Honorable Concejo Deliberante
de General Alvarado

El HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE GENERAL ALVARADO, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley Orgánica de las Municipalidades Nº 6769, sanciona la siguiente:

O R D E N A N Z A

ARTÍCULO 1º.-: ESTABLÉCESE el marco regulatorio para la elaboración y/o comercialización de alimentos libres de gluten dentro del Partido de General Alvarado.----------

ARTÍCULO 2º.-: Creáse el Registro Municipal de Productores de Alimentos Libres de TACC (RMPA) y el Registro Municipal de Establecimientos de Alimentos Libres de TACC, (RME). La inscripción al RMPA y el RME será de manera voluntaria y podrán hacerlo los productores y establecimientos que cumplan con los requisitos que se establecen en la presente y su reglamentación.
A los fines de la presente Ordenanza se entiende por:

- Registro Municipal de Productores de Alimentos Libres de TACC. (RMPA - TACC): El registro que contiene a pequeños elaboradores de alimentos libres de TACC que cumplan con los requisitos establecidos en la presente y cuya comercialización solo se pueda realizar dentro del Partido de General Alvarado.

- Registro Municipal de Establecimientos de Alimentos Libres de TACC (RME - TACC): Será el registro que contiene aquellos establecimientos que cumplan con lo establecido en la presente y consigan su autorización dentro del Partido de General Alvarado para la elaboración de Alimentos Libres de TACC.----------

ARTÍCULO 3º.-:: La autoridad de gestión y aplicación de la presente Ordenanza es una Unidad de Gestión integrada por: la Secretaria de Producción, Desarrollo Local y Empleo, la Secretaría de Gobierno a través de la Dirección de Inspección y el Departamento de Bromatología, y un/a Director/a Técnico/a.----------

ARTÍCULO 4º.-: El Código Alimentario Argentino en su artículo Nº 1346 plantea la obligatoriedad de contar con un Director Técnico para los establecimientos que elaboren Alimentos Libres de Gluten. A los fines de la presente se considerará director técnico a un Profesional o Técnico de nivel universitario, matriculado, con conocimientos adecuados en el área de seguridad de alimentos (por ejemplo: Técnicos en alimentos, Licenciados en alimento, Veterinarios).---

ARTÍCULO 5º.-: El Director Técnico tendrá a su cargo el control del proceso de fabricación de los Alimentos Libres de Gluten, desde la materia prima hasta el producto final. Los gastos que este profesional facture correrán por cuenta del elaborador.----------

ARTÍCULO 6º.-: Se crea, para la correcta implementación, seguimiento y actualización que requiera la presente ordenanza, un CONSEJO ASESOR. Este se integrará por profesionales de la salud pertenecientes a la Secretaría de Salud del municipio, y por integrantes del Grupo de Celíacos de Miramar.----------

JOSÉ LUIS TILARO
SECRETARIO
H.C.D. GRAL. ALVARADO

ARTÍCULO 7º.-: El Consejo Asesor deberá ser consultado frente a eventuales modificaciones realizadas a la ordenanza, campañas de sensibilización, y acciones tendientes a mejorar la calidad de vida de personas con celiaquía. Así como podrá proponer a la Unidad de Gestión actividades y acciones que consideren pertinentes.----------

ARTÍCULO 8º.-: La coordinación de la Unidad de Gestión estará a cargo de la Dirección de Desarrollo Local y Empleo dependiente de la Secretaría de Producción, la que recepcionará el trámite para la obtención, renovación y modificación del RME-TACC y RMPA-TACC; debiendo articular las funciones pertinentes a las áreas mencionadas, como la fiscalización del producto y del lugar de elaboración que estarán a cargo de la Dirección de Inspección, el Departamento de Bromatología y el Director Técnico contratado por el elaborador.----------

ARTÍCULO 9º.-: La información que deberán cumplimentar los elaboradores de alimentos libres de TACC para poder proceder a la inscripción en el RME se detallan en el Anexo I (Solicitud/Renovación/ Modificación de inscripción de RME). Esta información tendrá carácter de declaración jurada.----------

ARTÍCULO 10º.-: Los productos deberán tener las características indicadas en el Código Alimentario Argentino.----------

