Municipalidad de Balcarce
Concejo Deliberante

TESTIMONIO:

VISTO:

La nueva modalidad de fabricación y venta fraccionada de cerveza artesanal y la falta de normativa específica que regule su habilitación, y

CONSIDERANDO:

Que la fabricación y venta de cerveza artesanal es una nueva modalidad que se encuentra en auge en nuestra ciudad.

Que no existe normativa que regule tanto su fabricación como la venta fraccionada de cerveza, generando complicaciones a la hora de solicitar la habilitación comercial.

Que es necesario regular dichas actividades para que los productos sean bromatológicamente aptos.

Que la recarga de botellones, propiedad del cliente, requiere de limpieza para asegurar la calidad y conservación del producto.

Que existe una amplia demanda de este producto, donde el consumidor busca degustar nuevos sabores artesanales y/o de diferentes regiones.

POR ELLO:

El Honorable Concejo Deliberante del Partido de Balcarce, en uso de sus atribuciones, sanciona la siguiente:

O R D E N A N Z A Nº 103/18

Capítulo I: Locales dedicados a la elaboración de cerveza artesanal:

ARTÍCULO 1.- Entiéndase a los efectos de la aplicación de la presente ordenanza, como ----------Cerveza Artesanal al a 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, que además presenta las siguientes características:

a) Que en el caso de agregarse aditivos, estos sean únicamente naturales.

b) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática.

c) Que aquella a la que se agregue jugos o extractos de frutas, estos deben estas 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.

ARTÍCULO 2.- Créese en el Partido de Balcarce el "Registro de microemprendedores de ----------cerveza artesanal", en el cuál se podrán inscribir todas aquellas personas físicas o jurídicas, dedicadas a la producción de cerveza artesanal que cumplan los requisitos establecidos en la presente Ordenanza.----------

ARTÍCULO 3.- Los emprendedores inscriptos en el "Registro de microemprendedores de ----------cerveza artesanal", al momento de solicitar el certificado de habilitación para la producción y comercialización, deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

3.1- Presentación de plano firmado por profesional y certificado de final de obra.

3.2- Constancia de inscripción en AFIP y ARBA.

3.3- Certificado de seguridad antisiniestral expedido por la Dirección de Bomberos de la Provincia de Buenos Aires.

3.4- Libreta Sanitaria y Curso de Manipulación de Alimentos de las personas que intervengan en la manipulación de alimentos.

3.5- Informe de condiciones de Seguridad e Higiene del establecimiento firmado por profesional del área (Seguridad e Higiene o la que en el futuro la reemplace).

3.6- El lugar a habilitar deberá contar con un friso sanitario perimetral, rejillas de baldeo conectadas a red cloacal, ventilación reglamentaria (natural o forzada), campana con tiraje sobre todo elemento de cocción, piso y cielorraso reglamentario y sanitario.

3.7- Deberá existir conexión directa entre el área de cocción y fermentación por medio de un circuito cerrado, con llaves, válvulas y tuberías aptas para productos alimenticios.

ARTÍCULO 4.- La Dirección de Inspección General, a través del área 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 cerveza artesanal. Los inspectores estarán habilitados para realizar tomas de muestras de los productos elaborados.

ARTÍCULO 5.- La cerveza elaborada deberá contener en su envase el rótulo reglamentario ----------según el Capítulo XIII, Artículo 1080, Inciso 8 del Código Alimentario Argentino, además de la siguiente información:

- Razón social de la empresa.
- Prohibida su venta a menores de 18 años.
- Fecha de elaboración y vencimiento.
- Número de lote.
- Hecho en Balcarce.

Capítulo II: Locales fraccionadores de cerveza artesanal:

ARTÍCULO 6.- Se inscribirán bajo el rubro "Venta de cerveza tirada" aquellos ----------establecimientos dedicados a la venta minorista de cerveza que sirvan directamente del barril en envases descartables.----------

ARTÍCULO 7.- Los locales fraccionadores de cerveza artesanal deberán comercializar ----------únicamente cerveza proveniente de establecimientos habilitados por autoridad competente (Municipal/Nacional). Los barriles deberán presentar rótulo reglamentario según Capítulo XIII, Artículo 1080, Inciso 8 del Código Alimentario Argentino.----------

ARTÍCULO 8.- Condiciones edilicias de los locales fraccionadores:

8.1: El local donde se fraccione cerveza deberá contar con un sector adecuado para el almacenamiento de barriles y envases de primer uso, tapados y limpios.

8.2: Deberá contar con una pileta de lavado con provisión de agua potable fría y caliente (no pudiendo utilizarse la pileta ubicada en el sector de sanitario o antebaño) en sector aledaño al expendio de bebidas, conectado a red cloacal. Dicha pileta deberá tener dimensiones adecuadas para el lavado de manos del operador y el lavado de botellones.

8.3: El local deberá presentar un sanitario completo para uso exclusivo del personal, no pudiendo utilizarse el sanitario de viviendas.

Siendo el caso de una vivienda, se permitirá afectar un sanitario de vivienda al uso comercial, siempre y cuando reúna las condiciones requeridas para la habilitación.

ARTÍCULO 9.- El fraccionamiento se podrá realizar en envases descartables siempre que ----------sean aptos para contener productos alimenticios.----------

ARTÍCULO 10: En caso de rellenar envases provenientes del cliente (botellones de vidrio ----------o acero inoxidable), previo al mismo, el recipiente recibirá un proceso de higiene a fin de asegurar la calidad, inocuidad y conservación del producto.----------

ARTÍCULO 11.- La responsabilidad de la sanitización recae en el expendedor de cerveza. ----------Aquel consumidor que lleve su envase y desee la recarga del producto, deberá esperar los tiempos operativos necesarios para la sanitización de su propio envase.

ARTÍCULO 12.- Una vez llenado el envase con el producto fraccionado, se deberá colocar ----------un precinto que asegure su inviolabilidad y la no adulteración del contenido.----------

ARTÍCULO 13.-El envase deberá contener los siguientes datos en el rótulo:

- Razón social del comercio embotellador y domicilio.
- Fecha de recarga y N° de lote del barril con tinta indeleble.
- Tipo de cerveza y graduación alcohólica.
- Las leyendas :

  "Para ser consumido dentro de las 48 hs a partir de la fecha de embotellado".

"Prohibida su venta a menores de 18 años".

"Prohibida su reventa".

ARTÍCULO 14.- El personal que se desempeñe en el fraccionamiento de cerveza, deberá ----------contar con libreta sanitaria y curso de manipulación de alimentos.---------

ARTÍCULO 15.- Los locales habilitados en rubros gastronómicos (cervecerías, ----------restaurantes, cafeterías, bares) que se encuentren en condiciones de desarrollar esta actividad, deberán anexar el rubro "Venta de cerveza tirada".----------

ARTÍCULO 16.- El incumplimiento de las disposiciones comprendidas en la presente, ----------dará lugar a la aplicación de sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipal----------

ARTÍCULO 17.-Cúmplase, comuníquese, regístrese, publíquese.----------

DADA en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante, en Sesión Ordinaria, a los veintiséis días del mes de julio de dos mil dieciocho. FIRMADO: Gustavo A. Bianchini PRESIDENTE – Juan José Troya – SECRETARIO.----------