



Expediente D.E.: 6075-6-2015  
Expediente H.C.D.: 105-NP-13  
Nº de registro: O-16498  
Fecha de sanción: 30/04/2015  
Fecha de promulgación: 18/05/2015  
Decreto de promulgación: 1176-15

## ORDENANZA Nº 22212

**Artículo 1º.-** Créase, en el ámbito del Partido de General Pueyrredon, el Proyecto de Asistencia y Capacitación de Pequeños Elaboradores de Alimentos dentro del Programa Municipal de Economía Social y Solidaria, establecido por la Ordenanza 21612.

**Artículo 2º.-** Créase en el ámbito del Partido de General Pueyrredon el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA de ahora en adelante), como parte del Sistema de Registro de los Actores de la Economía Social y Solidaria (REES) establecido en la Ordenanza 21612.

**Artículo 3º.-** El presente Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA) es de carácter personal e intransferible.\_\_\_\_\_

**Artículo 4º.-** Entiéndase por Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA de ahora en adelante) a las unidades mínimas productivas que se dediquen a la elaboración y, su posterior comercialización, de productos alimenticios llevada a cabo por pequeños productores de la Economía Social y Solidaria.

**Artículo 5º.-** Es requisito para la inscripción al RePUPA:

- a. Ser ciudadanos mayores de edad, según la Ley 20.744 y sus modificatorias.
- b. Ser menores de edad de acuerdo a lo establecido en la Ley 26.390, referida a la Prohibición del Trabajo Infantil y Protección de Trabajo Adolescente.
- c. Poseer domicilio registrado en el Partido de General Pueyrredon.
- d. En cada domicilio registrado en RePUPAS, podrá vincularse una PUPA. En aquellos casos que existan salas de elaboración que permitan vincular más de una unidad productiva, su autorización deberá ser evaluada por la Unidad de Gestión, creada en el artículo 18º de la presente ordenanza. Por cada unidad productiva podrán inscribirse hasta tres miembros. En los casos que las PUPAS, se encuentren localizadas en un propiedad horizontal, podrán inscribirse cuando no sea prohibido por el reglamento de copropiedad.
- e. Las PUPAS deberán:
  1. Estar registradas en el Monotributo Social, establecido por Ley Nacional 25.865 y sus modificatorias.
  2. Según corresponda, deberán estar inscriptos en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar, creado por Resolución 255/07 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y sus modificatorias.

**Artículo 6º.-** Los integrantes del RePUPA que estén en contacto con materias primas o productos elaborados, deberán poseer:

- a. Carnet de Manipulador de Alimentos establecido por Ordenanza 19.949.
- b. Libreta sanitaria vigente con su renovación anual.
- c. Capacitaciones específicas en el proceso de elaboración.

**Artículo 7º.-** El número de RePUPA se codificará de acuerdo con las características que determine la reglamentación de la presente. Este número de registro tendrá una vigencia de un año. Deberá tramitarse la renovación con el fin de actualizar la información del Anexo I.

**Artículo 8:-** La inscripción anual al RePUPA no podrá superar el tope de inscriptos establecido en la reglamentación de la presente ordenanza.

**Artículo 9º.-** La información que deberán cumplimentar los titulares de PUPA para proceder a la inscripción en el RePUPA se detallan en el Anexo I: Solicitud/ Renovación/ Modificación de Inscripción de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias. La información tendrá carácter de declaración jurada.



**Artículo 10°.-** Los productos elaborados por las PUPAs deberán adecuarse a lo establecido por el Código Alimentario Argentino, Ley 18.284.

**Artículo 11°.-** Los productos Alimenticios que podrán registrarse son aquellos de bajo riesgo epidemiológico según los parámetros del Código Alimentario Argentino (Ley 18.284). En el Anexo III se incluye el listado de los rubros de alimentos permitidos.

**Artículo 12°.-** Establécense en el Anexo II las características de las instalaciones, equipos y normas de manipulación higiénica necesarias para acceder a la registración.