ARTÍCULO 11º.-: Los productos que se declaren deberán contar con los análisis correspondientes de detección de TACC (Trigo, avena, cebada y centeno) en laboratorios que cumplan los requisitos de la **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica** (ANMAT): al iniciar el trámite, en la renovación y al menos una vez durante el periodo de 3 (tres) años. Los gastos que requiera esta acción correrán por cuenta de los emprendedores abocados al proyecto de elaboración de alimentos libres de TACC.----------

ARTÍCULO 12º.-: La Unidad de Gestión, cuando verifique el cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente ordenanza, emitirá el Certificado del RMPA y el RME – Libres de TACC, el cual como mínimo deberá incluir:

- Nombre del inscripto
- Descripción del rubro a desarrollar
- Lista de productos
- Domicilio donde se desarrolla la actividad
- Fecha de inscripción
- Firma del funcionario competente
- Nro. De RMPA y RMEA
- Año de validez del registro.----------

ARTÍCULO 13º.-: Los productos aprobados por la Unidad de Gestión, deberán contar con una etiqueta que incluirá al menos la siguiente información:

- Nombre del inscripto
- Nombre del producto
- Materias primas utilizadas en la elaboración
- Domicilio donde se desarrolla la actividad
- Fecha de elaboración y/o vencimiento

JOSE LUIS TEJERO
SECRETARIO
H.C.D. GRAL. ALVARADO

- Número de RMPA – RME – Libres de TACC
- Municipalidad de General Alvarado
- Leyenda que diga: Lugar/es de venta
- Sugerencia de conservación del producto una vez abierto.----------

ARTÍCULO 14º.-: Conforme al Artículo 1383 bis - (Resolución Conjunta SPReI Nº 201/2011 y SAGyP Nº 649/2011) del Código Alimentario Argentino será obligatorio que los productos lleven impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda —Sin T.A.C.C.□ en la barra admitiendo dos variantes: a) A color: círculo con una barra cruzada roja (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda —Sin T.A.C.C.□. b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda —Sin T.A.C.C.□.-----

ARTÍCULO 15º.-: Los productos elaborados en las Establecimientos Registrados para alimentos libres de TACC podrán comercializarse solo dentro del Partido de General Alvarado, en espacios de Ferias Municipales, en los propios establecimientos de elaboración, espacios y canales de intercambio solidarios, en comercios habilitados para la venta de productos y en comercios gastronómicos.----------

ARTÍCULO 16º.-: REQUISITOS PARA ENTREGAR EL CERTIFICADO Registro Municipal de Productores de Alimentos LIBRES DE TACC (RMPA):
Para la obtención de la autorización la autoridad de aplicación deberá solicitar y verificar que los postulantes cumplan con los siguientes requisitos y presenten la siguiente documentación:

a) Ser mayor de 18 años.

b) Estar inscripto ante los organismos correspondientes, de acuerdo a su actividad.

c) Inscripción en AFIP, ARBA.

d) Ser residente del Partido de General Alvarado, al menos con 2 años de antigüedad en el Distrito.

e) Declaración Jurada donde exponga quién/es participarán de la Unidad Productiva/ Sala de Elaboración. (ANEXO 1)

f) Presentar carnet de Manipulación de Alimentos, tanto el solicitante titular como aquellos que sean declarados como parte de la actividad. Los cursos que se consideran válidos a los fines de la presente ordenanza serán aquellos realizados a partir del año 2015 y con una vigencia no mayor a los tres años desde su realización.

g) Libreta sanitaria actualizada, del solicitante y aquellos que sean declarados como parte de la actividad (inciso e).

h) El solicitante deberá presentar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura indicando: - Tipo de alimentos a elaborar, proceso y detalle de materias primas. - Acciones para garantizar la seguridad alimentaria- Sistema de evacuación de líquidos y desechos. Este manual será visado por el Di-

JOSE LUIS ALVARO
SECRETARIO
-C.D. GRAL. ALVARADO

rector Técnico quien realizará un informe que evalúe la pertinencia de lo presentado.----------

ARTÍCULO 17º.-: Reunida toda la documentación considerada necesaria en la presente, será remitida con nota y expediente por la Dirección de Desarrollo Local y Empleo al área de Bromatología quién aprobará o no, haciendo las observaciones necesarias si las hubiese y procediendo a las inspecciones del establecimiento para la obtención del RME libre de TAC.----------

ARTÍCULO 18º.-: REQUISITOS PARA ENTREGAR EL CERTIFICADO Registro Municipal de Establecimientos para producir alimentos LIBRES DE TACC (RME):
La sala de elaboración o establecimiento podrá estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor.

