

## ORDENANZA N° 9392

Visto: Ley Nacional 26588 que Declara de Interés Nacional la atención médica, la investigación, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca; y

### C O N S I D E R A N D O

Que la celiacía es una enfermedad digestiva crónica, que se caracteriza por una inflamación del intestino delgado causada por la exposición al gluten, proteína que se encuentra presente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno (TACC);

Que se trata de una enfermedad autoinmune, que afecta a individuos genéticamente predispuestos, al ingerir alimentos que contienen gluten. El contacto con esta proteína produce una lesión de la mucosa intestinal, provocando una atrofia en las vellosidades del intestino delgado que conduce a una mala absorción de nutrientes tales como las grasas, los hidratos de carbono, las sales minerales y las vitaminas;

Que los síntomas más comunes de esta enfermedad son: en primer lugar síntomas digestivos, fatiga, pérdida de peso, retraso en el crecimiento y/o desarrollo infantil, alteraciones del carácter, distensión abdominal, anemias y erupciones en la piel;

...///

...///2.-

Que otras manifestaciones que pueden presentarse son la osteoporosis, dolores óseos y articulares, la alteración del esmalte dental, la disminución de la fertilidad y hasta abortos. Además es posible que trastornos de conducta y síndrome de atención dispersa en niños, como depresión en adultos, puedan tener su origen en la celiaquía;

Que esta enfermedad puede desarrollarse en cualquier momento de la vida, desde la lactancia hasta la adultez avanzada. Una vez que la celiaquía es diagnosticada (cuyo diagnóstico se confirma sólo por biopsia intestinal, no por simple análisis de sangre), el único tratamiento posible es mantener una dieta libre de gluten de por vida, lo cual permite la regeneración de las vellosidades intestinales así como la desaparición de los síntomas y garantiza el bienestar y la prevención de futuras complicaciones por la exposición sostenida al gluten. Al eliminar el gluten de la dieta, el intestino se cura y su función vuelve a la normalidad. Frente al consumo de gluten nuevamente reaparecen los síntomas;

Que en Argentina, se estima que 1 de cada 100 personas es celíaca, por lo que se calcula que habría aproximadamente 400.000 celíacos en el país, con la misma estadística podemos decir que aproximadamente en nuestra ciudad tendríamos 500 celíacos. Los especialistas señalan que se trata de una enfermedad considerablemente sub-diagnosticada. Se cree que por cada paciente diagnosticado, hay ocho que todavía no lo están;

...///

...///3.-

Que la incidencia en los niños parece ser incluso levemente mayor a la de la población en general. De acuerdo a los resultados preliminares de una investigación financiada por la Comisión Nacional de Salud, Ciencia y Tecnología del Ministerio de Salud de la Nación, que se realizó con chicos de entre tres y dieciséis años, 1 de cada 80 chicos es celíaco;

Que en los últimos años, ha habido grandes avances en materia de legislación en la Argentina, lo cual ha sido sumamente importante para los pacientes celíacos, que ahora cuentan con leyes que los amparan y con un Estado presente que, a través de programas y otras herramientas, brega por mejorar la calidad de vida de los enfermos de celiacía;

Que en este sentido, en el mes de diciembre de 2009, la Cámara de Senadores sancionó la ley Celíaca N° 26588. Entre otros puntos, la mencionada ley obliga a que todos los productos libres de gluten sean analizados y rotulados con la leyenda "libre de gluten" y que las obras sociales brinden cobertura asistencial a las personas con celiacía. Asimismo, la ley promueve la investigación clínica y epistemológica de la enfermedad, la capacitación profesional en la detección temprana, su diagnóstico y tratamiento, y establece medidas tendientes a facilitar el acceso a alimentos libres de TACC;

...///

...///4.-

Que es importante señalar que los productos aptos para celíacos, además de tener un precio notoriamente más elevado que los alimentos convencionales, muchas veces son difíciles de conseguir e incluso desconocidos por los comerciantes lo cual obviamente dificulta el correcto tratamiento de la enfermedad. Frente a este escenario, creemos que es fundamental instrumentar mecanismos para facilitar y garantizar el acceso a estos productos así como también la inocuidad de los mismos (no es suficiente sólo facilitar el acceso sino también asegurar la no contaminación del producto con otros que contengan gluten desde un correcto depósito y almacenamiento hasta una correcta disposición en góndolas) en los establecimientos comerciales que se encuentren dentro del ejido municipal de nuestra ciudad;