**Artículo 13°.-** Las PUPAs podrán comercializar únicamente los productos con valor agregado y que sean elaborados en dicha unidad productiva.

**Artículo 14°.-** Analícese el producto elaborado por la PUPA al iniciar el trámite en los lugares que establezca la reglamentación de la presente. El periodo para la realización de nuevos análisis se establecerá en la reglamentación.

**Artículo 15°.-** Los productos elaborados en las PUPAs podrán comercializarse dentro de la jurisdicción del Partido de General Pueyrredon a través de:

- a. Establecimientos de elaboración.
- b. Ferias de la Economía Social autorizadas por el Municipio de General Pueyrredon y por las instituciones competentes.
- c. Otras formas de comercialización, que serán definidas en la reglamentación de la presente ordenanza y que deberán inscribirse en el registro municipal (REES) para comercializar dichos productos de la Economía Social Solidaria, según se establece en la reglamentación de la Ordenanza 21612.

**Artículo 16.-** Las PUPAs no podrán poseer sucursales de venta propias.

**Artículo 17.-** Los traslados de productos deberán realizarse estrictamente por los integrantes de la unidad productiva inscripta en el REPUPA.

**Artículo 18°.-** Créase la Unidad de Gestión como autoridad de aplicación de la presente Ordenanza.

**Artículo 19.-** La Unidad de Gestión estará integrada por:

- a. Un representante de la Secretaría de Desarrollo Productivo del Municipio de General Pueyrredon.
- b. Un representante del Departamento de Bromatología de la Secretaría de Salud del Municipio de General Pueyrredon.
- c. Un representante de la Dirección de Inspección de la Subsecretaría de Control del Municipio de General Pueyrredon.

**Artículo 20°.-** La coordinación de la Unidad de Gestión estará a cargo de la Secretaría de Desarrollo Productivo del Municipio de General Pueyrredon, que recepcionará el trámite para la obtención, renovación o modificación del RePUPA, articulando las funciones pertinentes a las áreas de Bromatología e Inspección mencionadas, como la fiscalización del producto y del lugar de elaboración que estarán a cargo del Departamento de Bromatología y la Dirección de Inspección según corresponda. El funcionamiento específico y detallado de la Unidad de Gestión y sus áreas componentes, el inicio del trámite, seguimiento de la actividad desarrollada y sanciones por incumplimiento, será establecido en la reglamentación de la presente Ordenanza.

**Artículo 21°.-** Verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente ordenanza, la Unidad de Gestión emitirá el Certificado del REPUPA, que deberá contemplar:

- a. Nombre del inscripto.
- b. Descripción del rubro a desarrollar.
- c. Lista de productos.
- d. Domicilio dónde se desarrolla la actividad.
- e. Fecha de inscripción.
- f. Firma del funcionario competente.
- g. Número de RePUPA.
- h. Año de validez del registro.



**Artículo 22°.-** Los productos a comercializar producidos por un PUPA deberán contar con una etiqueta que incluirá la información que indique la reglamentación de la presente.

**Artículo 23°.-** La Unidad de Gestión tendrá la facultad de revocar el RePUPA otorgado a la unidad productiva si detectara que se viola lo indicado en la presente ordenanza.

**Artículo 24°.-** Créase el Consejo Asesor del Proyecto de Asistencia y Capacitación de Pequeños Elaboradores de Alimentos, de consulta obligatoria por la Unidad de Gestión.

