



ORDENANZA N° 1196/2004

VISTO: El Decreto Provincial 1215/00 de fecha 01/06/2000 referido a reglamentar la elaboración comercialización de productos alimenticios procedentes de micro-empresarios, emprendimientos familiares y los procedentes de establecimientos que eventualmente participan de ferias o exposiciones de productos regionales, y la Ordenanza N° 995/2002 de fecha 18/09/2002, mediante la cual se adhiere a dicho Decreto, y;

CONSIDERANDO:

Que es fundamental regular dichas actividades, respetando las leyes nacionales y provinciales vigentes.-

Que, por ordenanza N° 923/2001; se ha instrumentado el Sello de Origen para los productos elaborados en Junín de los Andes.-

Que, es necesario dictar las normas que permitan y faciliten su utilización.-

Que el Art. 187° de la Carta Orgánica Municipal dice que se autorizará la celebración de convenios para el control de calidad de los productos y que se preverán las partidas de ingresos y egresos destinadas a la promoción de la producción local y la capacitación de los productores.-

Que, los Artículos 188° y 189° de la Carta Orgánica Municipal determinan apoyar e impulsar las actividades industriales y comerciales, estableciendo los mecanismos necesarios para garantizar el bienestar de la población, pero también garantizar la lealtad comercial combatiendo privilegios indebidos.-

Que en el Artículo 191° dice que se promoverá el desarrollo sustentable de las economías familiares y los micros emprendimientos efectuando los controles bromatológicos y sanitarios sancionando Ordenanzas que regulen el funcionamiento de los mismos.-

Que el Art. 145° establece que la Municipalidad garantizará la prevención y fiscalización bromatológica.-

Que, este Concejo Deliberante conforme lo expresado en Despacho N° 186/04 de la Comisión de Gobierno, aprobado en Sesión Ordinaria de fecha 15/09/2004, considera oportuno modificar la Ordenanza N° 995/2002 de fecha 18/09/2002.-

POR ELLO Y EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIERE LA CARTA ORGÁNICA MUNICIPAL, ARTÍCULO 56° y ARTÍCULO 57, INCISO a), CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE JUNÍN DE LOS ANDES, REUNIDO EN SESIÓN ORDINARIA, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
Concejo Deliberante

ORDENANZA N° 1196/2004.-

ARTÍCULO 1°: MODÍFICASE la Ordenanza N° 995/2002 de fecha 18/09/2002, la cual quedará redactada conforme el siguiente Articulado.-

ARTÍCULO 2°: ADHIÉRASE la Municipalidad de Junín de los Andes al Decreto Provincial N° 1215/00 de fecha 01/06/2000 sobre elaboración y comercialización de productos alimenticios procedentes de micro emprendimientos, emprendimientos familiares, agroturismo y/o turismo rural, así como los procedentes de establecimientos que eventualmente participan en ferias y exposiciones de productos y/o productores regionales y provinciales.-

ARTÍCULO 2°:

- a) Considérese Productos Alimenticio Artesanal todo aquel que utilice materia prima originaria y característica local y/o de la Provincia del Neuquén.-
- b) Que lo haga representativo de la localidad y/o provincia
- c) Que sea producido desde su inicio mediante técnicas tradicionales a las que el hombre aporta valor por medio de su trabajo.-
- d) Que no se utilicen en su elaboración técnicas industriales.-
- e) Que se hayan obtenido por medio del trabajo manual, aún en aquellos casos en que se utilicen algunos productos de origen industrial (harinas, sal, aceites etc.)

ARTÍCULO 3°:

Inc.1)- Créase el Registro Bromatológico Municipal para productores y productos alimenticios artesanales, respetando y haciendo cumplir los requisitos establecidos en los Anexos 1 y 2 reglamentarios de la presente ordenanza.- La inscripción será gratuita.-

Inc. 2)- El titular de la autorización deberá comunicar a la autoridad de control todo acto que implique traslado, ampliaciones o cambios en las instalaciones del lugar de elaboración.-

Inc. 3)- Cuando existiere modificación de titularidad del propietario se modifique el contrato social o la naturaleza de sus actividades, o se origine circunstancias de sucesores a título universal o particular, deberá comunicarse con entrega de la documentación probatoria pertinente.-

ARTÍCULO 4°: DELÉGASE a la Dirección de Bromatología el control y fiscalización de la elaboración y comercialización de productos alimenticios procedentes de los emprendimientos mencionados en el Decreto Provincial 1215/00 y en los Art. 145°, 187°, 188°, 189° y 191° de la Carta Orgánica Municipal y la confección del Registro establecido por el Art.3°.-

