

“2023, a 40 años de la recuperación de la democracia argentina”

ORDENANZA N° 6363

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LA RIOJA
SANCIONA PARA LA MUNICIPALIDAD DE LA CAPITAL LA SIGUIENTE**

ORDENANZA:

ARTICULO 1°.- Deróguese en todos sus términos la Ordenanza N° 5442.

ARTICULO 2°.- Establézcase a partir de la sanción de la presente Ordenanza las pautas y condiciones para garantizar, facilitar y fomentar el acceso a productos alimenticios libres de gluten a toda la población celíaca, dentro del ejido de la ciudad Capital de La Rioja.

ARTICULO 3°.- Son objetivos de la presente Ordenanza:

- a)- Promover que los establecimientos comerciales cuenten con productos sin TACC, destinados a la población celíaca y de esta manera facilitar a las personas celíacas acceder a los alimentos aptos.
- b)- Difundir información sobre los establecimientos comerciales en los cuales es posible adquirir alimentos que resulten aptos para celíacos.
- c)- Autorizar y controlar los establecimientos donde se elaboren y comercialicen alimentos libres de gluten (ALG), conforme a los lineamientos y recomendaciones del INAL- ANMAT.-

ARTICULO 4°.- A los efectos de la presente Ordenanza se especifican los siguientes conceptos:

ENFERMEDAD CELÍACA: es una patología gastrointestinal de origen autoinmune que consiste en una hipersensibilidad permanente al gluten de algunos cereales: trigo, cebada, avena y/o centeno. La misma se presenta en individuos genéticamente predispuestos y se caracteriza por la dificultad en la absorción de macro y micronutrientes debido a la reacción inflamatoria en la mucosa del intestino delgado. La celiarquía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente, que puede presentarse en cualquier momento de la vida desde la lactancia hasta la adultez avanzada.

ALIMENTOS APTOS PARA PACIENTES CELÍACOS O “ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN”: se considera el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impidan la

“2023, a 40 años de la recuperación de la democracia argentina”

contaminación cruzada- no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: se entiende por contaminación cruzada a la contaminación que se produce cuando un alimento libre de gluten toma contacto con otro alimento con gluten, ya sea por el uso de los mismos utensilios, tablas, o lugares donde se preparan alimentos que no son aptos por contener gluten en sus componentes.

ARTICULO 5º.- Establézcase que los hipermercados, supermercados, kioscos, kioscos escolares, cantinas universitarias, almacenes, despensas y mini-mercados que se encuentren dentro del ejido de la Ciudad de La Rioja deben poseer góndolas y heladeras debidamente identificadas con el símbolo internacional de productos sin gluten, conteniendo productos aptos para celíacos. Dichos establecimientos deberán tomar los recaudos necesarios para evitar la contaminación de los mencionados productos alimenticios, garantizando que los mismos se mantengan separados de los demás alimentos con el fin de conservar su condición de “libres de gluten”. Los mismos deberán provenir de establecimientos autorizados y con la rotulación correspondiente.

Otros establecimientos, tales como restaurantes, bares, casas de comida, confiterías, autoservicios, bares de estaciones de servicios, servicios de lunch o catering, hoteles y alojamientos que brindan servicios gastronómicos deberán ofrecer alimentos libres de gluten (ALG) en las condiciones fijadas en el artículo anterior.

ARTICULO 6º.- Los establecimientos donde se elaboren alimentos libres de gluten (ALG) deberán cumplir con las exigencias establecidas en el artículo 13 de la presente Ordenanza.

ARTICULO 7º.- La Dirección de Bromatología Municipal deberá ofrecer a los establecimientos gastronómicos una capacitación anual especial para el tratamiento y manipulación de los alimentos libres de gluten o Sin TACC, la que será dictada por aquellos profesionales especializados en manipulación de alimentos o cocineros dedicados a la gastronomía sin TACC. Para esto se extenderá la certificación correspondiente.

ARTÍCULO 8º.- Los establecimientos que elaboren alimentos libres de gluten deberán estar autorizados por la autoridad municipal y provincial competente y cumplir con todas las exigencias generales establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A), como así también las específicas para este rubro.

ARTICULO 9º.- Los alimentos libres de gluten deberán ser aprobados por la autoridad municipal y provincial competente y cumplirán con todos los requisitos establecidos en el artículo 1383 del Código Alimentario Argentino (C.A.A).

“2023, a 40 años de la recuperación de la democracia argentina”

ARTICULO 10°.- Los establecimientos comerciales mencionados en el artículo 5 y 6 de la presente Ordenanza deberán colocar en su vidriera principal, de manera ampliamente visible, un adhesivo con el símbolo internacional de productos sin gluten aptos para personas celiacas.