**Artículo 25°.-** El Consejo Asesor del Proyecto de Asistencia y Capacitación de Pequeños Elaboradores de Alimentos estará coordinado por un representante de la Secretaría de Desarrollo Productivo del Municipio de General Pueyrredon e integrado por:

- a. Un representante del Instituto Nacional de Tecnología Industrial.
- b. Un representante del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- c. Un representante de universidades de gestión pública y privada.
- d. Un representante del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
- e. Un representante de la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación.
- f. Un representante del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
- g. Un representante de la Unión del Comercio, la Industria y la Producción.
- h. Un representante de la Confederación General del Trabajo Regional General Pueyrredon.
- i. Un representante de la Central de Trabajadores de la Argentina.
- j. Actores institucionales vinculados a la problemática de erradicación de trabajo infantil y protección del trabajo adolescente registrado.
- k. Actores institucionales vinculados a la Economía Social y Solidaria.
- l. Actores en representación gremial de la Economía Social y Solidaria.
- m. Otros actores de la economía vinculados con el tema que disponga la Unidad de Gestión.

**Artículo 26°.-** El Consejo Asesor del Proyecto de Asistencia y Capacitación de Pequeños Elaboradores de Alimentos tendrá como objetivo la consultoría de las áreas intervinientes y el acompañamiento de los procesos de asistencia técnica, formación y capacitación continua de los productores, necesarios para la obtención del RePUPA y para el correcto desempeño. Su funcionamiento será establecido en la reglamentación de la presente Ordenanza.

**Artículo 27°.-** Las infracciones a la presente ordenanza serán sancionadas con las siguientes penalidades:

- a) Faltas correspondientes a los artículos 5°,7°,9°,13° y 22°:  
PRIMERA: Amonestación.  
SEGUNDA: Multa de hasta un salario mínimo del personal municipal.  
TERCERA: Baja del RePUPA.
- b) Faltas que comprometan la seguridad y/o salubridad pública:  
PRIMERA: Amonestación y multa de hasta tres (3) salarios mínimos del personal municipal.  
SEGUNDA: Baja del RePUPA.

**Artículo 28°.-** Las PUPAS deberán aceptar las inspecciones provenientes de la Unidad de Gestión de la presente ordenanza y del Ministerio de Trabajo, en el lugar declarado como sector de elaboración, en los horarios y días informados en el Anexo I. La negativa a la inspección se considera incumplimiento de los requisitos e implicará la baja de su inscripción en el registro. En la reglamentación se establecerá un cronograma de inspecciones periódico para las PUPAS.

**Artículo 29°.-** El Departamento Ejecutivo procederá a reglamentar la presente Ordenanza en un plazo de sesenta (60) días hábiles.

**Artículo 30°.-** Créase una Comisión Asesora para la reglamentación de la presente ordenanza, que estará conformada por:

- a. Un representante del Instituto Nacional de Tecnología Industrial.
- b. Un representante del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- c. Un representante de universidades de gestión pública y privada.
- d. Un representante del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
- e. Un representante de la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación.



- f. Un representante del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
- g. Un representante de la Unión del Comercio, la Industria y la Producción.
- h. Un representante de la Confederación General del Trabajo Regional General Pueyrredon.
- i. Un representante de la Central de Trabajadores de la Argentina.
- j. Actores institucionales vinculados a la problemática de erradicación de trabajo infantil y protección del trabajo adolescente registrado.
- k. Actores institucionales vinculados a la Economía Social y Solidaria.
- l. Actores en representación gremial de la Economía Social y Solidaria.
- m. Otros actores de la economía vinculados con el tema que disponga la Unidad de Gestión.

**Artículo 31º.**- Comuníquese, etc.-

**Pérez Rojas  
Monti**

**Pulti  
Ciano**



SOLICITUD	
RENOVACIÓN	
MODIFICACIÓN	

**ANEXO I**  
**SOLICITUD/RENOVACION/MODIFICACION DE INSCRIPCION DE PEQUEÑAS**  
**UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS**

