



Exptes. N° 9.136/26

**VISTO:**

La necesidad de promover el desarrollo de emprendimientos productivos locales vinculados a la elaboración de cerveza artesanal

La vigencia de la Ordenanza N° 2.793/2021, que regula el régimen general de habilitaciones comerciales en la ciudad de Villa Gobernador Gálvez

La Ordenanza N° 1.769/2008, que crea el Área Municipal de Seguridad Alimentaria y establece el control bromatológico de la producción de alimentos

Las disposiciones del Código Alimentario Argentino que regulan la producción de bebidas fermentadas;

El antecedente legislativo de la ciudad de Santa Fe, que incorporó el rubro "elaboración de cerveza artesanal" mediante la modificación de la Ordenanza N° 11.748 del Reglamento de Ordenamiento Urbano; y

**CONSIDERANDO:**

Que la elaboración de cerveza artesanal constituye una actividad productiva en expansión que promueve el emprendedurismo local, la generación de empleo y el agregado de valor a la producción regional.

Que en la actualidad la normativa municipal no contempla específicamente la actividad de elaboración de cerveza artesanal, lo que genera vacíos regulatorios respecto a su habilitación y funcionamiento.

Que resulta necesario establecer un marco normativo claro que permita diferenciar la producción artesanal de la industrial, regulando adecuadamente los establecimientos donde se desarrolla dicha actividad.

Que la regulación de esta actividad permite garantizar condiciones adecuadas de seguridad alimentaria, higiene, protección ambiental y convivencia urbana.

Que la habilitación de establecimientos denominados Brewpubs, donde se integra la elaboración de cerveza artesanal con la actividad gastronómica y el expendio directo al público, constituye una modalidad ampliamente utilizada en distintos del mundo.

Que la regulación municipal permitirá promover el desarrollo económico local, la innovación productiva y la diversificación de la oferta gastronómica y turística de la ciudad.

Por todo ello, el Concejo Deliberante en uso de sus atribuciones sanciona la siguiente:

**ORDENANZA N° 3.231/2026**

**CAPÍTULO I**

**Definición**

**ART.1º)** Defínese como cerveza artesanal a la bebida fermentada elaborada a partir de agua, malta, lúpulo y levadura, pudiendo incorporarse ingredientes naturales, cuya producción se realiza mediante procesos manuales o semi-automatizados y conforme a lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

La cerveza artesanal no podrá contener aditivos alimentarios no autorizados y deberá respetar las normas sanitarias vigentes.



## **CAPÍTULO II**

### **Clasificación de establecimientos**

**ART.2º)** Incorporáse al nomenclador de actividades comerciales de la Ordenanza N° 2793/2021 el rubro: "Elaboración de cerveza artesanal" con las siguientes categorías:

#### **a) Microcervecería artesanal**

Establecimiento destinado exclusivamente a la elaboración de cerveza artesanal, con una superficie máxima destinada al proceso productivo de 100 m<sup>2</sup>.

#### **b) Cervecería artesanal con Tap Room**

Establecimiento de elaboración de cerveza artesanal que cuenta con un espacio anexo destinado a degustación y expendio del producto elaborado.

La superficie total del establecimiento no podrá superar 1000 m<sup>2</sup>.

#### **c) Brewpub**

Establecimiento que integra:

- elaboración de cerveza artesanal
- expendio de cerveza producida en el lugar
- servicio gastronómico

En este caso, la superficie destinada a la elaboración no podrá superar 150 m<sup>2</sup>, pudiendo contar con superficie adicional para el desarrollo de la actividad gastronómica.

## **CAPÍTULO III**

### **Modificación del régimen de habilitaciones**

**ART.3º)** Modifíquese la Ordenanza N° 2793/2021 incorporando dentro de los rubros habilitables el de Elaboración de cerveza artesanal, con posibilidad de:

- producción
- venta directa al público
- consumo en el establecimiento
- venta para llevar cuando se trate de establecimientos habilitados como Tap Room o Brewpub.

## **CAPÍTULO IV**

### **Condiciones bromatológicas**

**ART.4º)** Los establecimientos comprendidos en la presente ordenanza deberán cumplir con las disposiciones de la Ordenanza N° 1.769/2008 y con las normas del Código Alimentario Argentino, debiendo contar con:

1. Habilitación bromatológica municipal.
2. Carnet de manipulador de alimentos del personal.
3. Registro de procesos de elaboración.
4. Condiciones edilicias adecuadas para la manipulación de alimentos.
5. Registro de trazabilidad del producto.

## **CAPÍTULO V**

### **Condiciones ambientales**

**ART.5º)** Los establecimientos de elaboración de cerveza artesanal deberán cumplir con los siguientes requisitos ambientales:



- A. Gestión adecuada de efluentes líquidos provenientes del proceso de elaboración.
- B. Disposición responsable del bagazo de malta y residuos orgánicos.
- C. Control de emisiones sonoras conforme a la normativa municipal vigente.
- D. Sistemas de ventilación y extracción que eviten la emisión de vapores al exterior.

**CAPÍTULO VI**

**Ubicación urbana**

**ART.6º)** La actividad de elaboración de cerveza artesanal podrá desarrollarse en zonas habilitadas para actividades comerciales o gastronómicas conforme a la normativa urbanística municipal.

El Departamento Ejecutivo deberá establecer condiciones especiales simplificadas en función del impacto urbano o ambiental de la actividad.

**CAPÍTULO VII**

**Autoridad de aplicación**

**ART.7º)** Será autoridad de aplicación de la presente ordenanza el área municipal competente en materia de:

- Habilitaciones comerciales
- Bromatología
- control ambiental

**ART.8º)** Comuníquese, Publíquese, y Regístrese.

Dado en Sala de Sesiones del Concejo Deliberante, 23 de abril de 2.026.

*Juliana Piccoli*  
 Lic. **Juliana Piccoli**  
 SECRETARIA  
 CONCEJO DELIBERANTE  
 VILLA Gdor. GALVEZ



*Nicolás Ramírez*  
**Dr. Nicolás Ramírez**  
 PRESIDENTE  
 CONCEJO DELIBERANTE  
 VILLA Gdor GALVEZ

CONCEJO DELIBERANTE	
MESA DE ENTRADA F3	
ENTRÓ	SALIO
	24 04 2026
LAURA	



*Laura Rachetti*  
**Laura Rachetti**  
 MESA DE ENTRADA  
 CONCEJO DELIBERANTE