



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

ORDENANZA II - N° 87

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 es la Municipalidad de Posadas, quien tiene la facultad para exigir el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias de los procesos y procedimientos de producción, envasado, conservación y venta



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

de la cerveza artesanal. A tales fines debe 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 debe 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 debe 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



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

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 deben 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 deben 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° 1914/06).

CAPÍTULO II

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

ARTÍCULO 9.- Para la habilitación del establecimiento el interesado debe 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.- Se crea los siguientes rubros comerciales como establecimientos sujetos a los requisitos exigidos para cada uno de ellos:



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

- 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, deben 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 es determinado por Decreto Reglamentario del Departamento Ejecutivo Municipal.

ARTÍCULO 15.- Los metros cubiertos son utilizados para la elaboración, almacenamiento, y depósito de la producción de cerveza artesanal. La sala debe 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



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

cerveza. Las demás condiciones mínimas que deban cumplir las salas, son 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 deben contar con un director técnico con conocimientos suficientes, cuyo perfil requerido es establecido por decreto reglamentario, quién es 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 deben contar con el carnet de manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 18.- Todos los establecimientos que elaboren y/o expendan cerveza artesanal deben contar con la autorización para expendio de bebidas alcohólicas otorgado por la Municipalidad de Posadas, el que debe estar exhibido en el local comercial.

ARTÍCULO 19.- Los establecimientos de elaboración de cerveza artesanal deben 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 debe presentar ante la autoridad competente, la autorización para el fraccionamiento de las cervezas a expender, otorgado por los establecimientos elaboradores de aquella. Dicha autorización debe ser



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

escrita a modo de declaración jurada, conforme al modelo que obra en el Anexo Único que forma parte integrante de la presente ordenanza, y debe 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 tiene una validez de un año a partir de la fecha de la firma del documento, y debe exhibirse en el local fraccionador ante la solicitud de los inspectores. Si alguna de las partes decide derogar dicho acuerdo, dicha situación debe ser notificada por nota ante la autoridad de aplicación.

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

ARTÍCULO 23.- Los locales de Venta de Cerveza Artesanal Fraccionada, deben 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 debe 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 debe cumplir las condiciones establecidas



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

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 debe 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 debe rotular el mismo con la información de la bebida envasada. El rótulo puede ser autoadhesivo o estar incorporado al envase mediante una etiqueta colgante. La rotulación de los barriles de cerveza, debe 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 debe dejarse un espacio libre para la



*Honorable Concejo Deliberante
de la Ciudad de Posadas*

- 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 debe 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.- Se crea el Registro de Productores de Cerveza Artesanal en el cual se deben 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 es 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 deben contar con la habilitación comercial correspondiente otorgada por la Municipalidad de Posadas.

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

ARTÍCULO 30.- Se comunica al Departamento Ejecutivo Municipal.