<b>PARA LLENAR POR EL MUNICIPIO</b>			
<b>FECHA</b>		<b>MUNICIPIO</b>	<b>EXP.Nº</b>

**PARA COMPLETAR POR EL PRODUCTOR**

**DATOS DEL PRODUCTOR TITULAR DE LA PUPA**

<b>APELLIDO</b>		<b>NOMBRE</b>	
<b>DIRECCION</b>	<b>CALLE</b>	<b>Nº</b>	<b>CP</b>
<b>TELEFONO</b>		<b>MAIL</b>	
<b>EDAD</b>		<b>DNI</b>	

<b>POSEE LIBRETA SANITARIA</b> TACHE LO QUE NO CORRESPONDA	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
---------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**CANTIDAD DE PERSONAS QUE HABITAN EN LA VIVIENDA**

<b>CANTIDAD DE HIJOS MENORES A 5 AÑOS</b>		<b>CANTIDAD DE HIJOS ENTRE 5 Y 13 AÑOS</b>		<b>CANTIDAD DE HIJOS MAYORES A 13 AÑOS</b>	
-------------------------------------------	--	--------------------------------------------	--	--------------------------------------------	--

<b>¿TIENE OTRA ACTIVIDAD LABORAL?</b> TACHE LO QUE NO CORRESPONDA	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
----------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

<b>DE CUANTAS HORAS SEMANALES DISPONE PARA TRABAJAR EN LA UNIDAD PRODUCTIVA</b>	
---------------------------------------------------------------------------------	--

**MONOTRIBUTO**

<b>¿POSEE MONOTRIBUTO SOCIAL O SOCIAL- AGROPECUARIO/ INCLUSION EN LEY ALAS?</b> TACHE LO QUE NO CORRESPONDA	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**ESPECIFIQUE CUAL**

<b>RENAF</b> TACHE LO QUE NO CORRESPONDA	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
---------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**INSTITUCIONES**

<b>¿PERTENECE A ALGUN PROGRAMA?</b> TACHE LO QUE NO CORRESPONDA	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**DATOS DEL PROGRAMA**

<b>1 – NOMBRE DEL PROGRAMA</b>	
--------------------------------	--

**TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA**

<b>APELLIDO Y NOMBRE</b> DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA	
-------------------------------------------------------------	--

<b>TELEFONO</b>		<b>MAIL</b>	
-----------------	--	-------------	--

**DATOS DEL PROGRAMA**

<b>2 – NOMBRE DEL POGRAMA</b>	
-------------------------------	--

**TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA**

<b>APELLIDO Y NOMBRE</b> DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA	
-------------------------------------------------------------	--

<b>TELEFONO</b>		<b>MAIL</b>	
-----------------	--	-------------	--



### DATOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

<b>NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO</b>					
<b>DIRECCION</b>	<b>CALLE</b>			<b>N°</b>	
<b>LUGAR DE ELABORACION</b>	<b>COCINA</b>	<b>GARAJE</b>	<b>HABITACION</b>	<b>OTRO</b>	<b>ESPECIFIQUE</b>
(MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS</b>  (COMPLETE SI O NO SEGÚN CORRESPONDA)	AGUA DE RED	<input type="checkbox"/>	GAS NATURAL		<input type="checkbox"/>
	AGUA DE POZO	<input type="checkbox"/>	GAS ENVASADO		<input type="checkbox"/>
	ELECTRICIDAD	<input type="checkbox"/>	RECOLECCION DE RESIDUOS		<input type="checkbox"/>
	CLOACAS	<input type="checkbox"/>	ZONA PAVIMENTADA		<input type="checkbox"/>
¿LA UNIDAD PRODUCTIVA ES PROPIA?				<b>SI</b>	<b>NO</b>
TACHE LO QUE NO CORRESPONDA					
SI MARCO NO, EXPLIQUE					
¿EL LUGAR POSEE ESPACIO PARA AMPLIACIÓN?				<b>SI</b>	<b>NO</b>
TACHE LO QUE NO CORRESPONDA					

