



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA	
MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA	
ASUNTOS INGRESADOS	
Fecha: <u>2 DIC. 2025</u>	Hs. <u>11:56</u>
Numero: <u>1170</u>	Fojas: <u>10</u>
Expe. N°	
Girado:	
Recibido:	

NOTA N° 139/2025

Letra: Bloque PJ

USHUAIA, 11 de diciembre de 2025.-

Sra. Viceintendente
Dra. Gabriela Muñoz Siccardi
Presidenta
Concejo Deliberante de
la ciudad de Ushuaia

Por medio de la presente, me dirijo a Ud., a los efectos de remitir el proyecto de Ordenanza para ser incorporado al Boletín de Asuntos entrados de la próxima sesión ordinaria, creando el marco normativo **para la elaboración y fraccionamiento de cerveza artesanal en Ushuaia**, estableciendo requisitos edilicios, sanitarios y comerciales específicos para micro fábricas y fábricas de este producto de la gastronomía local. El mismo se presenta acompañado de sus correspondientes fundamentos, tal lo establecido en el Artículo 94° del Reglamento Interno, Decreto C.D. N° 09/2009.

Yésica GARAY
Concejo Bloque PJ
Concejo Deliberante Ushuaia

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

FUNDAMENTOS

El florecimiento en Ushuaia de las plantas de elaboración de cerveza artesanal, de diversos tamaños y volúmenes de producción, reveló la necesidad de contar con un marco que permita encuadrar a estos emprendimientos en la normativa nacional, como el Código Alimentario Nacional, y en la regulación local y provincial.

Estas fábricas generan empleo y soberanía alimentaria, además de poner en el mercado un producto de la gastronomía nativa que, consumido con moderación, es parte de la cultura y de la identidad local, asociadas al turismo creciente que recibe Ushuaia.

Prueba de ello son las marcas de las cervezas locales y las etiquetas que las identifica: la enorme mayoría recoge voces de pueblos originarios, citan a personajes históricos, o accidentes geográficos de la provincia; además de incorporar ingredientes de la diversidad biológica local como las bayas de canelo o del calafate.

Podemos afirmar que la producción artesanal de cerveza, al incorporar insumos regionales y estilos propios, contribuye a fortalecer la marca Ushuaia.

Este proyecto de ordenanza propone un ordenamiento de la actividad de las micro fábricas y fábricas de cerveza artesanal en Ushuaia. Una manera de fomentar esta actividad genuina es poner en marcha una Ordenanza que regule y a la vez incentive el trabajo de los maestros cerveceros, llevando a sus emprendimientos mayor seguridad bromatológica que se traslada a la comunidad, donde residen las personas que conforman la cartera de clientes de estas plantas.

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

El sector requiere de normas claras que aseguren condiciones adecuadas de higiene y seguridad sanitaria, que regulen el manejo responsable de los residuos líquidos y sólidos, y que promuevan prácticas productivas sustentables.

El aspecto técnico de este proyecto fue redactado por personal técnico de la Municipalidad de Ushuaia de probada trayectoria e indiscutible formación. La ordenanza se fija el objeto de regular la actividad para fortalecer a los actores de este rubro productivo, y proteger la salud pública al ordenar los espacios con criterio bromatológico, y hacer los controles necesarios para garantizar la inocuidad del alimento.

Conviene aclarar de antemano que regular una actividad no significa necesariamente acotarla o restringirla, muy por el contrario una norma oportuna y representativa de un sector se traduce en seguridad, acompañamiento, y en un incentivo de parte del Estado.

Además de regular la producción, el fraccionamiento y la venta de cerveza artesanal en Ushuaia, el proyecto establece definiciones precisas de "cerveza artesanal" conforme al Código Alimentario Argentino; crea el Registro Municipal de Elaboradores y Fraccionadores bajo la órbita de la Secretaría de Gobierno como autoridad de aplicación, a la que asigna competencias mínimas vinculadas al control, la capacitación y la difusión de buenas prácticas de producción y consumo responsable.

La ordenanza clasifica los establecimientos en dos categorías —micro fábricas y fábricas— según superficie y capacidad de producción, y dispone

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

requisitos técnicos mínimos para cada dependencia del local, garantizando condiciones de higiene, seguridad y aislamiento de procesos.

La norma considera los espacios específicos como zona de ingreso, sanitarios, sector sucio, depósito de insumos, salas de cocción, fermentación, maduración, llenado y producto terminado, además de pasillos y dependencias complementarias.