Que el Estado debe asumir un rol activo en esta problemática, brindando más y mejores herramientas a la población celíaca que contribuyan con el correcto tratamiento de la enfermedad. Más aún cuando nuestro municipio constituye un sitio turístico de gran importancia, donde concurren miles de personas de diferentes partes del país y del mundo, a los cuales corresponde también brindar una respuesta adecuada y acorde a las normativas nacionales e internacionales;

Que la presente Ordenanza viene entonces a fijar pautas para la comercialización de productos aptos para celíacos, estableciendo la obligatoriedad de que los restaurantes de más de 80 metros cuadrados habilitados cuenten con, al menos, un menú para celíacos. Del mismo modo, la ordenanza prevé que los supermercados e hipermercados cuenten con góndolas y heladeras específicas identificadas con la leyenda "Alimentos sin TACC", fomentando también la venta de dichos productos en los demás establecimientos comerciales de la ciudad;

...///

...///5.-

Que la implementación de la presente Ordenanza tiene como fin, también, acercar a nuestra ciudad a la inclusión y accesibilidad no solo de los vecinos sino también de los que nos visitan;

Que este último concepto, el de accesibilidad, nos indica la opción por promover la eliminación de aquellas barreras que impiden el uso y goce del turismo a todos los visitantes, especialmente a aquellos grupos conformados por personas con discapacidad transitoria o permanente;

Que el turismo es una actividad que debe ser facilitada sin discriminación alguna y su desarrollo debe ser asumido por todos los actores del sistema (Estado, comercio, organizaciones intermedias, etc.) de forma tal que incentive la equiparación de oportunidades de acceso;

Que con los términos Turismo Accesible se quiere favorecer una oferta que permita ser turista, con plenos derechos, al máximo número de clientes, al margen de su edad, discapacidad o cualquier otra circunstancia personal que afecte a su capacidad de comunicación o de movilidad;

Que lograr la inclusión de este sector de la población, es una de las obligaciones insoslayables que los Estados deben contemplar y accionar para obtener principios equitativos que permitan un modelo de vida independiente a través de un diseño universal en donde se facilite el uso de los productos y servicios a todos los usuarios, con la participación de éstos en el proceso de diseño y evaluación;

...///

...///6.-

Que analizado el Expediente de referencia por la Comisión de Asuntos Ambientales y Salud, la misma emite despacho sugiriendo aprobar en general el proyecto de ordenanza presentado y en particular con modificaciones, despacho aprobado por unanimidad en Sesión Ordinaria del día 17 de Octubre de 2012.

## **EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE**

### **ALTA GRACIA SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA**

**Art.1: ESTABLEZCANSE**, 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 todos los visitantes y vecinos celíacos, dentro del ejido de la Ciudad de Alta Gracia, como también fomentar la adhesión a la dieta libre de gluten.

**Art.2: A** los efectos de la presente Ordenanza, se especifican los siguientes conceptos:

Celiaquía: Enfermedad autoinmune caracterizada por una inflamación crónica de la parte proximal del intestino delgado, causada por la intolerancia al gluten, proteína que se encuentra presente en el trigo, la avena, la cebada, el centeno (TACC) y en productos derivados de estos cuatro cereales.

Celíacos: son aquellos portadores de intolerancias alimenticias permanentes al gluten.

Alimentos aptos para pacientes Celíacos o "Alimentos Libres de Gluten": Se entiende por "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, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas (Artículo 1382 del Código Alimentario Argentino).

...///

...///7.-

**Art.3:** SON objetivos de la presente Ordenanza:

- a) Facilitar el acceso de la población a los alimentos recomendados para el control y tratamiento de la enfermedad celíaca.
- b) Promover que los establecimientos comerciales cuenten con productos sin TACC, destinados a la población celíaca.
- c) Difundir información sobre los establecimientos comerciales en los cuales es posible adquirir alimentos que resulten aptos para celíacos.
- d) Brindar capacitación sobre manipulación de alimentos sin gluten.

**Art.4:** SE establece que los restaurantes ubicados dentro del ejido municipal de Alta Gracia que posean una superficie habilitada para atención al público de más de ochenta (80) metros cuadrados (resulten estos dispuestos en forma independiente o dentro de hoteles, estaciones de servicios u otros complejos edilicios) deberán brindar al menos un menú completo que será ofrecido en la carta principal del establecimiento, o separadamente en una cartilla que detalle la/s comida/s elaborada/s con alimentos sin TACC, hasta tanto se elaboren las cartas incluyendo los menús con estos alimentos. Las instituciones prestadoras de salud (como clínicas, sanatorios, hospitales, geriátricos públicos o privados) que cuenten con internado o aquellos establecimientos en donde se alimenten a los concurrentes como escuelas, fundaciones, guarderías, asociaciones civiles deberán contar -al menos- con un menú para celíacos, y en los casos de los establecimientos con internado, deberán disponerlo acompañado de la firma de un profesional en Nutrición. Para tal fin, dichos establecimientos podrán adquirir los alimentos previamente elaborados, en los comercios especialmente habilitados para elaborar alimentos libres de gluten aptos para celíacos.

...///

...///8.-

Aquellos establecimientos que elaboren el/los menú/es dentro de sus instalaciones, deberán acreditar la capacitación necesaria para manipular alimentos para celíacos y contar con una sección específica en su cocina separada por una pared, o medio efectivo que garantice el aislamiento del ambiente, uniformes, utensilios y cumplir con todas aquellas exigencias que establezca al efecto, el Departamento Ejecutivo Municipal a través de las áreas correspondientes.

**Art.5:** SE invita a adherir a la presente Ordenanza a los restaurantes de menos de ochenta metros cuadrados habilitados para atención al público, debiendo cumplimentar previamente las exigencias establecidas en el artículo anterior. A tal efecto, el Departamento Ejecutivo incorporará los datos de los mismos dentro del listado oficial de establecimientos comprendidos por la presente Ordenanza.

**Art.6:** LOS restaurantes y hoteles comprendidos dentro de los artículos 4 y 5 deberán colocar en su vidriera principal, de manera ampliamente visible, un adhesivo con el símbolo internacional de productos sin gluten aptos para personas celíacas identificado a través del Anexo I que forma parte de la presente Ordenanza.

**Art.7:** LOS supermercados e hipermercados existentes dentro del ejido municipal de nuestra ciudad deberán tener a disposición de los consumidores, alimentos aptos para personas celíacas, debiendo garantizar la provisión de este tipo de productos.

...///



...///9.-

**Art.8:** LOS establecimientos mencionados en el artículo anterior deberán cumplir con las siguientes pautas:

- a) Ubicar y exponer los productos sin TACC en góndolas y heladeras específicas, o en secciones de las mismas, en forma debidamente separada de los demás alimentos.
- b) Identificar dichas góndolas y heladeras con la leyenda "Alimentos sin gluten" o "Alimentos sin TACC", de manera visible, seguido a continuación del símbolo internacional correspondiente identificado a través del Anexo I que forma parte de la presente Ordenanza.
- c) 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".

**Art.9:** LOS establecimientos comerciales que no se encuentren incluidos dentro del artículo 7, tales como almacenes, despensas, kioscos, cantinas ubicadas en institutos educativos y mini-mercados, deberán, como mínimo, tener a la venta dos (2) productos bebibles o comestibles aptos para celíacos, debiendo cumplimentar previamente con las exigencias establecidas en el artículo 8.

**Art.10:** EL Departamento Ejecutivo, a través de las áreas que determine, llevara a cabo campañas de difusión y concientización a la población a través de medios masivos de comunicación respecto de la problemática de la celiaquía y como tratarla; pudiendo además organizar, con entidades dedicadas a esta temática, talleres, jornadas, seminarios y otras formas de capacitación y participación ciudadana en donde se difunda dicha información.

...///

...///10.-

**Art.11:** EL Departamento Ejecutivo a través de las áreas correspondientes deberá confeccionar un listado de los establecimientos detallados en los artículos precedentes en los que sea posible adquirir o consumir alimentos "libres de gluten" dentro del ejido municipal, el que se encontrará actualizado y disponible en la Secretaria de Turismo Municipal y en todas las dependencias municipales de acceso publico, coma si también en la pagina web.

**Art.12:** EL Departamento Ejecutivo, a través de las áreas que correspondan, realizara verificaciones periódicas a fin de constatar el cumplimiento de lo normado por la presente.

**Art.13:** LOS responsables de los establecimientos detallados en los artículos 4, 7 y 9 de la presente Ordenanza que no cumplieran con sus disposiciones, serán infraccionados mediante acta y sancionados con:

- a) Primera infracción: multa de 50 U.F. hasta 99 U.F.
- b) Segunda infracción: multa de 100 U.F. hasta 249 U.F. y clausura por un (1) día del establecimiento.
- c) Tercera infracción: multa de 250 U.F. y clausura por tres (3) días del establecimiento.

**Art.14:** LA presente Ordenanza será reglamentada por el Departamento Ejecutivo.

**Art.15:** CON motivo de la adecuación de los establecimientos comerciales especificados en la presente normativa se determina que la aplicación respectiva será a partir de los doce (12) meses de publicada.

**Art.16:** PROTOCOLÍCESE, comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial de la ciudad de Alta Gracia, incorpórese al Libro de Ordenanzas y archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE A LOS DIECISIETE DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL DOCE.-

Anexo I