### PRODUCTOS

PRODUCTO QUE ELABORA	PRODUCCION SEMANAL/MENSUAL	DURACION DEL PRODUCTO	ENVASE DEL PRODUCTO

<b>CANTIDAD DE PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA UNIDAD PRODUCTIVA</b>		<b>VIVEN TODAS EN LA MISMA DIRECCION</b> TACHE LO QUE NO CORRESPONDA							
		<b>SI</b>	<b>NO</b>						
<b>CANTIDAD DE DIAS QUE ELABORA EN LA SEMANA</b>		<b>HORARIO DE ELABORACION</b>	<b>MAÑANA</b>						
			<b>TARDE</b>						
			<b>NOCHE</b>						
<b>MARQUE LOS DIAS DE ELABORACION</b>			<b>L</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>V</b>	<b>S</b>	<b>D</b>

¿LOS ELEMENTOS DE ELABORACION SÓLO SE USAN EN LA UNIDAD PRODUCTIVA?  (COMPLETE SI O NO SEGÚN CORRESPONDA)		¿REALIZO CAPACITACIONES? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DETALLE CAPACITACIONES</b>			

### DEMÁS INTEGRANTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

<b>APELLIDO</b>		<b>NOMBRE</b>	
<b>DIRECCION</b>	<b>CALLE</b>	<b>N°</b>	<b>CP</b>
<b>TELEFONO</b>		<b>MAIL</b>	
<b>EDAD</b>	<b>DNI</b>	<b>VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR</b>	
<b>APELLIDO</b>		<b>NOMBRE</b>	



<b>DIRECCION</b>	<b>CALLE</b>		<b>N°</b>	<b>CP</b>
<b>TELEFONO</b>			<b>MAIL</b>	
<b>EDAD</b>		<b>DNI</b>		<b>VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR</b>
<b>APELLIDO</b>			<b>NOMBRE</b>	
<b>DIRECCION</b>	<b>CALLE</b>		<b>N°</b>	<b>CP</b>
<b>TELEFONO</b>			<b>MAIL</b>	
<b>EDAD</b>		<b>DNI</b>		<b>VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR</b>
<b>APELLIDO</b>			<b>NOMBRE</b>	
<b>DIRECCION</b>	<b>CALLE</b>		<b>N°</b>	<b>CP</b>
<b>TELEFONO</b>			<b>MAIL</b>	
<b>EDAD</b>		<b>DNI</b>		<b>VINCULO CON EL PRODUCTOR TITULAR</b>

Declaro que soy responsable respecto de la inocuidad de los productos elaborados en la unidad productiva declarada.

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 el proyecto de asistencia y capacitación de pequeños elaboradores de alimentos dentro del Programa Municipal de Economía Social y Solidaria.

La presente solicitud tiene carácter de declaración jurada.

<b>FIRMA</b>	
<b>ACLARACION</b>	
<b>N° LC/DNI</b>	
<b>FECHA</b>	



## ANEXO II

### REQUISITOS MINIMOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La sala de elaboración podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor. La sala de elaboración podrá ser el lugar de la cocina familiar, siempre que este lugar y el productor cumplan con los requisitos detallados a continuación:

- **De la sala de elaboración:**

La cocina deberá tener 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 absorbentes.

Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Sólo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola piletta 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.

**Servicios de agua:** Para la elaboración de los alimentos, la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

**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 del Producto:** Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin. Las condiciones deberán ser tales que no alteren el alimento procesado.





El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado. Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrá ser depositado directamente en el piso.

**Indumentaria:** Las personas que manipulen alimentos deberán utilizar el uniforme de color blanco o de colores claros en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por chaqueta o guardapolvo de manga larga, 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. En los espacios de comercialización, las personas que efectúen el despacho de productos usarán ropa limpia, guardapolvo o delantal. En el caso de productos que no estén envasados, no se podrá manipular dinero cuando se expende el producto directamente con las manos.

