

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

VISTO

El contenido de la Ley Nacional Nº 18.284 "Código Alimentario Argentino";

El contenido del Plan de mejora de la competitividad del sector cervecero artesanal de Villa General Belgrano (Comisión de cerveceros VGB 2014-2017)

El contenido de las Ordenanzas Municipales nº 1457/08 "Prefactibilidad de Habilitaciones Comerciales", nº 1501/08 "Manipulación de alimentos", nº 1591/10 "Habilitaciones Comerciales" y nº 1615/10 "Genuino Villa General Belgrano" ...

El contenido de las Ordenanzas: Nº 3057-CM-19 San Carlos de Bariloche "Programa de Promoción de Cerveza Casera Artesanal", 103/18 Balcarce "Habilitación Comercial de Cerveza Artesanal", 11713 La Plata "Regulación y Habilitación de Establecimientos dedicados a la Elaboración de Cerveza Artesanal".

El contenido del DNU decreto 274/2019, Título I de la competencia desleal, Capítulo II, Art. 10 inc. b

El estudio de perfil sensorial de la cerveza como criterio de calidad y aceptación, elaborado en la Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias.

El contenido de la Ley 24.240 de Defensa del Consumidor, art.4 de la información a suministrar por el proveedor.

El contenido de la Ley 22.802 ley de lealtad comercial, Capítulo 9º de la publicidad y promoción mediante premios, Art. 9-queda prohibida la realización de cualquier clase de presentación, (...) que pueda inducir a error, engaño o confusión respecto del (...) origen.

Y CONSIDERANDO

Que Villa General Belgrano ha visto crecer y organizarse, a establecimientos productores de cerveza artesanal de pequeño tamaño, los cuales son parte del motor de la economía local y significan el sustento económico de muchas familias.

Que es un rubro fuertemente representativo para Villa General Belgrano ya que elabora el producto que da sustento a la mayor fiesta del pueblo, la "Fiesta nacional de la Cerveza" y es uno de los obsequios más elegidos por los turistas.

Que por ser un producto de exportación de excelencia que actúa como propagador / propaganda y es también formador de la imagen que los potenciales turistas se hacen de Villa General Belgrano.

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

Que estos emprendimientos tienen gran potencial de crecimiento siempre y cuando sean garantizadas condiciones de mercado estables y previsibles dentro de un marco de competencia leal y en igualdad de condiciones.

Que la cerveza elaborada en los distintos establecimientos, no es identificada con una marca o fabrica, sino más bien, percibida por los consumidores como "Cerveza de Villa General Belgrano". Lo anterior implica que si un productor produce mala calidad arruina la reputación de todo el rubro cervecero de Villa General Belgrano. Por lo que es necesario crear estándares de calidad altos.

Que de existir competencia desleal de cervezas importadas de otras localidades y que, a través de inscripciones falsas o etiquetas fraudulentas, puedan inducir al consumidor a creer que se trate de productos legítimos de Villa General Belgrano, siendo ello contrario a lo establecido en el art 10, inc. b del decreto nacional nº274/2019 dice: " Se consideran actos de competencia desleal, los siguientes: Actos de confusión: Inducir a error respecto del origen empresarial de la actividad, el establecimiento, los bienes o servicios propios, de manera tal que se considere que estos poseen un origen distinto al que les corresponde."

Que la Ley 22.802 ley de lealtad comercial, en el Capítulo 9º de la publicidad y promoción mediante premios, Art. 9- dice "queda prohibida la realización de cualquier clase de presentación, (...) que pueda inducir a error, engaño o confusión respecto del (...) origen."

Que es necesario crear un programa de protección de la cerveza artesanal de producción, regulando las cervecerías artesanales locales, estableciendo usos y costumbres de las buenas prácticas para su elaboración, otorgando un producto de calidad a la localidad y al turista que nos visita;

Por ello,

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE VILLA GENERAL BELGRANO
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA**

Capítulo 1: De La Municipalidad

ARTÍCULO 1º) Créase en el ámbito del ejido municipal de Villa General Belgrano el Programa de Fortalecimiento de la Producción de Cerveza Artesanal.

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

ARTÍCULO 2º) Los objetivos del Programa de Protección de la Producción de Cerveza Artesanal son:

- a- Crear las condiciones adecuadas para que la elaboración de cerveza artesanal permita lograr el posicionamiento de Villa General Belgrano, a nivel nacional como una de las localidades de mejor calidad del producto.
- b- Establecer un mecanismo de seguimiento de la actividad y del crecimiento económico de este tipo de emprendimientos.
- c- Proteger los emprendimientos de producción de cerveza artesanal hacia la etapa de consolidación comercial
- d- Crear y mantener en archivo de datos que contenga información sobre la producción de Cerveza Artesanal existente en Villa General Belgrano.