Estas disposiciones aseguran que la producción se realice bajo estándares uniformes, brindando confianza al consumidor y ordenando la actividad en el marco de la protección de la salud pública y el ambiente.

Del mismo modo, la norma contempla la posibilidad de realizar capacitaciones y actividades de extensión en los establecimientos, regula la incorporación de rubros anexos gastronómicos, y establece exigencias estrictas de etiquetado conforme al Código Alimentario Argentino y a las resoluciones del Mercosur.

Además, fija criterios seguros para la venta al mostrador y para el servicio de recarga en envases retornables, imponiendo requisitos de higiene y rotulado que aseguren la calidad e inocuidad del producto, así como la protección del consumidor. Por ejemplo, fija límites de volumen para los envases a recargar, regula los procesos de lavado interior de los envases y exige la inclusión de leyendas obligatorias de consumo responsable y prohibición de venta a menores de edad.

Las plantas de elaboración de cerveza que quieran ampliar el rubro, como incorporar un sector gastronómico distinto con expendio de cerveza fraccionada, encuentran en esta norma la manera de hacerlo reglamentariamente y el Municipio de regularlo, asegurando la formalidad y el control administrativo.

 "Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

Las cerveceras que se encuentran trabajando en forma preexistente a esta regulación, tienen un plazo de seis meses para adecuar las instalaciones y los procesos a esta nueva normativa. Pero ese plazo puede ser prorrogado por uno igual, por única vez, en caso de mediar una justificación que sea aceptada por la Autoridad de Aplicación. Los incumplimientos son sancionados conforme al Código de Faltas Municipales.

Este proyecto de Ordenanza se encuadra legislativamente en el Código Alimentario Argentino (CAA), Capítulo XIII "Bebidas Fermentadas, Cervezas", específicamente en los artículos 1080 (define la cerveza como bebida fermentada de mosto de cebada malteada o extracto de malta, con adición de lúpulo), 1081 (regula la clasificación y características de las cervezas) y 1082 bis (establece requisitos específicos para que los rótulos puedan utilizar la leyenda "elaboración artesanal").

Asimismo, recoge indicaciones de la ley Nacional N° 24.788 (Lucha contra el Alcoholismo) como el requerimiento de hacer visible la graduación alcohólica en envases o la prohibición de venta a menores de dieciocho años; y la Ley N° Ley 27.642¹ de Etiquetado frontal, en sintonía con las normas de etiquetado del Mercosur, del que Argentina² es país miembro.

Durante el boom de las cerveceras locales, que comenzó en el período 2018-2020, y siguió en expansión, con un amesetamiento en tiempos de pandemia, llevó la cantidad de cervecerías locales a más de veinte micro fábricas que funcionan con elevado criterio y profesionalismo, formando alianzas estratégicas

¹ <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>

² <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

entre si para fortalecer las marcas y afrontar las consecuencias de los cambios económicos que azotan al país y por ende a la ciudad.

El sector cobró notoriedad y desde 2021 el Estado provincial se ocupó de generar espacios de fomento como el programa "Ciencia y Cerveza"³ del ministerio de Producción y Ambiente de Tierra del Fuego, en conjunto con el el Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geo ambientales (IPATEC) del CONICET, para promover buenas prácticas que protejan la calidad y el control en la producción artesanal de cervezas.

En 2023, el Consejo Federal de Inversiones encomendó a un grupo de cuatro investigadores la realización de un "Relevamiento de la industria cervecera artesanal en Tierra del Fuego, con asistencia técnica, planes de mejora y control de calidad"⁴ que arrojó resultados muy alentadores para los emprendedores locales.

Si bien el estudio se basó en el trabajo de ocho micro fábricas locales, seis de ellas de Ushuaia, los técnicos visitaron las plantas de elaboración, dictaron capacitaciones técnicas, realizaron análisis y evaluación de procesos, e indagaron el el aspecto microbiológico, fisicoquímico y sensorial de las cervezas fueguinas. En el informe final, se observaron "impactos positivos en los atributos de calidad con la implementación de los planes de mejora" dictados durante la formación.

En esta línea, es frecuente que productores privados de eventos o las áreas estatales ligadas a la cultura y el tiempo libre, incorporen degustación de cervezas artesanales a las actividades que organizan como ocurrió con el ciclo de cine

³ <https://prodyambiente.tierradelfuego.gob.ar/ciencia-y-cerveza-2/>

⁴ <http://biblioteca.cfi.org.ar/wp-content/uploads/sites/2/2023/08/informe-final-funyder.pdf>



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

BANFF, o el Encuentro de Cerveceros Fueguinos que organizó la Municipalidad de Ushuaia para el sábado 13 de diciembre, por citar sólo dos recientes.