ARTICULO 11°.- El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de las áreas correspondientes, deberá confeccionar un listado de los establecimientos detallados en los artículos 5 y 6 de la presente Ordenanza en los que sea posible adquirir o consumir alimentos libres de gluten dentro del ejido municipal, el que deberá encontrarse actualizado y disponible en todas las dependencias municipales de acceso público, como así también en el sitio web del municipio.

ARTICULO 12°.- Dispóngase que el área de Bromatología del Departamento Ejecutivo Municipal de la Ciudad de La Rioja realice los controles pertinentes de forma periódica en los establecimientos mencionados en el artículo 6 de la presente Ordenanza.

ARTICULO 13°.- Los establecimientos comerciales que ofrezcan Alimentos Libres de Gluten (AGL), tales como comedores, restaurantes, confiterías, casas de comidas u otros deberán respetar las siguientes consignas:

-Tener un espacio físico donde se exhiban productos libres de gluten, de elaboración propia o externa. Las estanterías o heladeras deberán estar debidamente identificadas con la leyenda “Sin TACC” y con los logos identificatorios.

-Los establecimientos que ofrezcan un menú elaborado en el lugar deberán ajustarse a las siguientes pautas:

* Infraestructura. Adecuar las instalaciones a las especificaciones técnicas que deben cumplir a los efectos de no contaminar los ALG. Deberán cumplir con las exigencias generales del CAA más las específicas para este tipo de alimentos.

* Pisos impermeables

*Paredes revocadas, pintadas y revestidas con material impermeable a 1,80 mts

* Techo revocado y pintado

* Desagüe a red cloacal provista de rejillas

* Aberturas provistas de protección contra insectos

* Mesadas de material inalterable (acero inoxidable o granito)

* Provisión de agua fría y caliente

* Campana extractora de gases

“2023, a 40 años de la recuperación de la democracia argentina”

- * Pileta lavamanos de capacidad suficiente
- * Recipientes para conservación de materia prima
- * Equipamiento e utensilios:

El equipamiento, en lo posible será de uso exclusivo, y si no se pudiese, tendrán que implementarse separaciones adecuadas y métodos de limpieza y desinfección que aseguren la no contaminación de los alimentos.

- *Utensilios de uso exclusivo para manipulación de alimentos libres de gluten (ALG).
- * Equipos de frío para la conservación de materia prima perecedera o productos terminados de uso exclusivo y debidamente identificadas con logos o leyendas “SIN TAAC”
- * Identificar áreas de producción
- *Identificación de líneas de trabajo, equipos y utensilios de uso exclusivo para la elaboración de alimentos libres de gluten
- *Control del movimiento del aire en salas de elaboración. Asegurarse que no existan corrientes de aire desde zonas donde se elaboren alimentos con gluten
- *Respetar pautas de limpieza e higiene, que involucra las instalaciones, equipos, utensilios y al personal que allí se desempeña.
- *Definir procedimientos de limpieza (POES) y cumplirlas estrictamente.
- *Seleccionar alimentos naturalmente libres de gluten o que se encuentren en el listado integrado ALG
- *Almacenar las materias primas en un lugar y en equipos o recipientes que aseguren la “no contaminación de los mismos”.
- *Redactar y respetar las recetas de los alimentos a preparar e identificarlos correctamente.
- *Planificar y organizar la preparación del menú. Flujograma
- *Capacitar a todo el personal, sobre las normas que rigen la elaboración de ALG, y concientizarlos del estricto cumplimiento de las mismas.
- *Los responsables deberán establecer mecanismos de control para verificar la inocuidad de los alimentos que elaboren.
- *Estos establecimientos que ofrezcan menú para Celiacos deberán contar con un director técnico.

“2023, a 40 años de la recuperación de la democracia argentina”

ARTÍCULO 14°.- En caso de incumplimiento de lo mencionado en el artículo 3° de la presente Ordenanza se confeccionará una multa por parte de la Dirección de Bromatología.

Si se acumula una cantidad de tres (3) multas consecutivas el Departamento Ejecutivo Municipal, a través del área que corresponda, tendrá la potestad de clausurar de manera transitoria el establecimiento hasta que cumpla con los requisitos solicitados. Si se cometiere una infracción luego de la rehabilitación del local comercial o gastronómico el Departamento Ejecutivo Municipal clausurará de manera definitiva el establecimiento.

ARTÍCULO 15°.- Adhiérase al artículo 11° de la Ley Provincial N° 9207.

ARTICULO 16°.- Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones Santo Tomás Moro del Concejo Deliberante de la Ciudad de La Rioja, a los veinte días del mes de septiembre del año dos mil veintitrés. Proyecto presentado por el concejal Nazareno Ripa.-

Ref.: Expte. N° 14370-C-23.-

Dr. Gonzalo Villach
Secretario Deliberativo

Dr. Guillermo Galván
Viceintendente