Paraná, 6 de Agosto de 2018

SEÑORA PRESIDENTE DEL

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

DE LA MUNICIPALIDAD DE PARANA

DRA. JOSEFINA BEATRIZ ETIENOT

S                         / D:

                                                         Por la presente me dirijo a Ud. a fin de poner en consideración del Honorable Concejo Deliberante el siguiente proyecto de Ordenanza referido a establecer un marco regulatorio para la habilitación de establecimientos que elaboren y comercialicen cerveza artesanal en la ciudad de Paraná.

                                                         Sin otro particular, lo saluda con su más distinguida consideración.



**FUNDAMENTOS**

La elaboración y expendio de cerveza artesanal es un fenómeno mundial, que nació en Estados Unidos y se expandió por América Latina, produciéndose un gran crecimiento en las principales ciudades del país.

Las Secretarías de Agregado de Valor y de Políticas, Regulación e Institutos dependientes de los Ministerios de Agroindustria y de Salud de la Nación respectivamente, a través de la Resolución conjunta N° 5 del 3 de febrero de 2017, actualizaron el CAA (Código Alimentario Argentino), incorporando la cerveza artesanal en el artículo 1082 bis. Estableciendo las características que deben cumplimentar dichos productos, para ser rotulados como productos de elaboración artesanal: que no utilice en su producción aditivos alimentarios; que se encuentre adicionada únicamente con ingredientes naturales; que la elaboración sea de manera manual o semiautomática; y que en el caso que se le agregue jugos o extractos de frutas, éstos sean previamente pasteurizados.

Los municipios de La Plata, Santa Fe, Rosario, Bariloche, Balcarce, 3 de Febrero, Olavarría, entre otros ya tienen su propia regulación sobre la materia.

Actualmente el Código Urbano del Municipio de Paraná no contempla este tipo de elaboración, generando complicaciones a la hora de solicitar habilitación municipal. En ocasiones, las exigencias son totalmente ajenas a las características del rubro, por lo que es necesario clasificar a los establecimientos por su capacidad de producción, debido a que, al tratarse de un producto artesanal, hay gran cantidad de emprendimientos de pequeña o mediana envergadura.

En los últimos tiempos, ha tenido auge la venta de cerveza tirada en growlers, un nuevo estilo de acceder a la cerveza que se ha puesto en práctica en varios



lugares del país como Villa General Belgrano, La Plata, General Roca, Neuquén, Bahía Blanca, entre otros. Este tipo de venta, en envases o botellones, tiene características propias que es necesario regular a fin de proteger los derechos de los consumidores.

Este proyecto tiene como objetivo que los emprendimientos logren un desarrollo tal, que puedan llegar a encuadrar sus actividades en una categoría superior dentro de la regulación específica vigente.  De esta manera se busca fortalecer la economía local, el crecimiento del sector, promover una alternativa al producto industrial clásico: uno de valor agregado y de neta producción local, dentro del marco de políticas públicas generadoras de actividad económica y empleo.



Por ello;

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

DE LA MUNICIPALIDAD DE PARANA

SANCIONA CON FUERZA DE

 ORDENANZA

**ARTÍCULO 1°:** Establécese el Marco Regulatorio para la habilitación de establecimientos que elaboren y comercialicen cerveza artesanal en la ciudad de Paraná.

**ARTÍCULO 2°:** La presente Ordenanza tiene por objeto promover el desarrollo de la producción local, su crecimiento y participación en el mercado; y establecer condiciones higiénico-sanitarias a fin de garantizar la calidad del producto y resguardar los derechos de los consumidores.

**ARTÍCULO 3°:** Quedan comprendidas en la presente Ordenanza, todas aquellas personas físicas o jurídicas, dedicadas a la producción de cerveza artesanal y cuyo proceso de elaboración se realice íntegramente dentro del ejido de la ciudad de Paraná.

**ARTÍCULO 4°:** A los efectos de la presente Ordenanza, entiéndase por Cerveza Artesanal al producto definido por el art 1080 inciso 1.1.1 de la ley 18.284 C.A.A - Código Alimentario Argentino, que cumpla con las exigencias establecidas por el arts. 1081 y 1082 bis del mismo cuerpo normativo.



