



# Boletín Oficial

2025- «Año de la protección integral para las niñas, niños y adolescentes y la lucha contra el abuso, la violencia en todas sus formas, los ciberdelitos, la accesibilidad digital para personas con discapacidad, y la contribución de las cooperativas a los objetivos de desarrollo sostenibles, así como la concientización y la promoción de la funga Misionera»

**DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE POSADAS**

**AÑO XLI**

**Nº 2162**

**POSADAS-MISIONES**

## DEPARTAMENTO EJECUTIVO

INTENDENTE: **Ing. STELATTO LEONARDO ALBERTO**  
SECRETARIO DE GOBIERNO: **Dr. AMABLE JOSE ANTONIO**  
SECRETARIO DE HACIENDA: **C.P.N. GUASTAVINO SEBASTIÁN ALEJANDRO**  
SECRETARIA DE SALUD Y CALIDAD DE VIDA: **Dr. ORIHUELA MATIAS ARIEL**  
SECRETARIO DE PLANIFICACIÓN ESTRATEGICA Y TERRITORIAL: **Ing. MAZUR CARLOS M.**  
SECRETARIO DE TURISMO Y DESARROLLO ECONOMICO: **Lic. CARMONA JUAN DIEGO**  
SECRETARIO DE OBRAS PUBLICAS: **Ing. BERGER EUGENIO ALBERTO**  
SECRETARIO DE SERVICIOS PUBLICOS: **Ing. NIELSEN NESTOR CARLOS**  
SECRETARIO DE CULTURA Y EDUCACION: **Mgtr. DACHARY MARIELA ROMINA**  
SECRETARIO DE MOVILIDAD URBANA: **Ing. JARDIN LUCAS MARTÍN**  
SECRETARIO DE DEPORTES Y DESARROLLO HUMANO: **Dra. FLORES GABRIELA ANDREA**  
UNIDAD DE COORDINACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN: **Téc. ASUNCION MARIA YOLANDA**  
COORDINACION DE TIERRA Y HABITAT: **Sra. HAYSLER MARLENE**

## DEPARTAMENTO LEGISLATIVO HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

**PRESIDENTE:** Dr. JAIR DIB  
**VICEPRESIDENTE 1º:** Lic. MALENA MAZAL  
**VICEPRESIDENTE 2º:** Vet. PABLO ARGANARAZ

### CONCEJALES:

Prof. TRAUD LAURA  
Ing. CARDOZO HECTOR  
Dña. SCROMEDA LUCIANA  
Ing. ROMERO DARDO  
Ing. ALMIRON SAMIRA  
Dr. MARTINEZ HORACIO  
Prof. SALOM JUDITH  
Dr. KOCH SANTIAGO  
Dra. GOMEZ DE OLIVEIRA VALERIA  
Don VELAZQUEZ PABLO  
Lic. JIMENEZ MARIA EVA

**DEFENSOR DEL PUEBLO:** Dra. FIORE CACERES VALERIA  
**SECRETARIO DEL H.C.D.:** Téc. TURKIENICZ GUSTAVO HERNAN

**DIRECTOR GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS:** Dr. NESTOR MARTIN ZAPPONE  
**DIRECTORA DE ASUNTOS JURIDICOS:** Dra. CORIA MARIA BELEN

Las publicaciones de este Boletín deben ser tenidas en cuenta por auténticas y no necesitan ratificación. -

**BOLETIN OFICIAL DE LA MUNICIPALIDAD DE POSADAS**

**NÚMERO:** 2162.-

**FECHA DE PUBLICACIÓN:** 30 de Enero del 2025.-

**AÑO:** XLI

**INDICE DE CONTENIDO**

**DECRETO N° 1561/2024:** «Reglamenta el Artículo 4 de la Ordenanza II N° 87.»-----

-----**Pág. 3 a 15**

**DECRETO N° 85/2025:** «DECLÁRASE comprendida y sujeta al Régimen de Contribución por mejoras, la obra: MEJORAMIENTO GENERAL DE LA TRAMA VÍAL DE LA CHACRA N° 083 CALLES INTERNAS.»-----

-----**Pág. 16**

DECRETO N° 1561

POSADAS, 30 DIC 2024

VISTO:

LA Ordenanza II N° 87, por la cual el Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de Posadas, sanciona el MARCO REGULATORIO PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CERVEZA ARTESANAL, en el ámbito de la Ciudad de Posadas, y;