**Del transporte:** Los alimentos producidos deberán ser transportados en Unidades de Transporte Alimenticio (UTA). Se entiende por UTA al equipamiento necesario para transportar los alimentos de manera inocua y resguardada de contaminación y exposición inadecuada al medio ambiente. La unidad de transporte deberá estar debidamente identificada y ser de uso exclusivo para el transporte de alimento. Tendrá un diseño de fácil limpieza, de material resistente, impermeable y liso. Contará con tapa y estará cerrado con llave o precintos durante el transporte de los mismos. Ejemplo de estas UTA son: cajas térmicas, cajas plásticas, metálicas o de material aprobado para tal uso, con cerramiento hermético.

**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 sean también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.

**Desinfección:** Las PUPAS deberán permanecer cerradas anualmente por el término de (5) días corridos para la desinfección general.

**De las Visitas:** Si se elabora en la cocina familiar durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma. Si se elabora en una sala de uso exclusivo, sólo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con todos los requisitos exigidos en el procedimiento de “visitas a la sala de elaboración” que deberá redactar el productor.





## ANEXO II

ITEM A EVALUAR	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
<b>1. Condiciones edilicias</b>				
<b>Edificio en general</b>				
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 impermeables).				
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 antiestallido.				
Hay instalado un sistema de extracción eficaz para la eliminación de humo y vapores generados durante la elaboración.				
<b>Abastecimiento de agua</b>				
Posee agua potable.				
Se realizan 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.				
<b>Almacenamiento y refrigeración</b>				
Poseen equipos de refrigeración suficientes para el almacenamiento de materias primas y alimentos.				
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.				
<b>Baño</b>				
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.				
<b>Equipos y utensilios</b>				
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.				

ITEM A EVALUAR	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
<b>2. Higiene del establecimiento</b>				



<b>Limpieza y desinfección</b>				
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.				
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.				
<b>Disposición y eliminación de residuos</b>				
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 evacuan 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.),				
<b>Control de plagas</b>				
Realiza desinfección anual a través de empresas u órganos autorizados.				
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.				
<b>3. Higiene y salud del personal</b>				
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.				
Se emplean alhajas tales como anillos, pulseras, colgantes, relojes u otros accesorios inapropiados para las tareas de manipulación.				
Los manipuladores se desempeñan aplicando buenas prácticas higiénicas.				
El manipulador conoce o respeta los pasos a seguir si sufre algún corte, herida o se enferma.				
<b>4. Higiene en la elaboración</b>				
<b>Recepción y almacenamiento de materias primas</b>				
Se controla la materia prima, ingredientes e insumos al momento de adquirirlos o recepcionarlos.				
Se controlan las características organolépticas de los alimentos, el rótulo, estado del envase y la temperatura en caso que aplique.				
Se aplica el sistema PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale).				
Se eliminan todos aquellos envases secundarios cuyo material represente un foco de contaminación para los alimentos (cajas de cartón, cajones de madera, maples, bolsas de papel madera, etc.)				

ITEM A EVALUAR	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
Las materias primas e insumos se almacenan en lugares donde se mantienen en correctas condiciones de higiene, protegidos y solo destinado para este uso.				
Se toma alguna medida en caso que la materia prima no cumpla con los estándares de aceptación.				
Se registran estos hallazgos.				