ARTÍCULO 5°: FÍJESE régimen de tasas y permisos de venta y elaboración cuyo valor y/o excepciones se incorporarán al Código Tributario.-

ARTÍCULO 6°: DETERMÍNESE que el procedimiento de sanciones y penalidades se ejecuta por los mecanismos habituales, mediante inspecciones y la intervención del Juzgado Municipal de Faltas.-

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
Concejo Deliberante

ORDENANZA N° 1196/2004.-

ARTÍCULO 7°: Cuando sea necesario efectuar análisis de laboratorio tendientes a verificar calidad y estado de productos con infracciones, el costo de los mismos estará a cargo del infractor debiendo el Municipio efectuar los convenios que fueren necesario para su aplicación,-

ARTÍCULO 8°: Los responsable de la de elaboración y manipulación de productos alimenticios deberán contar con Libreta Sanitaria obligatoria e indumentaria adecuada.-

ARTÍCULO 9°: Director Técnico: Para la elaboración de productos envasados de todo tipo (carne, dulces, conservas de origen vegetal, etc.) Deberá acreditarse un Director profesional con título habilitante (Tec. en alimentos, bioquímico, veterinario) el que deberá certificar los productos elaborados en cuanto a la conservación de las materias primas, aditivos y productos ya elaborados.-

ARTÍCULO 10°: Cuando el Municipio contare con laboratorio habilitado a tal fin, el elaborador podrá requerir sus servicios con costo a reglamentar por el Departamento Ejecutivo Municipal y prescindir del Director Técnico.-

ARTÍCULO 11°: Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación y por su intermedio a las áreas municipales que correspondan.-

ARTÍCULO 12°: Dese a publicidad en el Boletín Oficial de la Provincia del Neuquén (Conforme Cláusula Complementaria y Transitoria N° 2 Inc. "c" de la Carta Orgánica Municipal), y oportunamente cúmplase con lo normado en el Artículo 66 de la misma.-

ARTÍCULO 13°: Refrendará la presente el Señor Secretario Legislativo, Concejal Humberto Fabián E. Bosque.-

ARTÍCULO 14°: De forma.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES "GENERAL JOSE SAN MARTIN" DEL CONCEJO DELIBERANTE DE JUNIN DE LOS ANDES, PROVINCIA DEL NEUQUEN, A LOS QUINCE DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL CUATRO, SEGÚN CONSTA EN ACTA N° 1194/04.-

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



REGLAMENTACIÓN ORDENANZA 1196/04

ANEXO I

ITEM A) PRODUCTOS PERMITIDOS

- A-1- Frutas y hortalizas
- A-2- Huevos,
- A-3- Leches y sus derivados
- A-4- Conservas de frutas y hortalizas
- A-5- Frutas desecadas
- A-6- Repostería pan casero
- A-7- Dulces y/o confituras
- A-8- Productos farinacios fritos (tortas fritas- churros)
- A-9- Productos de chocolates de elaboración manual
- A-10-Productos con harinas artesanales (ñaco - piñón)
- A-11-Cereales inflados (Pochoclos)
- A-12-Productos farinacios de cereales varios (soja- centeno- salvado)
- A-13-Licores de Frutos locales (cerezas- guindas- sorbus, etc.

ITEM B) LUGARES HABILITADOS PARA SU ELABORACION

Los locales deben satisfacer las siguientes normas:

- B 1-** Ser independiente de la cocina familiar a excepción de aquellas cocina que reúnan los requisitos detallados en el Ítem C
- B 2-** Locales pertenecientes a Entes Sociales (escuelas comedores comunitarios- centros comunitarios)
- B 3-** Establecimientos comerciales habilitados

ITEM C) CONDICIONES Y REQUISITOS DE LOS LUGARES PARA ELABORACION

- C1-** Amplitud edilicia suficiente (a determinar por Bromatología)
- C2-** Piso de material impermeable aprobado por autoridad competente (cerámicos- alisado-granito, etc.)
- C3-** Paredes revestidas hasta 1,60 mts de material impermeable. (Cerámicos - azulejos-revestimientos plásticos - pintura impermeable)
- C4-** Aberturas protegidas que impidan el paso de insectos (telas mosquiteros metálicas o plásticas)
- C5-** Agua potable fría y caliente.-
- C6-** Desagües conectados a la red cloacas (radio urbano). Pozos controlados reglamentarios (radio rural)

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



- C7-** Lugares adecuados para almacenamientos (a reglamentar por Bromatología)
C8- Si el rubro requiere refrigeración esta deberá ser suficiente y ser independiente de la heladera familiar.-
C9- Zonas de lavado adecuadas, capacidad de piletas y agua fría y caliente.- Mesada de material no absorbente y lavable.-
C10 Zona de residuos protegida y aislada de la zona de elaboración.-
C11 Instalaciones sanitarias adecuadas (baños) Toallas de colores claros, jabones preferentemente líquidos.-