CONSIDERANDO:

QUE, en cumplimiento de lo establecido en el Artículo 4° del dispositivo legal supra citado, a través del presente Decreto se procede a reglamentar las condiciones mínimas tanto edilicias como de procedimiento que deberá cumplimentarse en los procesos de producción, envasado, conservación y venta de cerveza artesanal;

QUE, en nuestra ciudad, la fabricación y venta de cerveza artesanal es una actividad en auge y constante crecimiento. La gran demanda de los consumidores y el desarrollo de varios emprendimientos orientados a su producción, concomitantemente con la creación de alternativas que promuevan a la ciudad de Posadas como un polo turístico, tienen como corolario las condiciones para producción, promoción y venta de la cerveza artesanal como un producto distintivo de Posadas;

QUE, es por este motivo que, desde el ámbito de la Municipalidad de Posadas, se busca apoyar el trabajo de pequeños emprendimientos a efectos de generar alternativas para fortalecer al sector, que en los últimos años genera empleo y tiene amplias posibilidades de contribuir con el desarrollo del perfil turístico, social y productivo;

QUE, los establecimientos que se dediquen a la fabricación de cerveza artesanal, en el ámbito del municipio de Posadas, deberán regirse por las disposiciones del Capítulo XIII – Artículo 1080 y concordantes del Código Alimentario Argentino;

QUE, el Departamento Ejecutivo Municipal, designa como Autoridades de Aplicación, en lo referente al control y evaluación de las condiciones de higiene, manipulación, producción y envasado del producto a la Secretaría de Salud y Calidad de Vida y en lo atinente a comercialización, a la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico;

QUE, no habiendo objeciones legales que formular por parte de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, en consecuencia, se procede al dictado del instrumento Legal pertinente;

**POR ELLO:**

**EL INTENDENTE DE LA CIUDAD DE POSADAS**

**DECRETA:**

**ARTÍCULO 1°.-Reglamenta el Artículo 4 de la Ordenanza II N° 87.**

EL Departamento Ejecutivo designa como Autoridades de Aplicación, en lo referente al control y evaluación de las condiciones de higiene, manipulación, producción y envasado del producto a la Secretaría de Salud y Calidad de Vida y/o a la que en un futuro la reemplace, en lo atinente a comercialización a la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico y/o a la que en un futuro la reemplace y la Secretaría de Gobierno a través de la Dirección General de Control Comunal.-

**ARTÍCULO 2º.-Reglamenta el Artículo 14 de la Ordenanza II N° 87.**

**DEFÍNASE** a las categorías de Salas de Elaboración de Cerveza Artesanal establecidas en la Ordenanza II N° 87, de la siguiente manera:

**A - Micro -Cervecería Artesanal:** es aquella que produce hasta 60.000 litros por año (capacidad de producción de 300L/Bach) o que posee hasta 100 m2 de superficie cubierta.

**B- Mediana – Cervecería Artesanal:** es aquella que produce más de 60.000 litros y hasta 300.000 litros por año (capacidad de producción de 1500L/Bach) o que posee hasta 200 m2 de superficie cubierta.

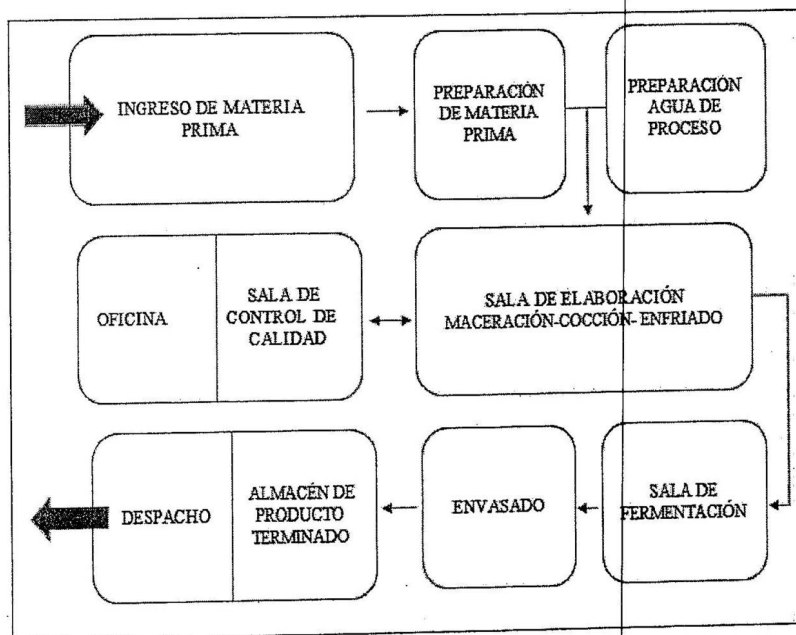
**C- Cervecería Artesanal:** es aquella que produce más de 300.000 litros por año, o que posee más de 200 m2 de superficie cubierta.