ARTÍCULO 3º)

a) Crease el programa de "Vigilancia Sanitaria", a través del mismo la autoridad sanitaria municipal fiscalizará las condiciones higiénico-sanitarias de las fábricas de elaboración de cerveza artesanal y que consistirá en la toma de muestras periódicas, de forma aleatoria, de distintos estilos y lotes, que serán cedidas gratuitamente por el productor. Dichas tomas se realizarán en las instalaciones del productor de cerveza, con personal propio o tercerizado por el Municipio, a los fines de su análisis bromatológico. En el mismo sentido y teniendo en cuenta que la calidad de la cerveza hace referencia a parámetros sensoriales relacionados con el estilo, como el amargor, dulzor, sequedad, carácter de la malta, intensidad del lúpulo y similares deben estar ausentes o regulada de aromas y sabores no deseados como diacetilo (mantequilla), acetaleidos (manzana verde), fenoles (clavo de olor) y oxidación (cartón/áspero/rancio), entre otros aspectos, la autoridad de aplicación de esta ordenanza promoverá al menos una vez al año la conformación de un panel de degustación profesional con jueces BJCP (programa de certificación de jueces de cervezas) o con la conformación de un panel de similares características; para que realicen una cata a ciegas con diferentes estilos de todas las cervecerías que estén incluidas en el registro de productores de cerveza artesanal de Villa General Belgrano, a los fines de detectar las propiedades organolépticas que permitan corregir los parámetros sensoriales.

b) El Plan de "Vigilancia Sanitaria" para cervecerías de Villa General Belgrano deberá contemplar como mínimo:

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

- 1) Visitas de por lo menos 1 vez al año a cada cervecería independientemente de las inspecciones que se realicen con motivo de la fiesta Nacional de la Cerveza.

Las visitas se realizarán sin aviso previo y de manera aleatoria.

Se tomarán muestras en cantidad necesaria de cada estilo para realizar el análisis fisicoquímico, por un laboratorio homologado, que determine al menos los siguientes parámetros: Acidez PH, % de alcohol, % de extracto. Los resultados de los análisis no serán válidos fuera de la administración municipal ni para ningún tipo de inscripción, en el caso de que el monto de los mismos sea cubierto por la municipalidad.

En caso de que la prueba demuestre que la cerveza no es apta para consumo, la autoridad sanitaria municipal deberá incautar y desechar el lote de cerveza a la que haya pertenecido la muestra.

ARTÍCULO 4º) El Departamento Ejecutivo diseñará un circuito cervecero, reuniendo productores y cervecerías de la localidad a fin de promocionar, potenciar y poner en valor la producción de nuestra localidad, articulándolo con un itinerario turístico-cultural.

En el marco de la propuesta del circuito de las visitas guiadas del municipio, se permite a las cervecerías vender sus productos envasados directo al público y brindar degustación de los mismos en el local adecuado a tal fin. También podrán comercializar todo tipo de merchandising de su propia marca.

ARTÍCULO 5º) Queda prohibida la mención de "Villa General Belgrano", logotipos, isotipo, isologotipo y todo lo que de a entender que se trata de cervezas locales, a toda cerveza no elaborada dentro del ejido municipal de Villa General Belgrano. - Los locales comerciales que no cumplan con lo establecido en el presente ARTÍCULO tendrán cuarenta y cinco (45) días, a partir de la sanción de la presente ordenanza para adecuarse a la misma.

ARTÍCULO 6º) El DEM podrá implementar políticas tendientes a fomentar la producción local de Cerveza Artesanal. -

ARTÍCULO 7º) La autoridad de aplicación de la presente ordenanza será el Área de Control y Fiscalización de la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Villa General Belgrano o la que en el futuro la reemplace.

Capítulo 2: Del Producto Cerveza

ARTÍCULO 8º) Entiéndase a los efectos de la aplicación de la presente ordenanza, como Cerveza Artesanal, al producto definido en el Capítulo XII ARTÍCULO 1080 inciso 1.1.1 del Código Alimentario Argentino, que además

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

presente las siguientes características:

- a) Que, en el caso de agregarse aditivos, estos sean únicamente ingredientes naturales.
- b) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática.
- c) Que aquella a la que se le agregue miel, jugo o extractos de frutas, éstos deben estar previamente pasteurizados.
- d) Que la carbonatación sea de origen natural y/o con gases autorizados en los Artículos 1066 y 1067 del Código Alimentario Argentino.
- e) Que en el caso de segunda fermentación en botella el producto podrá presentar una turbidez natural o sedimento proveniente de la levadura, generada durante el proceso de la segunda fermentación.

