

# **ORDENANZA REGULADORA DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN**

## **ÍNDICE**

### **TITULO PRELIMINAR**

#### **TITULO PRIMERO**

CAPÍTULO PRIMERO: Clases de establecimientos.  
CAPÍTULO SEGUNDO: Prescripciones comunes para todos los establecimientos.

Sección primera: Condiciones generales.  
Sección segunda: Condiciones de las instalaciones y de exposición de alimentos.  
Sección tercera: Condiciones del personal.  
Sección cuarta: Manipulaciones y condiciones de venta permitidas.  
Sección quinta: Manipulaciones y condiciones de venta prohibidas.  
Sección sexta: Envasado y etiquetado.

**TITULO SEGUNDO:** Condiciones técnicas.

**TITULO TERCERO:** Prescripciones particulares de los establecimientos monovalentes especializados.

**TITULO CUARTO:** Prescripciones particulares de los establecimientos polivalentes

**TITULO QUINTO:** Régimen de licencias.

CAPÍTULO PRIMERO: Disposiciones generales.

CAPÍTULO SEGUNDO: Actuaciones comunicadas.

**TITULO SEXTO:** Régimen sancionador.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

**DISPOSICIÓN ADICIONAL**

### **TITULO PRELIMINAR**

Art. 1.1.- La presente Ordenanza tiene por objeto establecer las normas de orden técnico e higiénico-sanitarias que han de cumplir, para su instalación, apertura y funcionamiento, los establecimientos del comercio minorista de alimentación en el término municipal de Tudela.

2.- A los efectos de esta Ordenanza, se considera como comercio minorista de alimentación, el conjunto de los establecimientos, definidos en el mismo, como locales de venta al público de productos destinados básicamente a la alimentación humana.

## TITULO PRIMERO

### CAPÍTULO PRIMERO

#### Clases de establecimientos

Art. 2.- Los establecimientos del comercio minorista de alimentación se clasifican del modo siguiente:

1º.- En cuanto a la modalidad de venta:

- a) **En régimen tradicional.** En esta modalidad, el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos.
- b) **En régimen de autoservicio.** El comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, para que pueda tomar por sí mismo, aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención del vendedor y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin.

2º.- En cuanto a los productos objeto de venta:

- a) **Especializados o monovalentes.** En los que se vende exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios, ofreciendo una amplia gama de variedades y calidades.
- b) **Polivalentes.** Los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación humana y de animales domésticos con las excepciones establecidas o que se establezcan por disposiciones legales.

3º.- En cuanto a su naturaleza comercial:

- a) **Individuales.** Los que constituyen por sí mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde vía pública o particular.
- b) **Agrupados.** Los que se hallan en un recinto comercial colectivo provisto de servicios y elementos compartidos.
- c) **Seccionales.** Los integrados en otros establecimientos comerciales como sección especial.
- d) **Restringidos.** Los que no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo el público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente.

### CAPÍTULO SEGUNDO

#### Prescripciones comunes para todos los establecimientos

#### SECCIÓN PRIMERA

##### Condiciones Generales

Art. 3.- Los establecimientos del comercio minorista de alimentación observarán además de las condiciones exigidas por las normas urbanísticas vigentes, las que se determinan de esta

Ordenanza así como las previstas en la Reglamentación Técnico- Sanitaria que de modo general o específico les corresponde.

Art. 4.- En los establecimientos de comercio minorista de alimentación los productos se exhibirán de forma que se ajusten a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

Art. 5.- Queda prohibida la utilización de vías públicas para la exposición, depósito o venta de mercancías, así como la colocación de envases o cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del recinto comercial.

Art. 6.- Los comerciantes conservarán los documentos acreditativos de compra de sus productos a disposición de la autoridad, que podrá solicitar su exhibición a efectos de inspección, durante el plazo de un mes a partir de su venta.

Art. 7.- Todos los establecimientos estarán sujetos a la inspección sanitaria municipal para garantizar tanto la calidad de los productos como el debido estado de las instalaciones y útiles de trabajo.

## **SECCIÓN SEGUNDA**

### **Condiciones de las instalaciones y de exposición de alimentos**

Art. 8.1.- Todos los productos alimenticios se depositarán de forma que no estén en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público y, de no ser posible, será obligatoria la colocación de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.

2.- Los alimentos no envasados se exhibirán ordenadamente y con la debida separación entre los mismos, para evitar la asimilación de olores y sabores extraños.

Art. 9.- Los establecimientos que exhiban alimentos perecederos que necesiten refrigeración para su conservación, dispondrán como mínimo de un frigorífico expositor o no, con capacidad útil adecuada, que garantice una temperatura entre 0° y 8° C, que estará provisto de termómetro debidamente contrastado. La exposición y venta de pescado fresco están exceptuadas de esta obligación si mantiene el frío mediante hielo, conforme a los dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que lo regula.

Art. 10.1.- Los establecimientos que exhiban alimentos congelados dispondrán como mínimo de un frigorífico congelador, expositor o no, provisto de termómetro contrastado, con capacidad útil adecuada, que garantice en su interior, una temperatura igual o inferior a la establecida en las respectivas reglamentaciones técnico-sanitarias o normas de calidad del producto.

2.- Los aparatos frigoríficos horizontales, llevarán claramente marcada una línea que indique la capacidad útil del mismo. Asimismo, estos aparatos frigoríficos estarán debidamente compartimentados para poder clasificar claramente los productos allí expuestos.

Art. 11.1.- El titular del establecimiento adoptará las oportunas medidas para evitar la presencia de insectos, arácnidos, roedores y cualquier clase de animales. Donde se exhiban productos sin envasar, será obligatoria la instalación de aparatos anti-insectos que no empleen productos químicos.