**ACLARACION:** el término Bach refiere a producción en lotes

**ARTÍCULO 3º.-Reglamenta el Artículo 15 de la Ordenanza II N° 87.**

**LAS** diferentes etapas del proceso deberán estar perfectamente diferenciadas de la siguiente forma:

- Zonas frías
- Zonas calientes.
- Preparación y molienda de granos.
- Maceración, hervido y enfriado del mosto.
- Sala de inoculación y fermentación.
- Zona de envasado y almacenamiento con espacios suficiente para la manipulación y traslado del producto envasado
- Cámaras refrigeradas con capacidad suficiente para el almacenamiento del producto envasado.



Esquema de sectorización de un establecimiento de elaboración de cerveza artesanal

### **Condiciones mínimas para la sala de elaboración de cerveza**

Las salas deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar la seguridad de las personas que allí trabajan. Asimismo, deberá procurarse la buena limpieza de los espacios y sus equipos de producción.

Las principales características que debe cumplir los pisos y revestimiento de las cervecerías se refieren a la:

- A. **Durabilidad:** El piso debe resistir el impacto de diferentes equipos y maquinaria, como barriles, carretillas elevadoras, carros, paletas, equipos de cervecería y otros equipos pesados que se deslizan por el piso.
- B. **Resistencia al deslizamiento:** La cervecería es un lugar muy resbaladizo, producto de los derrames durante la producción y el uso de abundante agua, por lo que el uso de pisos antideslizantes para mejorar esta condición.
- C. **Resistencia al choque térmico:** Los pisos de las cervecerías a menudo están expuestos a variaciones extremas de temperatura, desde agua en estado de ebullición hasta líquidos casi congelados, generando contracción y expansión constantes del material. Por lo tanto, la selección de materiales es indispensable para evitar agrietamiento o delaminación del revestimiento utilizado.
- D. **Resistencia Química:** Durante la etapa de la limpieza y desinfección los pisos expuestos a productos químicos agresivos y corrosivos como ácido, base, alcoholes, etc. Debe asegurarse que el material utilizado para los pisos sea resistente a los productos químicos utilizados.

Se deberán construir canales colectores de derrames y de agua de limpieza, abarcando la totalidad de las zonas de producción. Los canales deberán contar con rejas desmontables que faciliten la limpieza, construidas de material resistente y anticorrosivo.

La totalidad del agua de limpieza debe pasar por una cámara con sistema de separación de sólidos antes del vuelco a la red cloacal o sistema de tratamiento de efluentes.

La zona caliente, área de maceración y hervido, deberá estar provista de campana de extracción de vapores de tiro natural o forzado. En caso de sistemas cerrados con chimeneas, deberán contar con un sistema de condensación de vapores derivando el condensado hacia la línea de efluentes.

### **ARTÍCULO 4º.-Reglamenta el Artículo 16 de la Ordenanza II N°87**

EL Director Técnico será responsable de participar activamente en todo el proceso de elaboración de la cerveza, desde la selección de materias primas hasta el envasado del producto final.

#### **Requisitos del Director Técnico:**

El Director Técnico deberá ser un profesional idóneo, con conocimientos especializados en el ámbito de la producción de alimentos, preferentemente con título de Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Químico, Licenciado en Química o en Tecnología de Alimentos, Ingeniero en Procesos, u otras profesiones afines reconocidas por autoridades competentes.

Deberá estar familiarizado con las buenas prácticas de elaboración y el control de procesos.

**A. Responsabilidades del Director Técnico**

- Supervisar y asegurar la aplicación de las buenas prácticas en todas las etapas del proceso de productivo, como así también las medidas preventivas POES (Proceso Operativo Estandarizados de Saneamiento) y MID (Manejo Integrado de Plagas).
- Mantener y gestionar registros precisos de todas las etapas del proceso de elaboración de la cerveza, incluyendo análisis de resultados y acciones correctivas.
- Garantizar el cumplimiento de las normativas establecidas en el Código Alimentario Argentino y otras disposiciones legales pertinentes.
- Implementar las medidas preventivas y correctivas que sean necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados.