Este proyecto se encuadra también en dos ordenanzas preexistentes que regulan a la actividad comercial en general: la OM 2784⁵ (regula rubros gastronómicos y anexos vinculados a expendio de bebidas) y OM 1492⁶ y modificatorias (Código de Faltas Municipales) que aplica las sanciones por incumplimientos.

Por todo lo expuesto, es que solicito a mis pares el acompañamiento para sancionar el presente Proyecto de Ordenanza que, en otras palabras, crea el marco normativo para la elaboración y fraccionamiento de cerveza artesanal en Ushuaia, estableciendo requisitos edilicios, sanitarios y comerciales específicos para micro fábricas y fábricas de este producto de la gastronomía local.

Yésica GARAY
Concejala Bloque PJ
Concejo Deliberante Ushuaia

⁵ <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/2784.pdf>

⁶ <http://concejoushuaia.sytes.net/sistema/files/Ordenanza/1492.pdf>

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

**EL CONCEJO DELIBERANTE
LA CIUDAD DE USHUAIA
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA:**

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

OBJETO

ARTÍCULO 1°.- ESTABLECER como objeto de la presente Ordenanza regular la producción, fraccionamiento y venta de cerveza artesanal en el ejido urbano de la ciudad de Ushuaia.

GLOSARIO

ARTÍCULO 2°.- DEFINIR como cerveza artesanal a los efectos de la presente Ordenanza al producto inscripto en el artículo 1080 inciso 1.1.1; artículo 1081 y artículo 1082 bis del capítulo XIII del Código Alimentario Argentino (CAA).

REGISTRO

4
"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

ARTÍCULO 3°.- CREAR el Registro Municipal de Elaboradores y Fraccionadores de Cerveza Artesanal en el que se inscriben las personas físicas y jurídicas dedicadas a la elaboración y fraccionamiento de cerveza artesanal cumpliendo los requisitos que la Autoridad de Aplicación determine en la Reglamentación de la presente norma.

AUTORIDAD DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 4°.- DESIGNAR como autoridad de aplicación a la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Ushuaia.

COMPETENCIAS

ARTÍCULO 5°.- ASIGNAR a la Autoridad de Aplicación las siguientes competencias mínimas, más allá de las que esta ejecute para cumplir con el objeto de la presente norma:

- a) llevar el Registro creado por el artículo 3;
- b) capacitar periódicamente al personal municipal encargado de controlar la producción de cerveza artesanal;
- c) contribuir con la capacitación de las personas productoras de cerveza artesanal;
- d) llevar a cabo campañas de difusión y concientización sobre el consumo racional de bebidas alcohólicas, alcohol cero para conductores, incentivos a conductor responsable, y otras formas de cuidado;
- e) difundir los alcances de esta norma a las personas directamente interesadas;

CAPÍTULO II

DE LOS LOCALES DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL.

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

CATEGORÍAS

ARTÍCULO 6°.- CLASIFICAR a los comercios elaboradores de cerveza artesanal en dos categorías en función de la superficie del local y del volumen de producción:

- a) Micro-fábricas de cerveza artesanal
- b) Fábricas de cerveza artesanal.

MICRO FÁBRICA DE CERVEZA ARTESANAL. DEFINICIÓN

ARTÍCULO 7°.- DEFINIR como micro-fábrica de cerveza artesanal al local comercial que posee una superficie de hasta sesenta metros cuadrados (60 m²), con un lado mínimo de cinco (5) metros, y un volumen de producción mensual dado por la capacidad operativa del establecimiento, en base a las características del local y al equipamiento que posee.

FÁBRICA DE CERVEZA ARTESANAL. DEFINICIÓN

ARTÍCULO 8°.- DEFINIR como fábrica de cerveza artesanal al local comercial de una superficie mayor de sesenta metros cuadrados (60 m²), con un lado mínimo de cinco metros (5 m).

RESGUARDO

ARTÍCULO 9°.- EXIGIR que el espacio destinado a la producción de cerveza artesanal, tanto para las micro-fábricas como para las fábricas, debe funcionar aislado de todo otro ambiente del edificio en el que esté montada la planta.