DE LA SALA DE ELABORACIÓN: Esta será independiente de la vivienda familiar y de uso exclusivo para la elaboración de alimentos libres de TACC.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN:

Las paredes: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable (epoxi) hasta 1,8 m de altura.

Los techos: deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso e ignífugo y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.

Los pisos: deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.

Aberturas: Las aberturas del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera para evitar la entrada de insectos.

Iluminación: La iluminación podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos, y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones del mismo. Los artefactos deberán tener protección antiestallido. La instalación eléctrica deberá cumplir con el reglamente electrotécnico argentino.

Ventilación: La ventilación del lugar deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire, deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser tal que no contamine, es decir la circulación del mismo deberá ser de un sector limpio a otro más sucio.

Medidas mínimas exigibles: Deberá contar como mínimo con un altura de 2.70 m y una superficie de 10 m^2.

Muebles de cocina y/o elaboración: Los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes.
Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Solo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general.

JOSE LUIS TICARO
SECRETARIO
H.C.G.AL. ALVARADO

Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de manos, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación.
Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores.
Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.

UTENSILIOS Y EQUIPOS: Todos los utensilios y equipos tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.

SECTORES DE ELABORACIÓN: Se deberá tener bien sectorizados las áreas de elaboración, debiendo separar en la sala cuales son los sectores sucios, semilimpios y limpios de forma que no se produzca entrecruzamiento y contaminación cruzada.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: Podrán almacenarse cerrado bajo llave (bastará con un armario) en un sector de la sala sucia o semi limpia dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO: Podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin, estarán bajo llave (bastará con un armario). Las condiciones deberán ser tal que no alteren el alimento procesado.
El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado.
Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrán ser depositados directamente en el piso.

INSTALACIONES SANITARIAS: Se debe contar con baño instalado con depósito de agua y lavatorio.

DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS: Se deberá disponer en el sector de elaboración de un recipiente de tamaño adecuado, con tapa, para contener los residuos generados durante la elaboración, y deberá ser de uso exclusivo de la unidad productiva. Los residuos deberán ser manipulados de forma correcta y ser sacados de la sala de elaboración cada vez que sea necesario, al menos al terminar cada jornada de trabajo.

SERVICIOS REQUERIDOS:

Servicio de agua: Para la elaboración de los alimentos la unidad productiva deberá contar con agua potable, que podrá ser abastecida por la red pública o ser de pozo con los controles correspondientes de potabilidad. Si posee tanque de almacenamiento de agua, éste deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

De las normas para la manipulación higiénica
Se aplicarán las establecidas en las Buenas Prácticas de Manufacturas.

JOSE LUIS TILLADO
SECRETARIO
H.C.D. GRAL. ALVARADO

Requisitos para los manipuladores:
Deberán estar capacitados sobre las normas de manipulación higiénica de alimentos.
Deberán contar con libreta sanitaria actualizada y carnet de manipulación de alimentos vigente y actualizado.
Deberán presentar los procedimientos y registros dónde se implementarán las Buenas Prácticas de Manufactura en el establecimiento.

Indumentaria:
Cuando se manipulen alimentos se deberá utilizar el uniforme en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por: chaqueta o guardapolvo, pantalón, delantal y cofia. En caso de requerimiento del área de Bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos.----------

ARTÍCULO 19º.-: Se podrán establecer convenios entre el municipio e instituciones que estén en condiciones de registrar lugares de elaboración exclusivos para alimentos libres de TACC. Estas salas de elaboración podrán ser ofrecidas a aquellos elaboradores que estén en condiciones de alcanzar el Registro Municipal de Productores de Alimentos libres de TACC (RMPA) y que cuenten con vehículo autorizado para el transporte de los alimentos elaborados, y que no cuenten con lugar de elaboración en condiciones de poder ser registrado por no cumplir con los requisitos que la presente ordenanza establece.----------

ARTÍCULO 20º.-: Teniendo en cuenta el Artículo 154º bis del Código Alimentario Argentino que expresa que "se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos... a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación, y hasta su llegada a los consumidores" es necesario establecer en la presente la condiciones requeridas para el traslado seguro de los alimentos.

Por lo tanto y teniendo en cuenta lo establecido por el "Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria" (SENASA) serán considerados como transportes seguros aquellos vehículos que reúnan las condiciones de higiene y seguridad adecuadas, libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación. Los alimentos, para poder ser transportados, deberán estar protegidos, ya sea por las condiciones que requiere, o por el envase que lo contiene, de acuerdo a la naturaleza del alimento, de tal forma que impidan su contaminación y/o su adulteración.

