

**LA MUNICIPALIDAD DE CASILDA HA SANCIONADO LA ORDENANZA NÚMERO DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO (N° 2944.-)**

**VISTOS:**

La necesidad de incorporar modificaciones a la ordenanzas vigente sobre Celiaquía N°2190/2012, incorporando algunos nuevos aspectos de la problemática celíaca.

**Y CONSIDERANDO:**

Que, la enfermedad Celíaca es una enfermedad sistémica autoinmune producida por la intolerancia permanente al gluten.

Que, el único tratamiento consiste en una alimentación exenta de gluten de por vida, con lo que se consigue la desaparición de los síntomas clínicos, de la alteración funcional y la normalización de la mucosa intestinal. Además, se evitan las posibles complicaciones tardías derivadas del consumo de gluten en un paciente celíaco.

Que, la población con necesidades de llevar una dieta libre de gluten se ha incrementado notablemente en la última década, luego de la sanción de la Ley Nacional 26.588/2009 y su modificación 27.196/2015 y su Decreto reglamentario N°528/2011, la que declara de interés nacional: La atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.

Que, el Código Alimentario Argentino, en el Capítulo XVII Art.1383, define como Alimento Libre de Gluten “el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impidan la contaminación cruzada no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/Kg.” Además, se establecen los requisitos de rotulación que deben reunir. Para complementar la normativa, se han desarrollado herramientas tales como la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten (Resolución MSAL 2176/2013), la cual brinda directrices y recomendaciones para la implementación, adecuación y auditoría interna de las BPM para dichos establecimientos.

Que, la Provincia de Santa Fe adhirió, a través de la Ley Provincial N°13190/2011, a la Ley Nacional antes mencionada.

Que, el Decreto Provincial 206/2007 de creación de la A.S.S.A.L., en su artículo 15 delega a los Municipios y Comunas como organismos de aplicación.

Que, la Disposición 12/2012 del A.S.S.A.L. artículo 4, Anexo I, punto 1.3 dispone el dictado del Curso de Manipulación de Alimentos, para obtener el Carnet de Manipulación, a los Municipios y Comunas.

Que, la Disposición 12/2012 del A.S.S.A.L. artículo 1, Anexo II (programa de curso de Manipulación) no incluye en los 8 temas que desarrolla, uno sobre los “Alimentos libre de gluten”.

Que, es necesario seguir avanzando en fijar políticas que garanticen la protección integral y contención social de las personas que padecen celiacía y deben llevar una dieta libre de gluten en nuestra ciudad.

Que, la ordenanza 2190, si bien implicó un avance en la normativa, se hace necesario incorporar nuevas reglas de obligatoriedad respecto a temas no previstos en la anterior.

Por ello los Sres. Concejales, en uso de sus facultades y en forma unánime, sancionan la siguiente:

## **ORDENANZA**

**ARTÍCULO 1.-) DISPÓNGASE** la adhesión de la Municipalidad de Casilda a la ley Provincial N°13190.

**ARTÍCULO 2.-) DISPÓNGASE** la obligatoriedad de que los supermercados, almacenes, Maxikioscos, autoservicios, dietéticas y farmacias deberán tener obligatoriamente para la venta al público: alimentos y/o medicamentos aptos para celíacos que cumplan con las legislaciones vigentes, inscriptos como libres de gluten (sin TACC) rotulados y con el logo oficial.

**ARTÍCULO 3.-) LOS** restaurantes, casas de comidas, bares, comedores, emprendimientos gastronómicos, clínicas, sanatorios y afines; como así también eventos donde se ofrezcan comidas a la venta, deberán tener obligatoriamente un menú apto para celíacos.

El menú deberá ser variado y anunciado claramente en la carta del establecimiento.

Al momento de habilitarse la realización de eventos públicos en los que ofrezca comidas a la venta, deberá requerirse el cumplimiento de la presente.

**ARTÍCULO 4.-) A** los fines de la presente se entiende como “Alimento apto para Celíacos” o “Libre

de gluten”, aquel que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural o por la aplicación de buenas prácticas de elaboración y manipulación, no contengan gluten detectable de trigo, avena, cebada, centeno o sus variedades de acuerdo a los métodos de análisis de alimentos más actuales y reconocidos.

**ARTÍCULO 5.-)** LOS establecimientos comerciales enunciados en el artículo 2, deberán:

- a) Exponer los productos destinados a la venta, en góndolas y heladeras específicas.
- b) Identificar dichas góndolas con la leyenda “Alimentos Sin Gluten” o “Sin TACC”, así como también el símbolo internacional.
- c) Tomar los recaudos necesarios para evitar la contaminación de dichos productos alimenticios, garantizando la separación y su aislamiento en los depósitos correspondientes.

**ARTÍCULO 6.-)** EL Departamento Ejecutivo Municipal, a través del área de Seguridad Alimentaria, deberá controlar el total cumplimiento de la presente y de lo dispuesto en el artículo 3 incisos b) y c) de la Ley provincial 13.190 y el artículo 4 bis inciso b) de la Ley Nacional 27.196.

**ARTÍCULO 7.-)** EL enfermo celíaco, no será objeto de discriminación o desigualdad de trato alguno, ni causal de impedimento para el acceso a los puestos de trabajo, tanto en el ámbito laboral público como privado.

**ARTÍCULO 8.-)** DISPÓNGASE la implementación de políticas públicas asistenciales para apoyar al celíaco en su integración social y psicológica, auspiciando y organizando charlas, talleres y jornadas a fines informativos dirigidas, tanto a personas celiacas, como así también a sus familiares y población en general.

**ARTÍCULO 9.-)** EL Departamento Ejecutivo Municipal, deberá incluir en los cursos de Manipulación de alimentos que organice, un capítulo destinado a “Alimentos libres de gluten” que incluirá: definición, descripción de patologías asociadas, elaboración, manipulación, almacenamiento, transporte, expendio, rotulación y marco regulatorio de los alimentos libres de gluten. Asimismo, deberán organizarse charlas complementarias sobre esta problemática, destinados a quienes ya hayan realizado el curso anteriormente.

**ARTÍCULO 10.-)** EL Departamento Ejecutivo Municipal deberá dar amplia difusión de lo establecido en la presente con el fin de informar a residentes de nuestra ciudad.

**ARTÍCULO 11.-)** SERÁ autoridad de aplicación de la presente, el área de Seguridad Alimentaria de la Municipalidad de Casilda.

**ARTÍCULO 12.-)** SERÁ autoridad de juzgamiento del incumplimiento de las disposiciones contenidas en los artículos 2; 3 y 5 de la presente, el Tribunal de Faltas de la Municipalidad de Casilda y sancionadas con las siguientes penas:

- a) Primera infracción: multa de cuarenta unidades fijas (40 UF) a doscientas Unidades Fijas (200 UF).
- b) Segunda infracción: multa de cien unidades fijas (100 UF) a quinientas Unidades Fijas (500 UF).
- c) Tercera infracción: Clausura del establecimiento de hasta quince (15) días.

**ARTÍCULO 12.-)** DERÓGASE la ordenanza 2190 y toda otra disposición que se oponga a la presente.

**Artículo 13.-)** COMUNÍQUESE al Departamento Ejecutivo Municipal, publíquese y dése al Digesto Municipal.-

Sala de Sesiones, 18 de Octubre de 2018.-