DEPENDENCIAS

ARTÍCULO 10°.- DISPONER que las micro-fábricas y las fábricas de cerveza artesanal deben contar con los siguientes espacios dentro del establecimiento:

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

1) *Zona de ingreso.* Tanto para micro-fábricas como para fábricas debe tener una superficie mínima de dos metros cuadrados (2 m²).

2) *Sanitarios.* Sector conformado por un antebañ, un vestidor y sanitarios completos. Para las micro-fábricas la superficie total mínima de las tres dependencias es de cuatro metros y medio cuadrados (4,5 m²), con un lado mínimo de tres metros (3 m). Las fábricas destinan para las tres dependencias, como mínimo, una superficie de nueve metros cuadrados (9 m²), con tres metros (3 m) de lado mínimo.

3) *Sector sucio.* Área destinada al depósito y al lavado exterior de los envases sucios. Las paredes deben ser de material liso e impermeable, de fácil limpieza. Los pisos deben ser lisos e impermeables y con pendiente hacia el desagote. Esta zona debe estar ubicada de manera tal que se evite la contaminación cruzada hacia la zona limpia del establecimiento.

Las micro-fábricas destinan una superficie mínima de cinco metros cuadrados (5 m²) para la zona de depósito de envases sucios, la de lavado externo y un espacio de libre circulación.

Las fábricas otorgan una superficie mínima de nueve metros cuadrados (9 m²) a este sector.

4) *Lavado de envases.* Para locales de ambas categorías este sector debe disponer de una superficie mínima de cuatro metros cuadrados (4 m²), con lado mínimo dos metros (2 m); el sector debe contar con paredes lavables e impermeables, zócalo sanitario, techo lavable e impermeable y puerta con bisagra o cortina de PVC transparente o blanca.

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

No debe contener aberturas que comuniquen directamente con el exterior y la ventilación debe ser forzada (no están permitidos los ventiladores de pie o colgantes o ventanas que favorezcan corrientes de aire exterior).

5) *Depósito de insumos.* Es la zona destinada al depósito de insumos como levaduras, lúpulo y malta sobre pallets. Dentro de este sector se puede incluir el molino de malta, en un recinto cerrado que impida el escape de polvillo hacia otras áreas, con una superficie mínima de un metro con veinte centímetros cuadrados (1,2 m²). El depósito puede contener un freezer para almacenamiento de la levadura y el lúpulo.

La materia prima debe ser estibada sobre pallet, separados de la pared por al menos quince centímetros (15 cm) para permitir la correcta higiene del sector. Se pueden incluir estanterías de material aprobado.

En las micro-fábricas, cuando el volumen de insumos no justifique la necesidad de un depósito, se puede prescindir del mismo adecuando un sector para tal fin en otra zona de la fábrica, autorizado por la autoridad competente.

La superficie mínima del depósito de insumos para las fábricas es de nueve metros cuadrados (9 m²), con tres metros (3 m) de lado como mínimo.

6) *Sala de cocción.* La sala de cocción debe contar con una superficie mínima de nueve metros cuadrados (9 m²), con un lado mínimo de tres metros (3 m), tanto para las micro-fábricas como para las fábricas.

La sala debe contar con pileta de lavado de dimensiones adecuadas con provisión de agua potable fría y caliente; zócalo sanitario; paredes lavables e impermeables; campana con extractores que remueven efectivamente el calor de la sala para mantener la temperatura del sector a menos de 25°C.

Y

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

El cielorraso debe ser de material autorizado, liso y de fácil limpieza; las luminarias

protegidas de posibles estallidos; el piso de material liso, lavable y con rejillas de desagote para facilitar la limpieza.

La entrada de la chimenea de eliminación de gases debe estar protegida del ingreso de tierra, suciedad y plagas con tela mosquitera, reja y buche para impedir la caída de suciedad directo a las ollas de cocción. La sala de cocción no puede tener comunicación directa con el exterior (ventanas que se abran).

En el caso de poseer la planta tres o más ollas para el proceso de elaboración y estas sean mayores a un metro (1 m) de diámetro, se debe agregar un metro cuadrado (1 m²) al recinto por cada olla adicional. De ser necesario, la autoridad de aplicación evalúa la superficie del sector en relación a la ubicación y tamaño del equipo de cocción.

7) *Sala de fermentación.* Área destinada a tareas de fermentación y maduración de la cerveza siempre y cuando se cuente con el equipo para lograr la variación de temperatura necesaria para los diferentes procesos. En esta sala también se pueden realizar tareas de limpieza de fermentadores, trasiego y trasvasamiento de producto.

