
Tres Arroyos	TA

CODIFICACION DEL PRODUCTOR

PRODUCTOR	TIPO DE HABILITACION	CODIGO
Productor 1	Cocina familiar	0001B
Productor 2	Cocina Familiar	0002B
Productor 3	Sala de elaboración	0003A
Productor 4	Sala de elaboración	0004A
Productor 5	Sala comunitaria	0005C
Productor 6	Sala comunitaria	0006C



CODIFICACION DE RUBROS DE PRODUCTOS

Intem

INT. J. BELTRA

B7

RUBRO DE PRODUCTOS	CODIFICACION
DULCES, MERMELADAS Y JALEAS	001
FRUTAS UNTABLES	002
DULCES SÓLIDOS	003
ALMIBARES	004
FRUTAS CONFITADAS/ABRILLANTADAS/ALMIBARADAS	005
CHOCOLATES	006
BOMBONES DE FRUTA	007
TURRONES	008
GARRAPINADAS/MANI CON CHOCOLATE/PELADILLAS	009
PAN	010
GALLETITAS Y BIZCOCHOS	011
FACTURAS SIN CREMA QUE REQUIERAN REFRIGERACION	012
ALFAJORES	013
TORTAS FRITAS/BUÑUELOS/CHURROS/PASTELITOS	014
HARINAS ARTESANALES	015
ENCURTIDOS EN VINAGRE	016
HORTALIZAS EN VINAGRE/CHUTNEY	017
CERVEZA ARTESANAL	018
LICORES	019

REGISTRO DE DECRETOS

Ver si se agregan: barras de cereal, vinagres aromatizados y hongos cultivables deshidratados

Lista de productos que podrán elaborar en salas comunitarias habilitadas bajo protocolo y seguimiento:

PRODUCTO	CODIFICACION
MIEL	100
DULCE DE LECHE	101
QUESOS DE PASTA DURA	102
CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL ESTERILIZADAS	103

CODIFICACION DEL AÑO DE ENTREGA DEL RePUPA

AÑO	CODIGO
2011	11
2012	12



Intendencia Manzanilla PLANILLA DE RELEVAMIENTO EN LA SALA DE ELABORACION No 1518
Mar Chiquita

[illegible]

ITEM A EVALUAR		SI	NO	NO aplica	OBSERVACIONES
1. CONDICIONES EDILICIAS					
EDIFICIO EN GENERAL					
La construcción es apta para llevar adelante la elaboración de productos alimenticios.					
La sala de elaboración es correctamente sectorizada en zona sucia, semi limpia y limpia para prevenir la ocurrencia de posibles contaminaciones cruzadas.					
El techo se encuentra en buenas condiciones de conservación.					
Los pisos, paredes y techos son de colores claros.					
Las paredes son de material adecuado (lisa, dura e impermeable).					
Los pisos son de material adecuado (lisos, duros e impermeable).					
El sistema de desagües es eficiente para evacuar los efluentes generados.					
Hay ventanas en cantidad suficiente y de material adecuado.					
Todas las aberturas poseen tejido mosquitero.					
La iluminación es suficiente y es tal que no distorsiona los colores.					
Todas las luminarias cuentan con protección antestallido.					
Hay instalado un sistema de extracción eficaz para la eliminación de humo y vapores generados durante la elaboración.					
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
Posee agua potable.					
Se realizan los controles microbiológicos y físico – químicos correspondientes.					
Hay evidencia de la realización de dichos controles.					
Hay provisión de agua fría y caliente en el sector de elaboración.					
Se realiza la limpieza periódica del tanque de almacenamiento.					
ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN					
Poseen equipos de refrigeración suficientes para el almacenamiento de materias primas y aliamentos.					



Intendencia Municipal de Mar del Plata

TEL: 0223-4354343 FAX: (0223) 4354343
7114BGB

*Indicar con tilde (✓) la opción que corresponda

Las temperaturas de conservación de heladeras se encuentran por debajo de los 5°C					
La temperatura de almacenamiento de alimentos en freezer es como mínimo de -18°C.					
Poseen termómetro para efectuar el control de las temperaturas.					
Se realizan controles de dichas temperaturas de almacenamiento.					
Los alimentos no perecederos se disponen en un espacio exclusivo en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.					
Los productos e insumos no alimentarios se disponen en un sector separado de alimentos y materias primas de uso exclusivo para tal fin.					
BAÑO					
El baño está provisto de agua fría y agua caliente.					
Poseen los insumos necesarios para el lavado de manos (jabón bactericida y papel desechable).					
El estado de higiene es correcto.					
Cuenta con elementos de limpieza y ropa exclusiva para la higiene de este sector.					
EQUIPOS Y UTENSILIOS					
Los equipos utilizados en la elaboración son de materiales adecuados para el contacto con alimentos y no dificultan las operaciones de limpieza.					
Los materiales de los equipos y utensilios no transmiten ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.					
Se emplea algún utensilio de madera como tablas o cucharas.					
2. HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
El procedimiento de limpieza y desinfección aplicado es el correcto.					
Los productos utilizados para esta operación son empleados correctamente, respetando las indicaciones del rótulo.					
Los productos de limpieza se encuentran correctamente identificados.					