**ARTÍCULO 5°:** Los establecimientos de elaboración de cerveza artesanal serán habilitados según la siguiente clasificación.

1. Micro-Emprendimientos Cerveceros
2. Micro-Cervecerías
3. Planta de Elaboración de Cerveza Artesanal

**ARTÍCULO 6°:** Las Micro-cervecerías y Plantas de elaboración, a su vez podrán contar con un lugar de degustación, venta y consumo con permanencia en el local (Tap Room), con o sin cocina de elaboración de comidas, la cual será totalmente independiente de las áreas de la cervecería y deberá tramitar la habilitación correspondiente a “bares” de acuerdo al Art N° 53 o “restaurante – comedor” Art. N° 54, de la Ordenanza N° 7382.

**ARTÍCULO 7°:**En todos los casos El procedimiento de habilitación municipal de los establecimientos mencionados en el Art. N° 5 de la presente ordenanza, deberá gestionarse previo a iniciar la actividad, ante la Dirección de Habilitaciones Comerciales, por el titular o apoderado legal del establecimiento o local, quien deberá presentar  la documentación determinada en el decreto 1167/2008 que regula las habilitaciones comerciales o la normativa que en un futuro la reemplace; además de las siguientes de carácter específico, según la clasificación y requerimientos del Art. N°5.

**ARTÍCULO 8°:** El procedimiento de habilitación municipal de los establecimientos mencionados en el Art. N° 5 inc. 1, corresponde a establecimientos de baja escala con una producción de hasta 800 litros/mes de Cerveza y una superficie del área de elaboración no mayor a los 40 metros cuadrados; en estos casos se permitirán desarrollar las prácticas de



elaboración en aquellos inmuebles utilizados como casa-habitación del titular del emprendimiento productivo en tanto no infrinjas las normas establecidas por el  CAA Código Alimentario Argentino, resoluciones MERCOSUR, y Codex Alimentarias de Buenas Prácticas de manufactura, atendiendo a la etapa de desarrollo en que se encuentre el emprendimiento.

Así mismo deberán complementar todos los requerimientos comprendidos en la resolución 034/16 y sus modificatorias del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de Entre Ríos (ICAB) para micro-emprendimientos de tipo familiar, cumplimentando todos los requerimientos y disposiciones establecidos por la misma, además de presentar la siguiente documentación de carácter específico:

1. Libreta Sanitaria Actualizada y Carnet de Manipulación de Alimentos para toda persona en contacto directo con el proceso de elaboración.

**ARTÍCULO 9°:** El procedimiento de habilitación municipal de los establecimientos mencionados en el Art. N° 5 inc. 2 corresponde a establecimientos de media escala con un volumen de elaboración comprendido entre los 800 y los 8000 litros/mes de Cerveza y una superficie del área de elaboración no mayor a los 150 metros cuadrados, y deberá presentar la siguiente documentación de carácter especifico.

1. Libreta Sanitaria Actualizada y Carnet de Manipulación de Alimentos.
2. Informe Técnico ambiental de efluentes firmado por un profesional, incluyendo declaración jurada de disposición final de residuos generados.



**ARTÍCULO 10°:** El procedimiento de habilitación municipal de los establecimientos mencionados en el Art. N° 5 inc. 3 corresponde a establecimientos con un volumen de elaboración de 8000 lts/mes de Cerveza en adelante y deberá presentar la siguiente documentación de carácter específico:

1. Permiso de Instalación en zona adecuada (Ord. N° 8563 o la que en el futuro la reemplace)
2. Informe Técnico ambiental de efluentes firmado por un profesional, incluyendo declaración jurada de disposición final de residuos generados.
3. Libreta Sanitaria Actualizada y Carnet de Manipulación de Alimentos. Libreta Sanitaria Actualizada y Carnet de Manipulación de Alimentos.

**ARTÍCULO 11°:** Las micro-cervecerías y plantas de elaboración de cerveza deberán cumplimentar las siguientes exigencias específicas:

1.         Paredes revocadas y pintadas de colores claros; con friso impermeable hasta una altura mínima de 1,80 m., desde el piso en el área de elaboración.