La superficie mínima de la sala de fermentación debe ser de seis metros cuadrados (6 m²) para micro-fábricas, y de diez metros cuadrados (10 m²) para fábricas, en ambos casos con tres metros (3 m) de lado como mínimo.

Sin distinción de categoría, la sala debe contar con piso liso, lavable e impermeable, canaletas de poca profundidad sin rejillas que desemboquen en resumideros con tapa ciega. El cielorraso debe ser de material aprobado, adecuado para evitar la condensación o desprender polvillo. Las paredes

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

deben ser lavables e impermeables hasta un metro con ochenta centímetros (1,8 m), con zócalo sanitario.

8) Sala de maduración. En este sector se realizan las tareas inherentes a esta etapa del proceso de producción bajo temperaturas programadas. En esta sala se pueden realizar tareas de limpieza de maduradores, trasiego y trasvasamiento de producto.

En caso de contar con una cámara de frío, ésta debe estar revestida con superficies lisas, lavables e inalterables (pintura sanitaria, plastificado con color blanco o chapa metálica de hierro o aluminio de color blanca). Está prohibido el uso de chapa galvanizada o zincada para revestimiento interno, utensilios o recipientes. Esta cámara debe poseer piso alisado con pendiente a resumidero, techo lavable y zócalo sanitario.

La superficie mínima de esta sala, tanto para micro-fábricas como para fábricas, debe ser de diez metros cuadrados (10 m²), con tres metros (3 m) de lado mínimo.

9) *Sala de llenado y producto terminado.* En esta sala se depositan las botellas llenas y/o barriles llenos y debe tener como mínimo seis metros cuadrados (6 m²) para micro-fábricas y diez metros cuadrados (10 m²) para fábricas, con tres metros (3 m) de lado mínimo.

En esta sala se pueden hacer tareas de llenado de barriles procurando las instalaciones necesarias para evitar la contaminación del producto final. También se pueden depositar los barriles llenos, de tal forma que permita la libre circulación, el control y la limpieza del espacio y de los productos.

Y

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

Esta sala debe contar con piso liso e impermeable y con pendiente a resumidero; paredes lisas, lavables e impermeables de hasta un metro con ochenta centímetros (1,8 m) de altura y zócalo sanitario.

10) *Sala de máquinas.* La sala de máquinas debe estar montada, de ser posible, fuera de la fábrica, para minimizar interferencias por ruidos, temperatura o emisiones durante el proceso de producción. Deben estar adecuadas a las disposiciones de seguridad vigentes. Para las micro-fábricas no es obligatoria esta sala.

Queda prohibido el uso de sustancias tóxicas o cáusticas como refrigerantes directos o indirectos, que por medio de roturas puedan acabar dentro del producto destinado a consumo. Quedan excluidos de este requerimiento, aquellos establecimientos que desarrollen mecanismos de control que aseguren la inocuidad del producto. (Art. 18bis.Cap. II, Código Alimentario Argentino).

11) *Pasillo y demás dependencias.* De acuerdo con el diseño de la fábrica de cerveza, la superficie destinada a pasillos y descansos debe ser suficiente para permitir la circulación del personal y equipo (carros, maquinarias, tanques, etc) de manera adecuada y segura. De ser necesario la autoridad de aplicación puede exigir la existencia de una oficina. Los descansos y pasillos no pueden ser utilizados como depósito de productos terminados, envases, mangueras, carros, freezer, insumos o cualquier elemento utilizado en la elaboración.

CAPACITACIONES

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

ARTÍCULO 11°.- PERMITIR a las micro-fábricas y a las fábricas de cerveza artesanal realizar en sus establecimientos capacitaciones Y OTRAS ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN, en horarios y días donde no haya producción.

COMERCIOS ANEXOS

ARTÍCULO 12°.- ESTABLECER que los establecimientos que decidan incorporar actividades gastronómicas o de otros rubros anexos a los locales de elaboración, los mismos deben contar con espacios físicos separados para explotar dichos rubros.

CAPÍTULO III

COMERCIALIZACIÓN Y VENTA FRACCIONADA DE CERVEZA ARTESANAL.

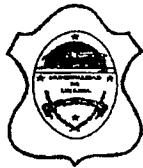
ETIQUETADO

ARTÍCULO 13°.- Todos los establecimientos que elaboren cervezas artesanales para la venta deben cumplimentar las exigencias establecidas en el Capítulo V del Código Alimentario Argentino y resolución del Mercosur con respecto al etiquetado. Todo producto encontrado para la venta en locales habilitados que no reúnan estas exigencias será decomisado en el acto, siendo el local pasible de la sanción correspondiente.