ITEM D) CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS

- d- 1** Las materias primas utilizadas en la elaboración deberán tener documentada su procedencia y origen.-
d-2 Los envases a utilizar serán aptos para uso alimentarlo, de materiales adecuados para su conservación, higiene y transporte.-
d-3 Los materiales de los utensilios utilizados en la elaboración y depósito de alimentos deberán ser aptos para uso alimentario.-
d-4 El elaborador indicará a la autoridad de control sanitario y bromatológico el detalle de la materias primas e ingredientes que utiliza.-
d-5 Cuando se tratare de platos de comida, una vez realizados no podrán guardarse más de 24 hs. Ni ser utilizados total y/o parcialmente (Bromatología fijara excepciones si las hubiere).-
d-6 Los productos envasados deberán presentar rótulo del nombre del producto y fecha de elaboración (puede ser de escritura manual).-
d-7 La Dirección de Bromatología autorizará el uso del sello de Origen.-
d-8 La Municipalidad imprimirá y proveerá los rótulos del Sello de Origen previa inspección del producto, en la cantidad justa de lo ya elaborado y el costo estará a cargo del productor (se incorpora al Código Tributario).-
d-9 El Municipio no será responsable sanitario ni legal del Producto que se comercializara en forma clandestina, sin autorización.-
d-10 Ante la presunción y/o comercialización clandestina y a los fines de prevenir efectos negativos en la salud de la población, el municipio por medio del área de control, procederá a realizar las denuncias correspondientes para que se investigue.-

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



ANEXO II

ITEM A) ELABORACION DE PRODUCTOS EN BASE DE CARNE Y CHANCINADOS.

Para poder realizar esta actividad se deberá contar con los siguientes requisitos (ver anexo II Cáp. II de la Reglamentación del Decreto Prov. 1215/00).-

a- Local destinado con dimensiones acordes al volumen previsto de elaboración.-

CONDICIONES GENERALES DEL LOCAL

b-1 - Los determinados en el Anexo I Ítem C.-

b-2 - Para la elaboración de productos salados (Jamones etc.) se deberá determinar un local para el salado y un local para la maduración.-

b-3 Para la elaboración de ahumados se contará además del lugar adecuado y específico a tal fin.- (a determinar por Bromatología).-

b-4 Para realizar el salado se colocará una pileta en la sala de elaboración conectada a afluentes. (a diagramar por Bromatología).-

B-5 Para la maduración el local deberá contar con la temperatura y humedad adecuada.- (a determinar por Bromatología)

b-6 Para el ahumado, de no contar con sala especial se podrá utilizar horno de barro.-

b-7 Se deberá demostrar procedencia y control bromatológico de las carnes a utilizar.- Bromatología determinará el método adecuado para este control y se aplicarán Leyes de fauna para carnes salvajes).-

ITEM B) ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS

a- Los establecimientos rurales que se encuentran dentro del Ejido Municipal, en los que se críen animales de ordeño podrán obtener leche y elaborar quesos y dulces:- Para realizarlo deberán tener:

1) Lugar de ordeño cubierto con piso impermeable.-

2) Pileta con agua fría para colocar los tarros de leche recogida durante el ordeño para el enfriado inicial.-

3) Lugar de elaboración de quesos y dulces con características fijadas en el Anexo I Ítem C.-

4) Cuando los elaboradores no fueren productores directos de la materia prima (leche) deberán documentar su procedencia y forma adecuada de transporte.-(a reglamentar por Bromatología)

5) Todos los productores deberán contar con lugar adecuado de almacenamiento.-

6) Los productos estarán protegidos (tipo de envase) adecuado para su higiene y conservación.-



- 7) La sanidad de la materia prima (leche) será responsabilidad del productor quien contará con el Profesional Veterinario que permita detectar unidades lechera enfermas y pruebas biológicas para detectar brucelosis, tuberculosis y/o mastitis infecciosa.-
- 8) La leche será filtrada con filtros renovables (malla de lienzo o algodón) enfriarse adecuadamente luego del filtrado y con conservación hasta 24 hs.-

ITEM C) VERDURAS Y HORTALIZAS

Ante la proliferación de Emprendimientos de invernaderos y quintas se realizará la inspección sanitaria y bromatológico con utilización de profesional competente de los lugares de producción para venta y/o elaboración comercial.-

El transporte de la mercadería deberá cumplir normas de higiene y protección.-

- a) Se controlará la calidad del agua de riego.-
- b) De ser productos lavados sólo se podrá utilizar agua potable.-
- c) Las personas que los manipulen deberán tener Libreta Sanitaria.-

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



ANEXO III

Modelo de documentación para el Registro Bromatológico Implementado en el Artículo 3° de la presente Ordenanza.-

Ordenanza N° 1196/2004.-

Declaración Jurada

Anexo III

SOLICITUD DE REGISTRO BROMATOLÓGICO DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-

1.- Nombre y apellido del solicitante

.....Nro. de D.N.I. / L.E. /L.C.