**B. Nombramiento**

El establecimiento deberá informar a la Municipalidad la designación formal del Director Técnico a cargo, y mantener dicha información actualizada.

**ARTÍCULO 5°.- Reglamenta el Artículo 28 de la Ordenanza II N°87**

EL Registro de Productores de Cerveza Artesanal funcionará en dependencias de la Dirección de Habilitaciones Comerciales y Atención al Empresario – Dirección General de Atención al Empresario, al Comerciante y Habilitaciones Comerciales – Intendencia Municipal. -

**ARTÍCULO 6°.-PUBLÍQUESE** el presente instrumento legal en el Boletín Oficial de la Municipalidad de Posadas, en cumplimiento de la normativa vigente, que rige la materia.-

**ARTÍCULO 7°.-REFRENDARÁN** el presente Decreto los Señores Secretarios de Gobierno, Salud y Calidad de Vida, de Turismo y Desarrollo Económico, y de Hacienda.-

**ARTÍCULO 8°.-PROTOCOLÍCESE.** Regístrese. Cumplido. **ARCHÍVESE.** -

**Fdo:** Ing. Stelatto.- Dr. Amable.- C.P. Guastavino.- Dr. Orihuela.- Lic. Carmona.-

## ORDENANZA II N° 87

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE POSADAS

SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA:

### CAPÍTULO I

MARCO REGULATORIO PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA

DE CERVEZA ARTESANAL

ARTÍCULO 1.- La presente Ordenanza constituye el marco regulatorio sobre la producción, establecimientos de elaboración y venta responsable de cerveza artesanal dentro del ejido de la ciudad de Posadas.

ARTÍCULO 2.- Quedan comprendidos dentro de la presente Ordenanza los establecimientos de elaboración, locales de expendio directo al público y locales de recarga de cerveza artesanal.

ARTÍCULO 3.- Son objetivos de la presente Ordenanza:

- a) promover que la actividad se realice bajo normas de control y estándares de calidad, cumpliéndose antes, durante y después de la elaboración de la cerveza artesanal;
- b) fortalecer la estructura productiva de la actividad cervecera artesanal mediante la profesionalización del rubro y el aumento de la producción con calidad nivelada y uniforme;
- c) promover capacitaciones en forma periódica y programada sobre la producción y venta responsable de cerveza artesanal;
- d) asegurar el control y auditorías periódicas de los establecimientos comprendidos en el presente régimen;
- e) consolidar la actividad comercial, el posicionamiento en los mercados y la incorporación de los emprendimientos productivos de cerveza artesanal al sistema de economía formal;
- f) promover la instalación de manera armónica y planificada de todos los establecimientos dedicados a la elaboración de cerveza artesanal;
- g) promover la comercialización y venta responsable e higiénica de la cerveza artesanal, en todas las formas habilitadas para su expendio.

ARTÍCULO 4.- La Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza será la Municipalidad

de Posadas, quien tendrá la facultad para exigir el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias de los procesos y procedimientos de producción, envasado, conservación y venta de la cerveza artesanal. A tales fines deberá dictar la correspondiente reglamentación que contemple las condiciones mínimas tanto edilicias como de procedimiento a cumplimentar por parte de los establecimientos incluidos en la presente, todo siempre dentro de los parámetros establecidos por el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 5.- A los fines de la presente Ordenanza se entiende por cerveza artesanal al producto definido como:

“bebida resultante de la fermentación alcohólica mediante levadura seleccionada de un mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcar por digestión enzimática adicionado con lúpulo y/o sus derivados y sometida a un proceso de cocción”, (según se desprende del Art. 1082 del CAA, Capítulo XIII - Bebidas Fermentadas).

Que cumpla con los siguientes requisitos: “...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 caso que se le agregue jugos o extractos de frutas, estos sean previamente pasteurizados” (según lo establece el Art.1082 bis del CAA).