2.    El área de elaboración debe estar perfectamente delimitadas y consta de los sectores de Cocción y Fermentación.

3.    El Sector de cocción deberá contar con campanas de extracción o sistema de ventilación de gases de combustión y hervor, y una superficie mínima: 8 m2

4.    El Sector de fermentación y filtrado con una superficie Mínima de 10 m2; o superficie acorde al tamaño y cantidad de fermentadores en funcionamiento

5.         Pisos impermeables, lisos y de fácil higienización, con canales adecuados de limpieza y desagote.

6.    Contar con un sector de materia prima seco y ventilado.

7.    Sanitario sin comunicación directa al área de elaboración.



8.    Pileta de lavado dentro del establecimiento.

9.         Disponibilidad de agua potable

10.         Aberturas con protección contra insectos.

11.         Iluminación natural siempre que sea posible, y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá contar con protección bromatológica.

Todas las dependencias del establecimiento deberán guardar en todo momento buenas condiciones de higiene, salubridad, orden y seguridad.

**ARTÍCULO 12°:**En caso de contar con local de venta dentro del establecimiento, el mismo debe contar con una Superficie Mínima 12 m2 debidamente delimitados, además deberán aprovisionar sus máquinas de expendio de cerveza tirada con los robinetes, canillas y demás elementos del sistema de fraccionamiento, fabricados en acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar su contenido. Las tuberías podrán ser de manguera atoxica mallada u otros materiales permitidos y aprobados por la autoridad de aplicación, según las especificaciones del Código Alimentario Argentino.

Todos los recipientes, tuberías, robinetes y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse, en todo momento, en perfectas condiciones de higiene.

**ARTÍCULO 13°:**Los responsables de los establecimientos habilitados podrán proveer la recarga de cerveza en envases o growlers, nuevos y sin uso, de vidrio, acero inoxidable o recipiente bromatológicamente apto para contener la cerveza artesanal servida a granel, con un sistema de cerrado hermético. Los envases suministrados podrán ser reutilizados, siempre y cuando el establecimiento cuente con sistema de higienización y desinfección a fin de asegurar la eliminación de posibles contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos y preservar la calidad del producto.



**ARTÍCULO 14°:**La cerveza elaborada dentro de los parámetros establecidos por la presente Ordenanza, deberá exhibir en su rótulo la leyenda “HECHO EN PARANÁ”, además de toda la información requerida por el Código Alimentario Argentino y la normativa vigente para bebidas alcohólicas.

**ARTÍCULO 15°:** PENALIDADES: A) Las infracciones a las disposiciones de esta ordenanza, se juzgarán y sancionarán con arreglo a la siguiente forma:

a) El juzgamiento se efectuará aplicando las normas del Código de Faltas, ordenanza N 5421.

b) Para cada infracción se aplicará la pena establecida en el régimen de penalidades, ordenanza N 5614, si la misma estuviera expresamente prevista.

c) En caso contrario, la infracción dará lugar a la aplicación de una multa mínima equivalente al valor de venta al público de 15 litros de nafta común, hasta un importe máximo de 3.000 litros, calculados al momento del efectivo pago y/o comiso y/o clausura del establecimiento, local, maquinarias y/o implementos.

d) Todo local o establecimiento donde se realicen actividades reguladas por este código, que funcione sin habilitación previa, será clausurado con carácter de medida preventiva, por el organismo de aplicación. Asimismo, éste podrá disponer la clausura, también como medida preventiva, de locales o establecimientos habilitados que no estuviesen en debidas condiciones higiénico-sanitarias bromatológicas o de seguridad para funcionar, donde exista peligro potencial. La clausura preventiva durará hasta que se obtenga la habilitación del local o establecimiento, o se lo deje en condiciones adecuadas para funcionar sin peligro, según el caso.

**ARTÍCULO 16°:** Los comercios o establecimientos comprendidos en la presente ordenanza, que se instalen a partir de la fecha de promulgación de la presente, cumplirán estrictamente con las disposiciones precedentes. Los comercios y establecimientos ya instalados y que se encuentren habilitados por la



Municipalidad de Paraná, se les acordará un plazo máximo de un año, a partir de la promulgación de la presente, para adecuarse a las prescripciones de esta ordenanza.

**ARTÍCULO 17°:** De Forma.-