



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE LEY

EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

LEY

ARTÍCULO 1°: Crease la figura de PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (PUPA) dentro de la Provincia de Buenos Aires como unidades mínimas que se dedican a la elaboración de productos alimenticios llevados a cabo por pequeños productores.

ARTÍCULO 2°: Crease el REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (RePUPA) en el ámbito del Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la Provincia de Buenos Aires. La inscripción al RePUPA será de manera voluntaria y podrán hacerlo las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) que cumplan los requisitos que estipula la presente Ley. El código de inscripción al RePUPA deberá contar con la información del municipio al que pertenece, del productor solicitante, del rubro del producto y el año de vencimiento del registro.

ARTÍCULO 3°: Crease el CONSEJO ASESOR del Proyecto de Asistencia y Capacitación de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias cuyo objetivo principal es 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. El Consejo Asesor del Proyecto de Asistencia y Capacitación convocará a los organismos públicos pertinentes y a otros que correspondan para tal fin. Su funcionamiento será coordinado por el área ejecutiva del municipio que adhiera.

ARTÍCULO 4°: La Unidad de Gestión de la presente Ley deberá ser establecida por los Municipios de la Provincia de Buenos Aires que adhieran a la presente Ley y son los que deberán



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

recepcionar el trámite para la obtención, renovación y modificación del RePUPA articulando para la fiscalización del producto y del lugar de elaboración. El productor deberá aceptar la inspección del lugar declarado como sector de elaboración cuando la autoridad de aplicación así lo desee.

ARTÍCULO 5°: La información que deberán cumplimentar los titulares de PUPA para poder proceder a la inscripción del RePUPA tendrá carácter de declaración jurada.

ARTÍCULO 6°: Todo productor que cuente con el Registro de las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPA) podrá comercializar sus productos en Ferias Municipales, espacios y canales de intercambio comunitario y en los comercios que se registren para comercializar productos de la Economía Solidaria, según se establezca en la reglamentación, permitiendo la trazabilidad de los productos elaborados en las PUPAS.

ARTÍCULO 7°: La unidad de Gestión así como las autoridades competentes provinciales tendrán el poder de revocar el RePUPA otorgado a la unidad productiva si detectara que viola lo estipulado en la legislación vigente. Las infracciones a las presentes serán sancionadas conforme al código de faltas de cada Unidad de Gestión.

Título I: DE LOS REQUISITOS PARA LA INSCRIPCION

ARTÍCULO 8°: Será requisito para la inscripción en el Registro de Pequeños Productores Alimenticios (RePUPAS):

a) Que toda persona que tenga contacto con las materias primas o productos elaborados cuenten con certificación oficial de Manipulación de Alimentos y también acreditar capacitación específica en el proceso de elaboración que permita minimizar los riesgos en la inocuidad de los productos. b) que los productores cuenten con inscripción en AFIP acorde a la actividad declarada y no pudiendo exceder el límite de facturación permitido en monotributista encuadrados hasta e inclusive la categoría B. c) Que la Unidad de Gestión verifique el cumplimiento de los requisitos establecidos para la inscripción en cuanto a la Sala de Elaboración que podrá ser ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor teniendo que presentar escritura de dominio, o de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acre-



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

dite su tenencia o posesión sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad donde se llevará a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo deberá contar con una clausula expresa y/o complementaria que exprese consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad que se desarrollara en el mismo. d) Notificar a la Unidad de Gestión y bajo forma que establezca la reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente denunciada como alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación de espacio físico u otros. e) que los productos tengan las características indicadas en el Código Alimentario Argentino como de bajo riesgo epidemiológico.

Título II: DE LA SALA DE ELABORACIÓN

ARTÍCULO 9°: 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:

Para todos los casos la cocina donde se lleve a cabo la producción deberá tener puerta o separador con cortina de frizo sanitario que separe del resto de los ambientes, no podrá estar directamente comunicada con las instalaciones sanitarias familiares y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Materiales de Construcción: Las PAREDES deberán ser de superficie lavable y de color claro, con un frizo de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 mt de altura. Los TECHOS deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser lisos e ignífugos y que no permitan la condensación de humedad sobre los alimentos. Los PISOS deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mozaicos, granito, cemento alisado, no pudiéndose ser de madera. 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. La ILUMINACIÓN podrá ser natural o artificial y deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de 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 Electrónico Argentino. La VENTILACIÓN del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire, deberá contar



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

con los 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 desde un sector limpio a otro mas sucio. Las MEDIDAS MÍNIMAS EXIGIBLES tendrán una altura de 2,70 mt y una superficie de 10 mt². Los MUEBLES de cocina o elaboración 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 plastico y granito, todos en buen estado de mantenimiento en general. Solo para repisas o estantes se permitirá maderas pintadas o estructuras metálicas en buen estado de mantenimiento general. Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavados de utensillos y manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimiento la forma de no generar contaminación. Los aparatos de cocción deben llegar campana y/o extractores. Las inataciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes en caso de proveerse de gas envasado los tibos o garrafas deberan estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados. Todos los UTENSILLOS tales como las 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 puede utilizar utensillos de madera. En el caso de utilizar EQUIPOS durante el proceso que son también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente. b) Sectores de elaboración: Se deberá tener bien sectorizado las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuales son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada. c) Almacenamiento de materias primas: Podrán almacenarse cerrado bajo llave (basta con un armario) en un sector de la sala sucia o semilimpia dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento. d) Almacenamiento de productos: Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin, estaran bajo llave (basta con un armario). Las condiciones deberán ser tal que no lateren 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



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 1020 /20-21



el mantenimiento adecuado. e) Instalaciones Sanitarias: Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio. Puede ser el baño familiar declarado. f) Disposición de los residuos: Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo. g) Visitas: Durante el tiempo de producción no se admitirán personas ajenas a la misma. h) 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, este deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes. i) Normas para la manipulación higiénica: Los manipuladores deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénicas de alimentos, deberán contar con libreta sanitaria actualizada, deberán presentar los procedimientos y registros donde se implementarán las Buenas Prácticas de manufactura en el establecimiento. j) Indumentaria: Cuando se manipule alimentos se deberá utilizar el uniforme correcto en buen estado de limpieza, "Pantalón, delantal y cofia. En caso de requerimiento del área Bromatológica deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijos. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de losoductos.

ARTICULO 10°: En los casos en que la cocina de quien produce no llegue a alcanzar las medidas de salubridad previstas en la presente, la Unidad de Gestión podrá acondicionar lugares comunitarios bajo la órbita estatal o vecinal que deberán cumplir con los requisitos establecidos y funcionarán como cocinas comunitarias PUPA.

Título III: DE LOS PRODUCTOS AUTORIZADOS:

ARTÍCULO 11°: Las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) podrán elaborar en espacios habilitados bajo protocolo y seguimiento los siguientes productos publicados en el Código Alimenticio Argentino (CAA) que se encuentra vigente en todo territorio de la República



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

Argentina según las disposiciones higienico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario:

- a) DULCES MERMELADAS Y JALEAS (CAP X- ART 810 Y 815 DEL CAA)
- b) FRUTAS UNTABLES/CONFITURAS (CAP X- ART 807 DEL CAA)
- c) DULCES SÓLIDOS (CAP X- ART 811 DEL CAA)
- d) ALMÍBARES (CAP X- ART 809 DEL CAA)
- e) FRUTAS CONFITADAS / ABRILLANTADAS / ALMIBARADAS (CAP X –ART 817 DEL CAA)
- f) CHOCOLATES (CAP X-ART 788 DEL CAA)
- g) BOMBONES DE FRUTA (CAP X ART 786 Y 788 DEL CAA)
- h) TURRONES (CAP X- ART 800 DEL CAA)
- i) GARRAPIÑADAS/ MANI CON CHOCOLATE/ PELADILLAS (CAP X –ART 792 Y 793)
- J) PAN (CAP IX- ART 725 Y 727 DEL CAA)
- k) GALLETITAS Y BIZCOCHOS (CAP IX- ART 760 DEL CAA)
- l) FACTURAS (CAP IX- ART 757 DEL CAA)
- m) ALFAJORES (CAP IX-ART 761bis DEL CAA)
- n) HARINAS ARTESANALES (CAP IX- ART 661 al 663 DEL CAA)
- ñ) ENCURTIDOS EN VINAGRE (CAP XI- ART 972 DEL CAA)
- o) HORTALIZAS EN VINAGRE/CHUTNEY (CAP XI- ART 977 DEL CAA)
- p) CERVEZA ARTESANAL (CAP XIII ART 1082 bis DEL CAA)
- q) LICORES (CAP XIV- ART 1119 DEL CAA)
- r) MIEL (CAP X- ART 782 Y 783 DEL CAA)
- s) QUESOS PASTA DURA (CAP VIII – ART 605 DEL CAA)
- t) DULCE DE LECHE (CAP VIII- ART 592 DEL CAA)
- u) CONSERVAS VEGETALES (CAP X- ART 926 DEL CAA)

Título IV: DE LAS EXIMICIONES IMPOSITIVAS

ARTÍCULO 12°: Toda Pequeña Unidad Productiva Alimentaria (PUPA) quedará eximida del pago de aranceles en el Registro Nacional de Establecimientos (R.N.E) y en el Registro Nacional de Productos Alimenticios (R.N.P.A).



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

ARTÍCULO 13°: Toda Pequeña Unidad Productiva Alimentaria (PUPA) estará exenta de todo tipo de timbrado, sellado o cualquier otro gasto de oficina al que pudiera dar lugar la habilitación municipal.

ARTÍCULO 14°: Comuníquese al Poder Ejecutivo

FUNDAMENTACIÓN

El presente proyecto de Ley expresa la firme convicción de dar respuestas concretas y efectivas para la reactivación de las economías locales mediante el fortalecimiento a los pequeños productores alimenticios a través de la creación de tres importantes figuras: las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAS), el Registro Provincial de estas unidades productivas (RePUPAS) y la creación de un Consejo Asesor de acompañamiento y capacitación.

Se tiene por objeto regularizar una actividad que de hecho existe pero que queda invisibilizada en el plano formal por la imposibilidad de cumplir con las mismas condiciones que se les exigen a los productores de gran escala. Es necesario que las acciones de gobierno puedan acompañar la transformación que se producen en el entramado social y productivo para poder dar herramientas de inclusión a aquellos sectores productivos que movilizan las economías locales y que sin el acompañamiento del Estado quedan por fuera del mercado formal generando situaciones de desigualdad en el ámbito laboral, de producción, de comercialización y consumo.

Si bien es cierto que existen experiencias de ordenanzas municipales que contemplan esta problemática, al momento los Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) no cuentan con una reglamentación provincial específica a su realidad, y se les hace imposible cumplir con las actuales exigencias edilicias, técnicas e impostivas para poder producir y comercializar los productos de su elaboración.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

El presente Proyecto de Ley busca asegurar la correcta fabricación, comercialización y consumo de productos de bajo riesgo epidemiológico según los parámetros del Código Alimentario Argentino para salvaguardar la salud de la población y de los pequeños productores alimenticios al estar contemplados los parámetros bromatológicos. Al mismo tiempo busca un eficaz registro de estos productores alimenticios para poder contar con información precisa de sus particularidades, dimensiones y productos elaborados para afianzar los procesos de acompañamiento y así trabajar en el valor agregado en origen que se pueda aportar.

Gran parte de los organismos del Estado Nacional y Provincial que trabajan en la búsqueda de respuestas concretas para reactivar las economías locales comparten la preocupación y la búsqueda de propuestas para generar políticas públicas que den soluciones al pequeño productor alimenticio.

En el plano de la comercialización, el presente Proyecto de Ley busca ampliar el espacio disponible para la venta de productos ya que les posibilita ingresar en el mercado formal en donde se afianza la relación productor/consumidor. Ampliar la oferta de productos alimenticios artesanales y/o regionales producidos por las pequeñas unidades alimenticias, generando por un lado trabajo genuino basado en los principios de la Economía Social y por otro permitiendo que el Estado en sus diferentes estamentos (Nacional, Provincial y Municipal) adquieran un rol fundamental y decisivo.

Es dable destacar que el Presente Proyecto de Ley tiene en cuenta la dificultad que muchas veces presentan los productores de pequeña escala para acceder a la asistencia técnica, por este motivo se propone la creación de un Consejo Asesor compuesto por organismos del Estado Nacional que articulan interinstitucionalmente como el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) junto con los Institutos Nacionales de Alimentos (INALANMAT) y de Tecnología Agropecuaria (INTA), de Tecnología Industrial (INTI), la Subsecretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Territorial de la Nación así como también las Universidades Nacionales, los Institutos de Formación Superior y cualquier otro organismo idóneo para brindar asistencia, capacitación continua y el soporte necesario.

Por todo lo expuesto solicito a las y los legisladores que acompañen la presente iniciativa.



Dr. Germán Di Cesare
Diputado Provincial
Bloque Frente de Todos



La Plata, 18 de mayo de 2020

Hago constar que el presente proyecto ha sido remitido desde el correo oficial del diputado autor del mismo de acuerdo a lo establecido en Resolución de Presidencia N° 1448/2020.-

CONSTE.-

DIGIOLIO PEDRO GUSTAVO
Director de Mesa de Entradas
Salidas y Archivos
H. C. de Diputados Pcia. Bs. As.