ARTÍCULO 9º) La cerveza artesanal deberá contener en su envase lo establecido en el Capítulo V del Código Alimentario Argentino, Ley Nacional 18.284, en el caso de que el envasado sea fuera de la vista del cliente.

ARTÍCULO 10) El emprendimiento debe ser desarrollado por un máximo de 10 (diez) personas para que cumplimente lo establecido en el CAA como producción de Cerveza Artesanal.

Capítulo 3: De Las Faltas y Multas

ARTÍCULO 11) En caso de detectarse las ventas de cervezas que violen lo establecido en el ARTÍCULO 5 de la presente ordenanza, los locales que comercialicen las mismas deberán abonar los siguientes montos en concepto de multas:

Primera sanción: desde 3 UBE a 5 UBE. Decomiso de toda mercadería en infracción.

Segunda sanción: desde 5 UBE a 10 UBE, con una clausura mayor a 7 días corridos. Decomiso de toda mercadería en infracción.

ARTÍCULO 12) Las cervecerías existentes a la fecha de promulgación de la presente, contarán con el plazo establecido conjuntamente con el Área de Inspecciones y Bromatología del municipio, o las que en el futuro las reemplacen, para adecuarse a lo establecido en el CAA y en las ordenanzas municipales vigentes.

ARTÍCULO 13) De acuerdo a lo establecido en el ARTÍCULO anterior y en caso de detectarse incumplimientos en el plan de mejoras o en el plan de manejo de subproductos, establecidos por las áreas correspondientes, la cervecería será punible de:

- 1 UBE para la primera infracción

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

- 3 UBE para la segunda infracción
- Retiro del RME o habilitación para la cuarta infracción.

ARTÍCULO 14) El que adulterare el número de lote del producto y/o su fecha de vencimiento, podrá ser pasible de una multa que vaya desde las 2 UBE a las 6 UBE.

Capítulo 4: De La Venta De Cerveza

Cerveza tirada

ARTÍCULO 15) Defínase como cerveza tirada aquella en la cual se sirve directamente desde el barril o tanques de maduración en vasos o en botellones, comúnmente llamados growlers.

ARTÍCULO 16) Los envases deberán ser retornables o de primer uso, de vidrio, acero inoxidable o plástico de grado alimenticio, como por ejemplo los denominados "growlers".

ARTÍCULO 17) Dichos botellones o growlers deben ser higienizados correctamente en el caso de ser rellenados. Los envases deberán ser higienizados en un sector con una superficie mínima de 4 m², con provisión de agua caliente a 80° C., agua fría, pileta con capacidad suficiente para tal fin conectada a red cloacal, o el tratamiento de residuos cloacales establecido en el Predio por el Municipio, piso y cielorraso sanitario, friso en perímetro a 2 m de altura y rejilla de baldeo. Las canillas deberán contar con conexiones especiales de acero inoxidable y mangueras sanitarias lavables para el llenado de los envases.

ARTÍCULO 18) La responsabilidad de la sanitización recae en el expendedor de cerveza. Aquel consumidor que lleve su envase y desee una recarga del producto podrá optar por un envase ya sanitizado, o esperar los tiempos operativos necesarios para la sanitización de su propio envase.

ARTÍCULO 19) En caso de rellenar envases provenientes del cliente (ej. botellones de vidrio o acero inoxidable), previo al mismo, el recipiente recibirá un proceso de higiene a fin de asegurar la calidad, inocuidad y conservación del producto. También podrá utilizarse para la higiene de los botellones el sistema de limpieza que usa agua caliente y vapor lanzándola al interior del vaso o botellón denominado "pitcher rinser" u otro método, previa aprobación de la Dirección de Bromatología.

ARTÍCULO 20) ELÉVESE copia al Departamento Ejecutivo Municipal para su conocimiento.

2068/2020

2020 – Año del General Manuel Belgrano

ARTÍCULO 21) COMUNÍQUESE, Publíquese, Dese al Registro Municipal y Archívese.

Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Villa General Belgrano a los **dos** días del mes de **diciembre** de **Dos Mil Veinte (2020)**. –

ORDENANZA N°: 2068/2020.-

FOLIOS N°: 2715, 2716, 2717 y 2718.-

S.V.V/M.G.P.-