ARTÍCULO 6.- La cerveza artesanal deberá responder a las exigencias establecidas en los Artículos 1082 y 1082 bis del CAA. Son insumos permitidos para la elaboración de cerveza artesanal:

- a) agua: El agua empleada en todas las etapas de elaboración incluso en la limpieza, debe ser apta para el consumo humano;
- b) cebada malteada: Se entiende por cebada malteada o malta al grano de cebada sometido a un proceso de germinación parcial y posterior secado / tostado según especificaciones del producto. Cualquier otro cereal sometido al proceso de malteado deberá denominarse “Malta de...” ej. Malta de Trigo;
- c) lúpulo: Nombre científico Humulus Lúpulos de la familia Cannabinaceae, utiliza la inflorescencia en forma natural, pellet o extracto;
- d) levadura: La especie Saccharomyces Cereviasiae, es un organismo unicelular que transforma las moléculas de azúcar en alcohol, CO2 y energía;
- e) ingredientes opcionales de la cerveza:
  - 1) Adjuntos: Se entiende por adjuntos cerveceros a las materias primas que sustituyen a la



malta en forma parcial no mayor al 45% en relación a la malta principal o malta base, a la cebada cervecera o los cereales malteados o no aptos para el consumo humano. También se considera adjuntos a los almidones o azúcares de origen vegetal;

2) Otros ingredientes: Jugos o extractos de frutas y colorantes vegetales deben ser previamente pasteurizados y el producto debe denominarse correctamente de la siguiente forma: “cerveza con...”, “cerveza sabor de...” (seguida del nombre del vegetal);

3) Gasificación: Se puede realizar por fermentación natural y/o con gases autorizados en los Artículos 1066 (anhídrido carbónico) y 1067 (nitrógeno) del Código Alimentario Argentino (CAA).-

ARTÍCULO 7.- Quienes deseen comercializar cerveza artesanal en eventos públicos deberán solicitar previamente la autorización Municipal para ello, debiendo reunir los requisitos que indique el Departamento Ejecutivo Municipal al efecto, y presentar dicha solicitud con una antelación no menor a diez días hábiles previos al evento.

ARTÍCULO 8.- Los establecimientos que elaboren y/o fraccionen cerveza artesanal deberán poseer la correspondiente autorización para la comercialización de bebidas alcohólicas acorde a su rubro o actividad, según lo establecido en la Ordenanza II - N° 42 (Antes Ordenanza N° 1914).

## CAPÍTULO II

### DE LA HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN Y/O FRACCIONAMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL

ARTÍCULO 9.- Para la habilitación del establecimiento el interesado deberá presentar los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Manejo Integrado de Plagas (MIP) y Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y cumplir con los demás requisitos establecidos para habilitaciones comerciales por el Departamento Ejecutivo Municipal.

ARTÍCULO 10.- Creáanse los siguientes rubros comerciales como establecimientos sujetos a los requisitos exigidos para cada uno de ellos:

- a) Establecimiento de elaboración y venta de cerveza artesanal;
- b) Establecimiento de venta de cerveza artesanal fraccionada.

ARTÍCULO 11.- Los establecimientos comerciales que ya se encuentren habilitados, pero no posean la habilitación específica para el expendio de cerveza artesanal, deberán solicitar habilitación para anexar el rubro “carga o venta de cerveza con fraccionamiento complementario para venta exclusiva al mostrador”.

ARTÍCULO 12.- El responsable del establecimiento habilitado tiene el deber de informar al área competente que determine el Departamento Ejecutivo Municipal, sobre cualquier cambio o ampliación que realice en el proceso productivo.

### CAPÍTULO III

#### DE LAS SALAS DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

ARTÍCULO 13.- Se entiende por Salas de Elaboración de Cerveza Artesanal al espacio físico en el cual se llevan a cabo los procedimientos de elaboración de la misma, en cumplimiento con los requisitos establecidos en la presente Ordenanza, los dispuestos por el Departamento Ejecutivo Municipal, y los exigidos por el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 14.- Se establecen las siguientes categorías de Salas de Elaboración de Cerveza Artesanal:

- a) Micro – Cervecería Artesanal
- b) Mediana – Cervecería Artesanal
- c) Cervecería Artesanal

La clasificación se realiza en función de la producción, la capacidad instalada y la superficie utilizada por el establecimiento, lo que será determinado por Decreto Reglamentario del Departamento Ejecutivo Municipal.