Profesión.....Domicilio real en.....

Ciudad/ localidad, de la Pcia. Del Neuquén.....

Ubicación fiscal del establecimiento elaborador.....

.....de la

Ciudad/localidad.....el

cual se constituye como domicilio legal, a todos los efectos, donde serán válidas todas las comunicaciones que la autoridad de aplicación y/o la Municipalidad local efectúen.-

2.- Teléfono.....**Fax**.....

Otros datos: (relacionados a la ubicación y espacios geográficos completos).....

2.1.- Número estimado de personas que trabajan en el lugar.....-

2.2.- Horarios de elaboración:.....-

3.-Actividad:

3.1.- Elaboración:.....-

3.2.- Procesamiento Parcial:.....-

3.3.- Fraccionamiento:.....-

3.4.- Faenamiento:

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



3.5.- Sin procesamiento:.....-

3.6.- Volumen aproximado que se maneja:.....

.....-

4.- Infraestructura Edilicia: (sala elaboradora, depósito, sanitarios, etc.) y línea de elaboración.-

4.1.- Agregar Plano o croquis a escala con referencia.

4.2 Descripción materiales de construcción:

Pisos:.....-

Paredes:.....-

Aberturas:.....-

Techos y cielorrasos:.....-

Mesada:.....-

Piletas:.....-

MARCAR CON UNA X LO QUE CORRESPONDA

5.- Telas mosquiteras en aberturas: SI..... NO.....

5.1.- Cocina:.....SINO

5.2.- Horno:.....SINO

5.3.- Parrilla:.....SINO

5.4.- Mesada.....(describir materiales).....

6.- Agua Potable:

Corriente:.....SINO

Pozo:.....SINO

6.1- Agua Caliente: SI..... NO.....

7.- Infraestructura:

N° de piletas:.....con/sin agua caliente.-

N° de heladeras:.....

N° de cámaras frigoríficas:.....

Iluminación Natural:.....

Luz Eléctrica:.....Por red:..... Por grupo electrógeno:.....

8.- Despacho o depósito para materias primas:

8.1.- Con estantes: SI..... NO.....



Municipalidad de Junín de los Andes
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
Concejo Deliberante

ORDENANZA N° 1196/2004.-

8.2.- Con estibas: tarimas separadas de la pared y a una distancia del suelo no menor a 14 cm.SI NO.....

9.- Sanitarios:

9.1.- Baño Instalado:SINO

Baño Familiar:..... baño de la Institución:.....

Baño independiente (perteneciente al local de elaboración):.....

10.- Agregar otros detalles de infraestructura observados:.....

.....
.....

11.- Disposición de basuras:

11.1.- Recipiente con tapa:SINO

11.2.- Disposición final de los residuos:
por enterramientoSINO

11.3.- Otros métodos utilizados:.....

11.4.- Se realiza control de plagasSINO

12.- Materias primas utilizadas: detalla de las materias primas e ingredientes utilizan:.....

.....
.....

13.- Productos a elaborar: detalle de los productos que elaboran.....

.....
.....
.....

13.1.- Agregar monografía de producto elaborado:

13.2.- Agregar muestra del producto elaborado para su análisis.-

14.-Descripción de equipos y herramientas utilizadas para la elaboración del producto:.....

.....

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA



Municipalidad de Junín de los Andes
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
Concejo Deliberante

ORDENANZA N° 1196/2004.-

.....

-

15.- Descripción del material que utiliza para envasar los productos.....

-

16.- Solo para establecimientos de Turismo Rural: Agregar constancia de iniciación de trámite de inscripción en el registro Provincial de Establecimientos de Turismo Rural, extendido por el organismo competente (Resolución N° 012/98 y 013/98).-

Declaro bajo juramento de ley, que los datos aquí consignados son veraces.-

Firma del Solicitante: _____

Sello Municipal

Aclaración: _____

Los datos aquí consignados fueron corroborados por el funcionario municipal actuante.-

X _____

Firma y sello del funcionario municipal actuante

HUMBERTO FABIÁN E. BOSQUE
SECRETARIO LEGISLATIVO
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES

NÉSTOR JUAN MONDINO
VICEPRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
JUNÍN DE LOS ANDES
A/C DE PRESIDENCIA