Intendencia Municipal de Mar del Plata

INT. J. ALTRAN... (0265) 43-2330 / 43-23...
... 2660
B717BGG - SR NEL VIDAL

*Indicar con tildes (✓) la opción que corresponda



Intendencia Municipal de
Mar Chiquita

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX: (02265) 43-2660
B7174BGB - CORONEL VIDAL

REGISTRO DE DECRETOS

Nº

1521

Los productos de limpieza se almacenan en un espacio exclusivo para tal fin, separados de materias primas y alimentos.

Los productos de limpieza no se almacenan dentro de envases de alimentos.

La frecuencia en las operaciones de limpieza es adecuada para mantener en estado higiénico las instalaciones y equipos.

DISPOSICIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los residuos se disponen dentro de recipientes destinados para tal fin.

La cantidad de cestos es suficiente para el volumen de residuos generados.

Los cestos poseen bolsas descartables, impermeables y resistentes.

Los residuos se evacúan con la frecuencia necesaria.

Una vez finalizada la jornada de trabajo los cestos se vacían, limpian y desinfectan.

Hay depositados elementos ajenos a la elaboración y/o que dificultan las operaciones de limpieza tales como objetos personales, prendas, bolsos, adornos, elementos decorativos (cuadros, adornos, etc.).

CONTROL DE PLAGAS

El emprendimiento aplica medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas.

Se utiliza algún tipo de sustancia química no autorizada para la erradicación de algún tipo de plaga.

Los productos químicos empleados para el tratamiento de plagas se almacenan en un sector separado de los alimentos y se encuentran bien identificados.

Se respetan las indicaciones de aplicación del producto utilizado.

3. HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL

El personal manipulador posee ropa exclusiva para llevar a cabo las elaboraciones.

Emplea ropa de color claro.

El pelo se mantiene recogido y cubierto.

Las uñas están cortas, prolijas y sin esmalte.

* Indicar con tilde (✓) la opción que corresponda



B71748

10B71

DESCONGELACIÓN	
La operación de descongelación se realiza aplicando alguno de los tres métodos permitidos para la correcta conservación de los alimentos.	
Durante la descongelación los alimentos se mantienen protegidos.	
PROCESO DE COCCIÓN	
Están definidos los parámetros que limitan el desarrollo de microorganismos patógenos.	
Se realizan controles periódicos de dichos parámetros.	
Se registran dichos controles.	
DIVISION EN PORCIONES	
La división en porciones se realiza en el menor tiempo posible.	
Los envases utilizados son de único uso y aptos para el contacto con alimentos.	
Una vez porcionado el producto inmediatamente se enfría o almacena adecuadamente.	
Las porciones son rotuladas con los datos de elaboración, fecha de vencimiento y otros datos relevantes.	
ENFRIAMIENTO Y ALMACENAMIENTO	
Los alimentos se enfrían inmediatamente después de elaborados.	
Los alimentos se almacenan inmediatamente después que finaliza el proceso de enfriado.	
TRANSPORTE	
Trato los productos alimenticios como las materias primas se transportan (a la sala de elaboración, a la feria, al punto de venta, al cliente, etc.) siendo éstos correctamente protegidos.	
Posee una UTA (unidad de transporte alimenticio).	
La UTA se emplea exclusivamente para el transporte de alimentos.	
La UTA es material tal que permite la fácil limpieza y desinfección.	
SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD	
Los productos poseen el rótulo establecido en la ordenanza. En el que se consigna	

INT. J. BELTRAMI 50 - TEL.: (02265) 43-2330 / 43-2324
FAX: (02265) 43-2660
B7174BGB - CORONEL VIDAL

№ 1523

<p>toda la información relevante de los productos que se comercializan.</p> <p>Todos los alimentos y materias primas poseen la identificación que facilita</p>	<p><u>5. OTROS REQUISITOS DE CALIDAD</u></p> <p>Hay implementados procedimientos, registros e instructivos necesarios para el control de las operaciones de elaboración.</p> <p>Hay establecidos criterios para la selección de los proveedores.</p> <p>Se toman medidas en caso que los proveedores no cumplan con los requisitos especificados para las materias primas adquiridas.</p> <p>Hay implementado algún procedimiento para captar críticas, quejas, opiniones u observaciones por parte de los clientes.</p> <p>Hay registros que evidencien la capacitación de los manipuladores.</p>
--	---

*Indicar con tilde (✓) la opción que corresponda