



CHUBUT

ORDENANZA 8591/2013

CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE PUERTO MADRYN

Alimenticios libres de gluten.

Del: 28/11/2013

VISTO

La Constitución Nacional, la Ley Nacional 26.588 que declara de interés nacional la atención médica, la investigación, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, el Código Alimentario Argentino, la Constitución Provincia del Chubut, la Ley Provincial I, N°: 252 (antes ley 5014) de asistencia integral a celíacos, Ley Provincia de Río Negro R 3772. Asistencia integral a celíacos, la Ley Provincia de Buenos Aires N° 10499/87 y sus modificatorias que declara de interés provincial el estudio, prevención, tratamiento e investigación de la enfermedad celíaca, la Ley Ciudad Autónoma de Buenos Aires 3373/09. Ley de la enfermedad celíaca, la Carta Orgánica Municipal de Puerto Madryn, la Ordenanza 11235/09 del Municipio de Quilmes, Provincia de Buenos Aires, la Ordenanza 4010/10 del Municipio de Ramallo, Provincia de Buenos Aires, la Ordenanza 3840/10 del Municipio de Ensenada, Provincia de Buenos Aires, la Ordenanza 222/08 del Municipio de Villa Mercedes, Provincia de San Luis, y,

CONSIDERANDO

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.

Que 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 fatiga, pérdida de peso, retraso en el crecimiento y/o desarrollo infantil, alteraciones del carácter, distensión abdominal, anemias y erupciones en la piel.

Que esta enfermedad puede desarrollarse en cualquier momento de la vida, desde la lactancia hasta la adultez avanzada.

Que una vez que la celiacía es diagnosticada, 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 pues al eliminar el gluten de la dieta, el intestino se cura y su función vuelve a la normalidad.

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.

Que los especialistas señalan que se trata de una enfermedad considerablemente subdiagnosticada creyéndose que por cada paciente diagnosticado, hay ocho que todavía no lo están.

Que la incidencia en los niños parece ser incluso levemente mayor a la de la población en general.

Que de acuerdo a los resultados preliminares de una investigación o ciada 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 celiaquía.

Que en este sentido, en el mes de diciembre de 2009, la Cámara de Senadores sancionó la ley Celíaca N° 26588, la cual, entre otros puntos, obliga a que todos los productos libres de gluten sean analizados y rotulados con la leyenda libre de gluten y a que las obras sociales brinden cobertura asistencial a las personas con celiaquía.

Que además dicha 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.

Que por su parte, distintas provincias también han ido avanzado en legislación en la materia, tal como ocurre en nuestra provincia donde se ha sancionado la Ley Provincial I, N°: 252 (antes ley 5014), la cual regula la asistencia de las personas celíacas en el ámbito provincial, promoviendo a su vez -al igual que la ley nacional- la investigación, detección y seguimiento de la enfermedad, la formación de profesionales y la difusión de información a la población sobre las características de la problemática.

Que también en los niveles locales se han sancionado ordenanzas en diferentes municipios tendientes a resguardar y proteger la salud de la población celíaca, adoptando así los gobiernos locales medidas que contribuyen a fortalecer la legislación vigente a nivel nacional y provincial, estableciendo pautas para facilitar y garantizar el acceso de productos libres de gluten a pacientes celíacos.

Que resulta necesario que el Estado asuma un rol activo en esta problemática, brindando más y mejores herramientas a la población celíaca que contribuyan con el correcto tratamiento de la enfermedad; mucho más aún cuando nuestro municipio constituye un sitio turístico por excelencia, donde concurren 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 tiene por objeto entonces 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.

POR ELLO;

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE PUERTO MADRYN

SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA

Artículo 1: Establézcase las pautas y condiciones para garantizar, facilitar y fomentar el acceso a productos alimenticios libres de gluten en los restaurantes ubicados dentro del ejido municipal de la ciudad de Puerto Madryn que posean una superficie habilitada para atención al público de más de ochenta (80) metros cuadrados.

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 estas 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).

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.

Art. 4: Establézcase que los restaurantes descriptos en el Artículo 12 de la presente deberán contar -al menos- con un menú para celíacos, el 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.

Para tal fin, dichos establecimientos gastronómicos deberán adquirir los alimentos previamente elaborados en los comercios especialmente habilitados para elaborar alimentos libres de gluten aptos para celíacos.

Los restaurantes que elaboren el/los menús dentro de sus establecimientos, deberán contar con una sección específica en su cocina separada por una pared, o medio efectivo que garantice el aislamiento del ambiente, y cumplir con todas aquellas exigencias que establezca al efecto el Departamento de Bromatología municipal.

Art. 5: Invítese 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, la Dirección de Inspecciones Generales de la Municipalidad de Puerto Madryn incorporará los datos de los mismos dentro del listado oficial de establecimientos comprendidos por la presente Ordenanza.

Art. 6: Los restaurantes comprendidos dentro de los Artículos 1, 49 y 59 de la presente deberán colocar en su vidriera principal, y de manera visible, un adhesivo con el símbolo internacional de productos sin gluten aptos para personas celíacas.

Art. 7: El Departamento de Bromatología municipal, conjuntamente con la Subsecretaría de Salud municipal llevará 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 cómo combatirla; pudiendo además organizar talleres, jornadas, seminarios y otras formas de participación ciudadana en que se difunda dicha información.

Art. 8: Los restaurantes alcanzados por la presente Ordenanza tienen un plazo de ciento ochenta (180) días, a contar de la entrada en vigencia de la misma, para dar cumplimiento en lo normado en ella.

Art. 9: La Dirección de Inspecciones Generales de la Municipalidad de Puerto Madryn deberá confeccionar, en un plazo no mayor a los doscientos diez (210) días posteriores a la sanción de la presente ordenanza, un listado de los establecimientos gastronómicos en los que sea posible adquirir o consumir alimentos libres de gluten y se encuentren situados dentro del ejido de la ciudad de Puerto Madryn, registro éste que deberá encontrarse actualizado y disponible en la Secretaría de Turismo Municipal y en todas las dependencias municipales de acceso público.

Art. 10: Los responsables de los establecimientos comerciales y gastronómicos que no cumplieran con las disposiciones de la presente Ordenanza, serán infraccionados mediante acta y sancionados con:

a) Primera infracción: Apercibimiento.

b) Segunda infracción: 100 (cien) módulos B.

c) Tercera infracción: 300 (trescientos) módulos B.

d) Cuarta infracción: 750 (setecientos cincuenta) módulos B.

e) Quinta infracción, y de allí en adelante a las que se sucedieren, 1000 (mil) módulos B y clausura por el término de dos (2) días.

Art. 11: El Departamento Ejecutivo comunicará el contenido de la presente Ordenanza al Ministerio de Salud de la Provincia del Chubut, y a las clínicas, sanatorios, obras sociales y

mutuales ubicados dentro del ejido municipal con el fin de promover y facilitar la colaboración entre los distintos niveles del Estado para la efectiva aplicación de la misma.

Art. 12: REGÍSTRESE. COMUNÍQUESE. DESE AL BOLETÍN OFICIAL. CUMPLIDO. ARCHÍVESE.

Ing. Alejandro H. Pagani - Presidente Consejo Deliberante Puerto Madryn

Malena Meisen - Secretaria Legislativa Consejo Deliberante Puerto Madryn