ARTÍCULO 15.- Los metros cubiertos serán utilizados para la elaboración, almacenamiento, y depósito de la producción de cerveza artesanal. La sala deberá diseñarse con un sentido de circulación ordenado para evitar cruzamiento entre las etapas de producción, aplicando las buenas prácticas de manufactura desde el ingreso de la materia prima hasta el envasado de la cerveza. Las demás condiciones mínimas que deban cumplir las salas, serán establecidas por el Departamento Ejecutivo Municipal a través de la reglamentación correspondiente.

**CAPÍTULO IV**  
**DE LOS REQUISITOS Y OBLIGACIONES DE LAS SALAS DE ELABORACIÓN DE**  
**CERVEZA ARTESANAL**

ARTÍCULO 16.- Todos los establecimientos de elaboración de cerveza artesanal que según su categoría se encuadre en el Capítulo III - Artículo 14 - Inciso C) de la presente Ordenanza deberán contar con un Director Técnico con conocimientos suficientes, cuyo perfil requerido será establecido por Decreto Reglamentario, quién será co-responsable del seguimiento del proceso productivo y el acompañamiento en las buenas prácticas de manufactura y de saneamiento en conjunto con el titular del Establecimiento, quien debe constar en el Registro de Productores de Cerveza Artesanal, debiendo el responsable comunicar cualquier alteración en el mismo.

ARTÍCULO 17.- Todos los involucrados en el proceso de elaboración de la cerveza artesanal deberán contar con el carnet de manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 18.- Todos los establecimientos que elaboren y/o expendan cerveza artesanal deberán contar con la autorización para Expendio de Bebidas Alcohólicas otorgado por la Municipalidad de Posadas, el que deberá estar exhibido en el local comercial.

ARTÍCULO 19.- Los establecimientos de elaboración de cerveza artesanal deberán presentar una memoria descriptiva respecto del manejo de efluentes líquidos, sólidos y gaseosos generados durante la producción.

**CAPÍTULO V**  
**DE LOS LOCALES FRACCIONADORES DE CERVEZA ARTESANAL**

ARTÍCULO 20.- El titular del local fraccionador de cerveza artesanal deberá presentar ante la autoridad competente, la autorización para el fraccionamiento de las cervezas a expender, otorgado por los establecimientos elaboradores de aquella. Dicha autorización deberá ser escrita a modo de declaración jurada, conforme al modelo que obra en el Anexo Único que forma parte de la presente Ordenanza, y deberá detallar: Tipo de productos y variedades que el elaborador autoriza a fraccionar debiendo estar siempre vigente.

ARTÍCULO 21.- La autorización establecida en el Artículo precedente tendrá una validez de <sup>veintidós</sup> ~~veintidós~~ meses.

un año a partir de la fecha de la firma del documento, y deberá exhibirse en el local fraccionador ante la solicitud de los inspectores. Si alguna de las partes decide derogar dicho acuerdo, dicha situación deberá ser notificada por nota ante la Autoridad de Aplicación.

ARTÍCULO 22.- Los locales dedicados al fraccionamiento de cerveza artesanal (Estación de Recarga), deberán pertenecer al rubro: Venta de Cerveza Artesanal Fraccionada.

ARTÍCULO 23.- Los locales de Venta de Cerveza Artesanal Fraccionada, deberán exponer cartelera visible con la leyenda: “Las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento del envase son de exclusiva responsabilidad del consumidor”.

ARTÍCULO 24.- El encargado de fraccionar la cerveza deberá rechazar todo aquel envase retornable que no se encuentre bromatológicamente apto para su uso (es decir, libre de cualquier tipo de contaminantes y perfectamente sanitizado).

ARTÍCULO 25.- A los efectos de la presente Ordenanza, se entiende por envases retornables los recipientes de vidrio, acero inoxidable o cerámica esmaltada o vitrificada que se encuentren en buenas condiciones de uso, sin roturas ni fisuras, bromatológicamente aptos para su reutilización y rellenado. Se entiende por envases descartables o de único uso, los recipientes de plástico que posean el certificado de aprobación para estar en contacto con alimentos, emitido por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) o quien lo reemplace.