<b>Prevención de la contaminación cruzada</b>				
Se aplican medidas preventivas de modo tal de prevenir la contaminación cruzada.				
Hay una correcta sectorización de los alimentos dentro de los equipos de frío: cocido, semi elaborados y crudos.				
Se emplean diferentes tablas para el procesamiento de distintos grupos de alimentos.				
Hay diagramas de flujo de proceso.				
<b>Descongelación</b>				
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.				
<b>Proceso de cocción</b>				
Están definidos los parámetros que limitan el desarrollo de microorganismos patógenos.				
Se realizan controles periódicos de dichos parámetros.				
Se registran dichos controles.				
<b>División en porciones</b>				
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.				
<b>Enfriamiento y almacenamiento</b>				
Los alimentos se enfrían inmediatamente después de elaborados.				
Los alimentos se almacenan inmediatamente después que finaliza el proceso de enfriado.				
<b>Transporte</b>				
Tanto 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 de material tal que permite la fácil limpieza y desinfección.				
<b>Sistema de identificación y control de calidad</b>				
Los productos poseen el rótulo establecido en la ordenanza, en el que se consigna toda la información relevante de los productos que se comercializan.				
Todos los alimentos y materias primas poseen la identificación correspondiente.				
<b>5. Otros requisitos de calidad</b>				
Hay implementados procedimientos, registros e instructivos necesarios para el control de las operaciones de elaboración.				
Hay establecidos criterios para la selección de los proveedores.				
Se toman las medidas en caso que los proveedores no cumplan con los requisitos especificados para las materias primas adquiridas.				
Hay implementado algún procedimiento para captar críticas, quejas, opiniones observaciones por parte de los clientes.				
Hay registros que evidencian la capacitación de los manipuladores.				



### ANEXO III

## RUBRO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (PUPAs)

RUBRO DE PRODUCTOS
DULCES, MERMELADAS Y JALEAS
FRUTAS UNTABLES
DULCES SOLIDOS
ALMÍBARES
FRUTAS CONFITADAS/ABRILLANTADAS/ALMIBARADAS
CHOCOLATES
BOMBONES DE FRUTA
TURRONES
GARRAPIÑADAS/MANI CON CHOCOLATE/PELADILLAS/ PAN (EXCEPTO PAN FRANCES SEGUN LO ESTABLECIDO POR EL ARTICULO N° 726 DEL C.A.A.)
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
CERVEZA ARTESANAL
LICORES
VINAGRES
BARRAS DE CEREAL CON PROCESO DE COCCION EN LA ELABORACION
FRUTAS Y VERDURAS DESHIDRATADAS (no desecados)

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

RUBRO DE PRODUCTOS
MIEL
DULCE DE LECHE
QUESOS DE PASTA DURA
CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL ESTERILIZADAS



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

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

**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 SOLIDOS (CAP. X -Art 811 DEL CAA)**

Es la confitura elaborada por cocción de no menos de 45 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen.

Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 60% y queda permitido el empleo de gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado. Se podrá elaborar el Dulce de papa o patata, aromatizado o no.

Deberá expendirse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta).

**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)** Trozos 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° Brix.

**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.



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

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 crema.

### **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.
- Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

### **009 GARRAPIÑADAS / MANI CON CHOCOLATE / PELADILLAS (CAP X Art. 792 y 793)**

Con la denominación de Garrapiñadas (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 garrapiñadas preparadas con otras semillas deberán expendirse con la designación correspondiente: Maníes garapiñados, Maní con chocolate, etc.

Con el nombre de Peladilla, se define un producto elaborado con almendra sana, confitada. El mismo producto elaborado con maní será denominado: Peladilla de maní. Se admite sin declaración la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5% para dar consistencia a la capa exterior de Azúcar.

### **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,





*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

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, 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) Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no,
- j) Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados,
- k) Aditivos: de acuerdo

**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, Ensamadas, etc. a lo establecido en el ARTICULO 760 bis del presente Código.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el ARTICULO 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el CAA, y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

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



## *Municipalidad del Partido de General Pueyrredon* *Departamento Deliberativo*

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".

### **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. Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código. Deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...)/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 CA)**

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.

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 aconsejaran.

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.

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.



## *Municipalidad del Partido de General Pueyrredon* *Departamento Deliberativo*

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 maduración. El líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5.

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

### **CERVEZA ARTESANAL (CAP Art. 1080 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.



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

**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 ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.
- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.

Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20°C. El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.

Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente CAA, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares. Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

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."

### **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 insolubles 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.

**j)** Dextrinas totales.

- Miel de flores, Máx: 3%

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.



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

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:

I.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 eritórbico en condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo).