



Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura

Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel. (02946) 494-502

## ORDENANZA

### VISTO:

La necesidad de garantizar la calidad e inocuidad alimentaria en la elaboración de embutidos frescos y milanesas en las carnicerías habilitadas en la localidad de Chimpay;

### CONSIDERANDO:

Que, en el ámbito de las competencias municipales, resulta fundamental adoptar medidas tendientes a asegurar a la comunidad alimentos con un correcto tratamiento, manipulación y conservación, a fin de resguardar la salud pública;

Que las carnicerías con giro comercial en nuestra localidad se caracterizan por realizar, en su mayoría, su propia producción de embutidos frescos, particularmente chorizos de carne vacuna, de cerdo o mezcla, así como otros productos derivados;

Que la producción de carne picada, insumo base para la elaboración de embutidos, representa un riesgo significativo para la salud pública por su alta susceptibilidad a la contaminación, lo cual requiere establecer protocolos y requisitos mínimos para mitigar dichos riesgos y garantizar la inocuidad del alimento que llega al consumidor;

Que resulta pertinente, en el uso de las atribuciones conferidas por la Carta Orgánica Municipal, establecer una normativa específica que ordene, regule y controle la elaboración propia de estos productos;

### POR ELLO:

y en uso de las atribuciones que confiere la Carta Orgánica Municipal.

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY**

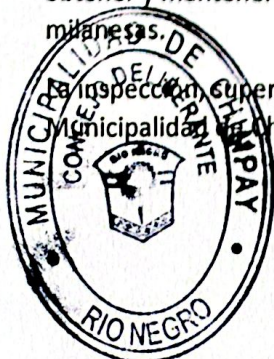
**“CUNA DE CEFERINO NAMUNCURA”**

**SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

ARTÍCULO 1.º Apruébense los requerimientos y condiciones higiénico-sanitarias para la elaboración de embutidos frescos y milanesas en carnicerías habilitadas, los que como Anexo I forman parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2.º Cada titular de carnicería habilitada dentro del ejido de la localidad de Chimpay deberá cumplir con todos los requisitos establecidos en el Anexo I, como condición para obtener y mantener la habilitación correspondiente para la producción de embutidos frescos y milanesas.

La inspección, supervisión y aprobación estarán a cargo del Área de Bromatología de la Municipalidad de Chimpay, autoridad de aplicación de la presente.



MARIANA DEL CARMEN SAMBUEZA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

1 ARÁNDIGA CECILIA VANESA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



Ord. N° 41/2025

**Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura**

**Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel . (02946) 494-502**

ARTÍCULO 3.º Toda solicitud de habilitación para la elaboración propia mencionada en el Artículo 1.º deberá ser presentada ante el Área de Bromatología, acompañada por una Declaración Jurada de la fórmula utilizada en la elaboración de chacinados (lista completa de ingredientes y porcentajes), conforme al Anexo II, que integra la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 4.º Los productos elaborados deberán cumplir con lo establecido en la Ley Nacional N°18284 " Condigo Alimentario Argentino", y con toda normativa complementaria y/o modificatoria vigente.

ARTÍCULO 5.º El incumplimiento de lo dispuesto de la presente Ordenanza será sancionado conforme al régimen sancionatorio previsto en la normativa municipal vigente.

ARTÍCULO 6.º Las infracciones a la presente Ordenanza y a la Ordenanza Municipal N°29/2024 serán pasibles de sanciones que oscilarán entre cincuenta (50) y cinco mil (5000) módulos, según la gravedad y reincidencia de la falta.

ARTÍCULO 7.º Regístrese, publíquese y cumplido, archívese

**Ordenanza 41/2025**

**Chimpay 22 de Diciembre de 2025**

MARIANA DEL CARMEN SAMBUEZA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



ARANDA CECILIA VANESA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura

Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel. (02946) 494-502

ANEXO I

Requerimientos para la Elaboración de Embutidos Frescos y Milanesas en Carnicerías con Sector de Elaboración Habilitado

De acuerdo con lo establecido en la Ley Provincial N.º 2534 y la Ley 18.284 – Código Alimentario Argentino (CAA), se fijan los siguientes requisitos obligatorios:

A. CONDICIONES DEL EDIFICIO

1. Sector exclusivo de elaboración

La carnicería deberá contar con un sector destinado exclusivamente a la elaboración de embutidos frescos. Dicho sector deberá encontrarse separado del resto del comercio, con acceso directo desde la carnicería.

2. Características constructivas

Las paredes divisorias deberán ser de mampostería o placa de roca de yeso tipo Durlock.

La abertura de acceso deberá poseer puerta o cortina plástica sanitaria. El ambiente debe disponer de una superficie adecuada para permitir un trabajo eficiente y sanitario en las etapas de trozado, picado, mezclado y embutido.

3. Prohibiciones y comunicaciones internas

El sector no podrá tener comunicación con áreas ajenas al comercio. En este sector no podrán realizarse actividades distintas a la elaboración de embutidos y milanesas.

4. Instalaciones, superficies y ventilación

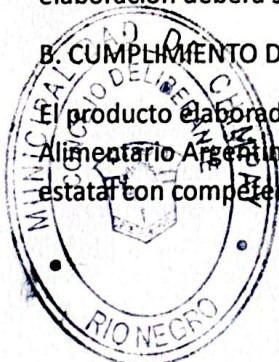
La luminaria deberá contar con protección. El área deberá estar suficientemente ventilada. Los pisos, paredes y cielorrasos deberán ser de material sanitario aprobado. Las paredes deberán estar pintadas con pintura lavable hasta una altura mínima de 1,80 m. Deberá contar con mesadas de acero inoxidable o material equivalente aprobado para productos cárnicos. Será obligatoria la presencia de al menos una pileta con provisión de agua fría y caliente. El piso deberá poseer rejilla de desagote.

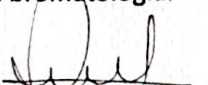
5. Otros aspectos operativos

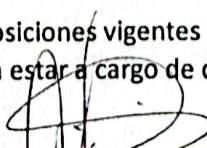
El lavado de tripas podrá realizarse en otro sector habilitado del mismo comercio. El sector de elaboración deberá ser independiente de cualquier otra dependencia.

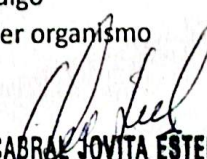
B. CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

El producto elaborado deberá cumplir con todas las disposiciones vigentes del Código Alimentario Argentino (Ley 18.284). La fiscalización podrá estar a cargo de cualquier organismo estatal con competencia en bromatología.



  
MARIANA DEL CARMEN SAMBUEZA 3  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
ARACELY CECILIA VANESA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



**Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura**

**Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel. (02946) 494-502**

Se aplicarán los procedimientos establecidos en el CAA para: inspecciones, toma de muestras, parámetros y criterios de análisis sanitario.

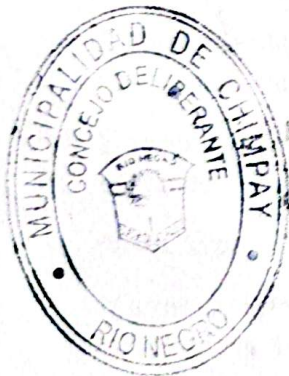
**C. PRODUCCIÓN Y CONTROL**

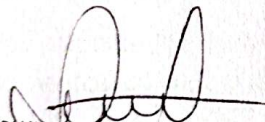
La cantidad de kilogramos elaborados será evaluada por la autoridad de aplicación según las características de cada comercio, su volumen de ventas y los resultados de las inspecciones periódicas. Todo producto elaborado deberá:

- \*Mantener cadena de frío.
- \*Almacenarse a 4-5 °C.
- \*Cumplir con el rotulado obligatorio establecido por el CAA.

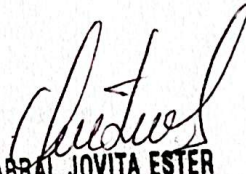
**D. CONDICIONES DE TEMPERATURA**

La temperatura del sector de elaboración no deberá superar los 10-11 °C. El producto final deberá conservarse dentro de temperaturas de refrigeración de 4-5 °C de manera permanente.



  
MARIANA DEL CARMEN SAMBUEZA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
ARANEDA CECILIA VANESA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura

Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel . (02946) 494-502

ANEXO II

Declaración Jurada – Detalle de Fórmula para la Elaboración de Embutidos Frescos y Milanesas

El solicitante deberá presentar ante el Área de Bromatología una Declaración Jurada donde conste detalladamente:

- \*La materia prima utilizada para la elaboración de chorizos frescos y milanesas.
- \*Los porcentajes de carne, grasa, aditivos y demás ingredientes empleados.
- \*El responsable está obligado a respetar estrictamente los datos consignados en esta Declaración Jurada y en el rótulo del producto.
- \*Toda infracción debidamente comprobada será pasible de sanción conforme al Código de Faltas Municipal.

CONDICIONES OBLIGATORIAS

1. Carnet de Manipulación de Alimentos (Cada elaborador deberá poseer el Carnet de Manipulador de Alimentos, sin excepción).

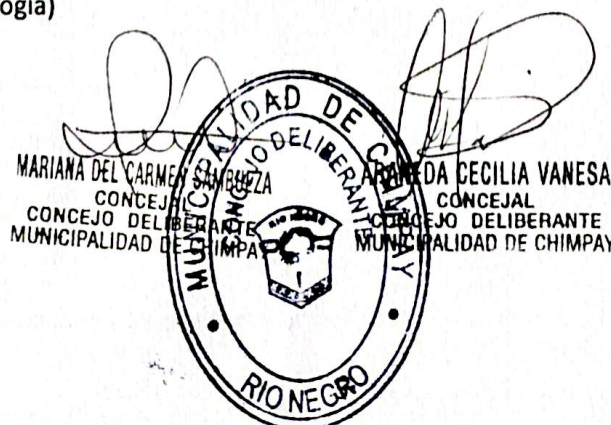
2. Calidad de la materia prima, no podrán elaborarse embutidos frescos ni milanesas utilizando:

- \*Materia prima de calidad inferior, o en proporciones distintas a las declaradas.
- \*Carnes no aptas para el consumo, ya sea por estar contaminadas, alteradas en sus características organolépticas, o por cualquier causa comprobada de ineptitud.
- \*Carnes provenientes de animales faenados fuera de reglamento.

3. Documentación respaldatoria

El responsable del establecimiento deberá contar con la documentación de origen de toda la carne en depósito, la cual deberá presentar cuando le sea requerida por la autoridad competente.

MODELO DE DECLARACIÓN JURADA (A presentar por el titular de la carnicería y firmar ante el Área de Bromatología)



*Cecilia Vanesa*  
CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



**Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura**  
**Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel. (02946) 494-502**

**DECLARACIÓN JURADA**

Detalle de la fórmula utilizada en la elaboración de embutidos frescos y milanesas

(Lista de ingredientes y porcentajes)

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

Titular / Responsable: \_\_\_\_\_

Domicilio comercial: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_ / \_\_ / \_\_

**1. DETALLE DE PRODUCCIÓN**

Producto a elaborar:

Chorizo fresco

Milanesas

Otros (especificar): \_\_\_\_\_

**2. INGREDIENTES Y PORCENTAJES**

Ingrediente      Porcentaje (%) / Peso

Carne vacuna

Carne porcina

Grasa vacuna

Tocino

Espicias (g por kg)

Sal

Aditivos permitidos (especificar)

Otros (especificar)

**3. INFORMACIÓN SANITARIA**

Fecha de elaboración: \_\_ / \_\_ / \_\_

Fecha de vencimiento: \_\_ / \_\_ / \_\_

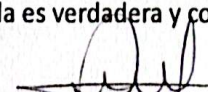
Temperatura de conservación: 4-5 °C

**4. DECLARACIÓN DEL RESPONSABLE**

Declaro bajo juramento que:

La información consignada es verdadera y completa.



  
6  
MARIANA DEL CARMEN SAMBUEZA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
ARANEDA CECILIA VANESA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY



Concejo Deliberante Municipalidad de Chimpay - Cuna de Ceferino Namuncura

Chimpay - Río Negro Avda. Ceferino Namuncura 154 tel . (02946) 494-502

Cumpliré con lo declarado en esta fórmula y con lo establecido en el Código Alimentario Argentino y la normativa municipal vigente.

Me comprometo a utilizar únicamente materias primas aptas para el consumo y carnes con documentación respaldatoria.

Entiendo que cualquier falseamiento u omisión dará lugar a sanciones conforme al Código de Faltas Municipal.


Firma del Responsable: \_\_\_\_\_

Aclaración: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Firma del Inspector / Bromatología: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_ / \_\_ / \_\_

  
MARIANA DEL CARMEN SAMBUEZA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
ARANDA CECILIA VANESA  
CONCEJAL  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

  
CABRAL JOVITA ESTER  
PRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD DE CHIMPAY