VENTA AL MOSTRADOR

ARTÍCULO 14°.- ESTABLECER que los establecimientos habilitados para elaborar cerveza artesanal, y aquellos comercios de rubros gastronómicos que cumplan con

4
"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

los requisitos de la presente y de la OM 2784, quedan en condiciones de desarrollar la actividad de fraccionamiento de cerveza para su expendio exclusivo al mostrador. Los que no cuenten con habilitación para alguno de dichos rubros deben habilitar o anexar el rubro "carga o venta de cerveza con fraccionamiento complementario para venta exclusiva al mostrador".

SERVICIO DE RECARGA

ARTÍCULO 15°.- ORDENAR que el fraccionamiento de cerveza se puede realizar en envases siempre que estos sean aptos para estar en contacto con productos alimenticios. Los mismos deben ser retornables y estar rotulados.

RECARGA DE ENVASES

ARTÍCULO 16°.- DISPONER que en caso de relleno de envases provenientes del cliente (botellones de vidrio o acero inoxidable), previo al llenado, el recipiente debe recibir un proceso de higiene a fin de asegurar la calidad, inocuidad y conservación del producto.

LAVADO INTERIOR DE ENVASES

ARTÍCULO 17°.- Los envases deben ser higienizados en un sector con una superficie mínima de cuatro metros cuadrados (4 m²), con provisión de agua caliente a 80°C, agua fría, pileta con capacidad suficiente para tal fin conectada a red cloacal, piso y cielorraso sanitario, friso en perímetro a dos metros (2 m) de altura y rejilla de baldeo. Las canillas deben contar con conexiones especiales de acero inoxidable y mangueras sanitarias lavables para el llenado de los envases. También puede

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



**Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia**
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

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. Los envases utilizados para la recarga de cerveza no pueden exceder el volumen dos litros y medio (2.5 litros).

ROTULADO

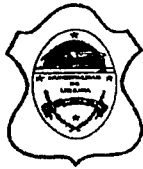
ARTÍCULO 18°.- DISPONER que los envases con los productos fraccionados se rotulan con los siguientes datos:

- a) fabricante de la cerveza;
- b) RNE;
- c) RNPA;
- d) tipo de cerveza;
- e) graduación alcohólica;
- f) fecha de vencimiento;
- g) leyendas "BEBER CON MODERACIÓN" y "PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS".

AMPLIACIÓN DE RUBRO

ARTÍCULO 19°.- EXIGIR a toda persona humana o jurídica que desarrolle una actividad comercial destinada a la exhibición, comercialización y suministro de bebidas alcohólicas, mayoristas, minoristas, venta al copeo o venta fraccionada de cerveza en envases retornables de hasta dos coma cinco (2,5) litros, debe tramitar una ampliación de rubro Venta de Bebidas Alcohólicas fraccionada, como condición previa al ejercicio de dicha actividad.

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



*Concejo Deliberante
de la Ciudad de Ushuaia*
Bloque Partido Justicialista
Concejala Yésica Garay

"2025, año del paso a la inmortalidad del Papa Francisco, símbolo de amor y humildad"

SANCIONES

ARTÍCULO 20°.- DISPONER que en caso de incumplir con esta y otras ordenanzas vigentes da lugar a sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipales (OM 1492 y modificatorias).

PLANTAS PREEXISTENTES

ARTÍCULO 21°.- REQUERIR al Departamento Ejecutivo Municipal difundir los alcances de esta ordenanza entre los productores y productoras de cerveza artesanal preexistentes a esta norma, quienes cuentan con un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para adecuar y regularizar los locales donde se llevan a cabo su emprendimiento. En caso de que las cerveceras que vienen funcionando en forma previa a la sanción de esta norma requieran de una prórroga para adecuar el establecimiento, el DEM puede otorgarla por única vez y por idéntico plazo.

REGLAMENTACIÓN

ARTÍCULO 22°.- El Departamento Ejecutivo Municipal reglamenta la presente en un plazo máximo de noventa (90) días, contados desde su promulgación.

ARTÍCULO 23°.- Comunicar. Pasar al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación, dese al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHIVAR.-

Yésica GARAY
Concejala Bloque PJ
Concejo Deliberante Ushuaia

"Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"