El interior del receptáculo o recipiente, en donde viaja el alimento, ya sea: cisterna, carrocería o caja, contenedor, etc.; debe ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización. Además, en caso de que el alimento necesite refrigerarse, debe comprobarse que la temperatura sea la adecuada y que el equipo utilizado a tal fin funcione de manera adecuada.

En todos los casos, también se verifican el correcto funcionamiento de los elementos que permiten el transporte de los alimentos de manera segura, o sea, el cierre correcto de puertas, o válvulas, acondicionamiento de burletes, etc.----------

JOSÉ LUIS RIGARO
SECRETARIO
H.C.D. GRAL. ALVARADO

ARTÍCULO 21º.-: El número de Registro Municipal de Establecimientos – Libres de TACC (RME – Libres de TACC), se codificará de la siguiente manera:

1) GA (Iniciales de General Alvarado).

2) **MI** (si se encuentra en la localidad de Miramar); **ME** (si se encuentra en la localidad de Mechongue); **OT** (Si se encuentra en la localidad de Otamendi); **MA** (Si se encuentra en la localidad de Mar del Sur).

3) Número de Establecimiento registrado (Deberá mantenerse la correlatividad).

4) Año de vencimiento del RME – Libre de TACC

***(EJEMPLO: RME – LIBRES DE TACC: N° GAMI-01-2021)**
Este número de registro tendrá una vigencia de 3 años. Deberá tramitarse la renovación con el fin de actualizar la información del Anexo I.----------

ARTÍCULO 22º.-: El número de Registro Municipal de Productores de Alimentos – Libres de TACC (RMPA – Libres de Tacc), se codificará de la siguiente manera:
1) Letras GA (Haciendo referencia a General Alvarado).

2) Número de Productor registrado (Siguiendo correlatividades a partir del 01).

3) Año de vencimiento del RMPA – Libre de TACC

***(EJEMPLO: RMPA – LIBRES DE TACC: N° GA-01-2021)**
Este número de registro tendrá una vigencia de 3 años. Deberá tramitarse la renovación con el fin de actualizar la información del Anexo I.----------

ARTÍCULO 23º.-: Los productores de alimentos comprendidos en la presente, en tanto y en cuanto cumplan con todo lo establecido podrán a su solicitud, gozar de los siguientes beneficios por el término de 18 meses:

a) Tasa por Servicios Técnicos de la Construcción: en el caso de obra nueva o ampliación, si la misma está afectada exclusivamente a las actividades comprendidas en la presente, la exención será del cien por ciento (100%) de la tasa. El porcentaje de exención será determinado en proporción a la superficie afectada exclusivamente a las actividades promocionadas respecto de la sumatoria de superficie cubierta, semicubierta y descubierta de la parcela.

b) Tasa por Habilitación de Comercios e Industrias: la exención será del cien por ciento (100%).----------

ARTÍCULO 24º.-: La Unidad de Gestión tendrá el poder de revocar el RMPA y/o el RME libre de TACC otorgado a la unidad productiva si detectara que se viola lo indicado en la presente ordenanza. Las infracciones a la presente, serán sancionadas con las siguientes penalidades:

14.01.- **Faltas administrativas**:

PRIMERA: Amonestación.

SEGUNDA: Multa de hasta un salario mínimo del personal municipal.

TERCERA: Baja de la registración del Establecimiento y del Productor (RME y RMP libre de TACC).

11.02.- Faltas que comprometan la seguridad y/o salud pública:

JOSE LUIS TLARO
SECRETARIO
H.C.D. GRAL. ALVARADO

PRIMERA: Amonestación y multa de hasta tres (3) salarios mínimos del personal municipal.

SEGUNDA: Baja de la registración tanto RME – RMPA libre de TACC.----------

ARTÍCULO 25º.-: Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos.-----
---

H.C.D.
ORDENANZA Nº 155/18
MIRAMAR, 23 de Agosto de 2018.-

Expdte. Nº 4038-2666/18.-

JOSÉ LUIS TILARO
SECRETARIO
H.C.D. GRAL. ALVARADO

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
GRAL. ALVARADO

LORA SABINA VUJOVICH
PRESIDENTE
H.C.D GRAL. ALVARADO