## CAPÍTULO VI PRESENTACIÓN, ENVASADO Y ROTULACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL

ARTÍCULO 26.- El envase de la cerveza artesanal deberá cumplir las condiciones establecidas en el Capítulo IV del Código Alimentario Argentino, sean botellas, botellones (growlers) preferentemente color ámbar, o latas, y exhibir sin excepción la información requerida en el Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidades de los Alimentos”, a saber:

- a) nombre comercial o de fantasía;
- b) nombre del tipo de cerveza, que aporte a identificar el estilo o tipo de cerveza y una breve descripción sensorial (pudiendo elegir por el extracto en: Liviana, común, extra o fuerte;

respecto al grado alcohólico: Con o sin alcohol; respecto al color: Clara o rubia y oscura o negra; según la proporción de materias primas: Tradicional, pura malta, según el cereal mayoritario; y respecto a otros ingredientes);

- c) lista de ingredientes y declaración de alérgenos;
- d) identificación de origen, razón social del fabricante y domicilio;
- e) número de RNE/RNPA o Habilitación Municipal según corresponda;
- f) Industria Argentina, Posadas Misiones;
- g) fecha de elaboración y vencimiento (consumir preferentemente antes de ...);
- h) número de lote;
- i) leyenda: Prohibida su venta a menores de 18 años;
- j) es obligatoria la declaración del contenido alcohólico expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.).

ARTÍCULO 27.- Cuando la presentación de la cerveza se realiza en barriles de acero inoxidable deberá contar con un rotulo o etiqueta que identifique el producto según los expuesto en el Artículo precedente. En cada ocasión de rellenado del envase, se deberá rotular el mismo con la información de la bebida envasada. El rótulo podrá ser autoadhesivo o estar incorporado al envase mediante una etiqueta colgante. La rotulación de los barriles de cerveza, deberá ser acorde a los requisitos especificados en el Código Alimentario Argentino con el agregado de la siguiente información obligatoria:

- a) nombre del establecimiento fraccionador y dirección del mismo;
- b) denominación del producto, nombre del establecimiento elaborador y N° de RNE/RNPA o Habilitación Municipal según corresponda;
- c) indicación de la fecha de embotellado y N° de Lote del barril;
- d) leyenda que indique:
  - 1) una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de la fecha de vencimiento establecido por el productor. Asimismo, en dicho rótulo deberá dejarse un espacio libre para la anotación de la fecha de apertura del capuchón;
  - 2) prohibida su venta a menores de 18 años;
  - 3) las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento del envase son exclusiva responsabilidad del consumidor.
- e) declaración del contenido alcohólico, expresándose en porcentaje en volumen (% vol.)
- f) instrucciones para una correcta limpieza, desinfección y mantenimiento del envase, a fin de garantizar las medidas higiénicas necesarias para preservar la calidad del producto.
- g) se deberá especificar que el envase es de uso exclusivo para almacenamiento de cerveza.

CAPÍTULO VII  
REGISTRO DE PRODUCTORES Y/O FRACCIONADORES DE  
CERVEZA ARTESANAL

ARTÍCULO 28.- Créase el Registro de Productores de Cerveza Artesanal en el cual se deberán inscribir todas aquellas personas físicas o jurídicas dedicadas a la producción y/o fraccionamiento de cerveza artesanal, que cumplan los requisitos establecidos en la presente Ordenanza, y que su escala de producción se enmarque dentro de los parámetros definidos por la presente. Dicho Registro será administrado por la Municipalidad de Posadas. El objetivo es mantener información actualizada sobre la producción de cerveza artesanal existente en el Municipio de Posadas.

ARTÍCULO 29.- Para solicitar la inscripción en el Registro, los establecimientos deberán contar con la habilitación comercial correspondiente otorgada por la Municipalidad de Posadas.

El Registro será electrónico y la inscripción obligatoria. La Municipalidad otorgará al productor un número identificador. Dicha inscripción tendrá una validez de tres (3) años, por lo que dos meses antes de cumplir dicho plazo, el titular deberá iniciar el trámite de reinscripción.

ARTÍCULO 30.- Regístrese, comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.

Dada en la Sala de Sesiones de este Honorable Cuerpo en su Sesión Ordinaria N° 23 del día 21 de septiembre de 2023.

Firmado:

Abg. Horacio Martinez – Presidente del Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de  
Posadas.

Abg. Jair Dib – Secretario del Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de Posadas.

ANEXO I

**ACTA ACUERDO DE AUTORIZACIÓN  
PARA VENTA DE CERVEZA TIPO ARTESANAL FRACCIONADA.**

Lugar y fecha.....

