

ORDENANZA MUNICIPAL N° 8473

AUTORIA: CONCEJAL: JUAN JOSE A. FUENTES CASTILLO
BLOQUE VAMOS CHACO.-

VISTO: El crecimiento de cocinas de Cervezas Artesanales; y

CONSIDERANDO:

Que la elaboración de la cerveza artesanal nace de la idea de crear algo a menor escala, de forma manual para conservar el máximo control sobre la elaboración, permitiendo hacer pequeños cambios sin el auxilio de maquinaria o automatización, que influirán en el gusto al paladar “menos sofisticado” o “experimentado”;

Que es una actividad que está en crecimiento, y a su vez dan la posibilidad de abrir otras actividades relacionado con otros rubros, como ser la gastronomía, lo cultural y lo turístico.-

Que esta Norma Legal está orientada a la ayuda y crecimiento de aquellos microemprendedores en el arte de la elaboración de la cerveza artesanal.-

Que el Concejo Municipal en Sesión Ordinaria celebrada el 27 de junio 2018, según consta en el Acta N° 1550, aprobó el Despacho producido por la Comisión de Desarrollo Local, Promoción y Asistencia a la Producción, obrante a fs. 12 del Legajo N° 109/2018, razón por la cual se sanciona la presente norma legal.-

POR ELLO:

**EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE
PRESIDENCIA ROQUE SAENZ PEÑA-CHACO-
-SANCIONA CON FUERZA DE-
O R D E N A N Z A**

ARTICULO 1º: **CREAR** en el ámbito del Ejido Municipal de Presidencia Roque Sáenz Peña, el “Programa de Promoción de Producción de Cerveza Artesanal”.-

ARTICULO 2º: **ESPECIFICAR** que los efectos de la aplicación de la presente Norma Legal, como Cerveza Artesanal para ser considerada industria inocua, al producto definido en el CAPITULO XII ARTICULO 1080; INCISO 1.1.1 DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, que además presenta las siguientes características:

- a) Que en el caso de agregarse aditivos, estos sean únicamente ingredientes naturales.
- b) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática.
- c) Que aquella a la que se le agregue jugo o extracto de frutas, estos deberán estar previamente pasteurizados.
- d) Que la carbonatación sea de origen natural y/o con gases autorizados en los artículos 1066 y 1067 del Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 3: **CREAR** el Registro de Microemprendedores de Cerveza Artesanal, en el cual se podrá inscribir aquellas personas físicas o jurídicas dedicadas a la producción y que cumplan con los requisitos establecidos en la presente ordenanza:

- a) Que la superficie de la sala de producción sea de hasta un máximo de 200 m2 .
- b) Que los bloques u ollas de cocción sea hasta un máximo total de 1000lts

- c) Que la generación de residuos sólidos de recolección domiciliar sea inferior a 0,5 m³ por día.

ARTICULO 4: LOS OBJETIVOS de Programas de Promoción de la Producción de Cerveza Artesanal son:

- a) Promover la generación de emprendimientos productivos de cerveza artesanal dentro del mercado de políticas activas locales generadoras de actividad económica y empleo.-
- b) Mantener en archivo de dato la información de producción de cerveza artesanal existentes.-
- c) Establecer un mecanismo de seguimiento de la actividad y del crecimiento económico de este tipo de emprendimiento por parte de estado municipal, promoviendo la producción de cerveza artesanal hacia la etapa de consolidación comercial para incorporarlos al sistema formal de la economía.-

ARTICULO 5: LOS emprendimientos productivos que se hallan inscriptos en el registro mencionados en el Art. 3º de la presente, gozan de las siguientes medidas, pendientes a establecer beneficios diferenciales para posibilitar su desarrollo económico:

- a) Certificado de habilitación para producir y comercializar cerveza artesanal.-
- b) Asistencia técnica de producción y comercialización de su producto.-

ARTICULO 6: LOS emprendedores inscriptos en el registro mencionado en el Artículo 3º; y que al momento de solicitar el certificado de habilitación deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Presentación de croquis o plano firmado.-
- b) Constancia de inscripción en AFIP y ATP.-
- c) Libreta sanitaria de las personal que intervienen en la manipulación de alimentos.-
- d) Lo determinado por la autoridad de aplicación para toda actividad comercial.-

ARTICULO 7: LOS beneficios diferenciales establecidos en el Art. 4º Inc. A y B de la presente tienen una duración de 3 (tres) años, con la posibilidad de renovación automática de acuerdo a la evaluación y el seguimiento que estará a cargo de la dirección de bromatología, quien indicara los requisitos a cumplimentar de acuerdo al nivel de producción.

ARTICULO 8: LA DIRECCIÓN de Bromatología o la que en el futuro la reemplace será la encargada de fiscalizar las condiciones higiénico-sanitarias de los lugares de elaboración de cervezas artesanales. Asimismo los inspectores estarán habilitados para realizar tomas de muestras de los productos elaborados.

ARTICULO 9: LA cerveza elaborada bajo el presente programa de promoción deberá exhibir sin excepción el rotulo (etiqueta) “**HECHO EN SAENZ PEÑA**”, además toda la información requerida por la normativa para bebidas alcohólicas:

- a) Lista de ingredientes
- b) Graduación alcohólica
- c) Prohibida su venta a menores de 18 años
- d) Fecha de elaboración y vencimiento
- e) Número de lote
- f) Logo.-

ARTICULO 10º: REGISTRAR, COMUNICAR a quienes corresponda, PUBLICAR en el BOLETIN MUNICIPAL, en forma sintetizada en el BOLETIN PROVINCIAL y oportunamente ARCHIVAR.-

PRESIDENCIA ROQUE SAENZ PEÑA-CHACO- 28 JUNIO 2018.-