Señor Intendente de la Municipalidad de Posadas

.....  
Me dirijo a Ud. a fin de comunicar que en mi carácter de titular/responsable de la Fábrica de Cerveza Tipo Artesanal, con domicilio del establecimiento elaborador en calle.....de la ciudad de ..... que registra habilitación N °.....denominada comercialmente .....

AUTORIZO la transcripción del rótulo aprobado por parte del comercio que expenderá por medio de la técnica de fraccionado (tirado) en envases retornables o de primer uso de los estilos de cervezas por mí elaborados que a continuación detallo:  
.....propiedad del Sr/a  
..... que cuenta con habilitación comercial N°:..... con domicilio en calle..... de la ciudad de Posadas.

El presente Acuerdo tendrá vigencia por el término de ..... año/s a partir del día..... del mes..... del año ..... momento en el cual dejamos firmado el documento.

Nos comprometemos a cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en la materia, así como toda otra indicación que en tal sentido imparta la Municipalidad de Posadas, quedando obligado a comunicar en forma fehaciente y dentro del plazo de cuarenta y ocho horas posteriores de producido, todo cambio que surja respecto al presente compromiso.

Quedamos ambas partes notificadas por este medio que el presente documento tiene carácter de declaración jurada. Asumimos que el mismo deberá estar vigente al momento de una inspección de rutina, caso contrario entendemos se tomará como una licencia vencida, aplicando las contravenciones legales correspondientes.

Sin más, saludo a Ud. muy atentamente,

- Razón Social del Establecimiento Fraccionador:
- Nombre y Apellido del titular o responsable del Establecimiento Fraccionador:
- DNI del titular o responsable del Establecimiento Fraccionador:
- Firma del titular o responsable del Establecimiento Fraccionador:

DECRETO N° 85

POSADAS, 24 ENE 2025

VISTO:

EL Expediente N° 1361/2025 y la determinación del costo de obra, efectuada por la Dirección de Contribución por Mejoras, dependiente de la Secretaría de Hacienda, en relación a la Obra: MEJORAMIENTO GENERAL DE LA TRAMA VIAL DE LA CHACRA N° 083 CALLES INTERNAS", y;

CONSIDERANDO:

QUE, la concreción de la iniciativa se relaciona con la ejecución de obras, según el plan propuesto por el Departamento Ejecutivo Municipal para el corriente año;

QUE, a tal efecto la Dirección de Contribución por Mejoras, dependiente de la Secretaría de Hacienda, ha efectuado la encuesta de rigor establecida en el Artículo 15° de la Ordenanza XVII – N° 12 (antes Ordenanza N° 429/00) modificada por la Ordenanza XVII N° 24, arrojando como resultado que el grado de adhesión refleja que el 76,01 % (setenta y seis con uno por ciento) de los propietarios beneficiados con el proyecto, han emitido opinión favorable a la iniciativa de la obra y se encuentran dispuestos al pago de los trabajos;

QUE, a los efectos de la incorporación de la obra al Régimen de Contribución por Mejoras establecido por Ordenanza XVII N° 12 (antes Ordenanza N° 429/00) modificada por la Ordenanza XVII N° 24 y en cumplimiento de los requisitos exigidos es necesario declararlo expresamente;

QUE, no habiendo objeciones legales que formular por parte de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, en consecuencia, se procede al dictado del instrumento legal pertinente;

POR ELLO:

**EL INTENDENTE LA CIUDAD DE POSADAS  
DECRETA:**

**ARTÍCULO 1°.-DECLÁRASE** comprendida y sujeta al Régimen de Contribución por Mejoras establecido en la Ordenanza XVII N° 12 (antes Ordenanza N° 429/00) modificada por la Ordenanza XVII N° 24, la Obra: MEJORAMIENTO GENERAL DE LA TRAMA VIAL DE LA CHACRA N° 083 CALLES INTERNAS", conforme al Visto y Considerando del presente Decreto.-

**ARTÍCULO 2°.-PUBLÍQUESE** el presente instrumento legal en el Boletín Oficial de la Municipalidad de Posadas, en cumplimiento de la normativa vigente, que rige la materia.-

**ARTÍCULO 3°.-REFRENDARÁN** el presente Decreto los Señores Secretarios de Obras Públicas y de Hacienda.-

**ARTÍCULO 4°.-PROTOCOLÍCESE.** Regístrese. Cumplido. **ARCHÍVESE.** -

Fdo: Ing. Stelatto.- Ing. Berger.- C.P. Guastavino.-