2.- En el caso del comercio agrupado, las instalaciones y aparatos destinados a los fines a que se refiere el párrafo anterior, además, estarán ubicados en los espacios comunes.

3.- El almacenamiento del material para desinfección y limpieza del establecimiento estará siempre y en todo caso independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.

4.- Los establecimientos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias y en todo caso, como mínimo semestralmente, las cuales serán realizadas por el personal idóneo con los procedimientos y productos autorizados y sin que éstos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales.

Art. 12.- Las basuras y residuos orgánicos se depositarán dentro de recipientes estancos provistos de tapa de cierre hermético y apertura no manual, que estarán en lugares aislados de los alimentos y deberán ser retirados por lo menos, una vez al día, excepto en los días que no se recoja basura.

Art. 13.- Los establecimientos mantendrán todas sus dependencias de acuerdo con lo establecido en las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, tomando el responsable del comercio las medidas pertinentes a tal fin con la periodicidad necesaria. La reincidencia en el abandono y suciedad de los locales constituirán falta grave y será materia de sanción.

Art. 14.1.- Todo material que esté en contacto con cualquier producto alimenticio sin envasar, mantendrá con carácter general las condiciones siguientes:

1.1.- Tener una composición adecuada para el fin a que se destinen.

1.2.- No ceder sustancias tóxicas contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios con los que esté en contacto o que, aún siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

1.3.- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios.

2.- No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso para contener productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos.

Art. 15.1.- Los escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

Los mostradores no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser causa de contaminación.

2.- Cuando por la naturaleza del producto se precisen colgadores, aquéllos que se instalen serán de acero inoxidable y estarán situados a la altura conveniente.

## **SECCIÓN TERCERA**

### **Condiciones del personal**

Art. 16.- El personal del establecimiento minorista de alimentación deberá cumplir los siguientes requisitos:

1.- Haber recibido la formación necesaria como manipulador de alimentos según lo establecido en la normativa vigente.

2.- Ir provisto de ropa e indumentaria exterior de color claro y en correcto estado de limpieza, lavable y de uso exclusivo para el trabajo, calzado adecuado, cubrecabezas o reddecilla en su caso.

3.- Queda prohibido fumar, comer, masticar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

4.- Lavarse las manos con agua y jabón o detergente adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

5.- Proteger adecuadamente las lesiones cutáneas con apósitos impermeables, que serán sustituidos cuantas veces sea necesario.

6.- Evitar tocar directamente con la mano alimentos no envasados, tales como charcutería, pastelería o aquellos que no precisen tratamiento culinario posterior.

## **SECCIÓN CUARTA**

### **Manipulaciones y condiciones de venta permitidas.**

Art. 17.- Además de las propias de cada venta reguladas por las reglamentaciones técnico-sanitarias específicas, en los establecimientos del comercio minorista de alimentación se autorizarán las siguientes manipulaciones:

1.- Podrán vender artículos de uso doméstico así como alimentos envasados para animales, siempre que todos los productos se exhiban y expendan en áreas o secciones distintas de las destinadas a la venta de alimentos y bebidas destinadas a la alimentación humana o a una distancia no inferior a un metro de ellas.

2.- Para la envoltura de alimentos no se podrá emplear papel de periódico o cualquier otro tipo de papel usado. Sí se podrá utilizar papel nuevo impreso por una sola cara con las indicaciones del comercio expendedor, siempre que la impresión no entre en contacto con el alimento.

## **SECCIÓN QUINTA**

### **Manipulaciones y condiciones de venta prohibidas.**

Art. 18.- Están prohibidas las siguientes manipulaciones:

1.- Exponer fuera de las instalaciones frigoríficas productos alimenticios que requieran frío para su conservación.

2.- Rebasar el límite de carga de los aparatos frigoríficos horizontales.

3.- El funcionamiento de los aparatos frigoríficos de conservación de los alimentos a temperaturas distintas de las necesarias para la correcta conservación de los productos que contiene, así como la interrupción de su funcionamiento siempre que contengan alimentos.

4.- Exponer o almacenar bajo conservación frigorífica aquellos productos cuya Reglamentación Técnico-Sanitaria determine su conservación a temperatura ambiente.

5.- Exponer y almacenar bajo conservación frigorífica los diferentes tipos de alimentos sin la adecuada separación.

6.- La recongelación de alimentos.

7.- La congelación de alimentos en las cámaras destinadas a su conservación.

8.- Vender alimentos alterados, adulterados, caducados, nocivos o realizar manipulaciones que puedan suponer riesgo para la salud de los consumidores o fraude en la transacción o venta.

9.- La venta a granel o fraccionada de productos cuya Reglamentación Técnico-Sanitaria así lo prohíba.

10.- Venta en régimen de autoservicio de productos no envasados a excepción de frutas de cáscara dura e incomedible.

11.- El acceso del público a zonas que no sean sala de venta o servicios autorizados.

12.- La entrada de animales aunque vayan acompañados de sus dueños.

13.- Prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

## **SECCIÓN SEXTA**

### **Envasado y etiquetado**

Art. 19.- Todos los productos envasados se atenderán, en su etiquetado, a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados con las especificaciones que marquen cada una de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas.

Art. 20.- Los productos envasados cuya Reglamentación Técnico-Sanitaria permite la apertura de sus envases para proceder a la venta fraccionada, deberán conservar el correspondiente etiquetado a la vista del público hasta el final de su comercialización.

Art. 21.- Los productos hortofrutícolas deberán cumplir con las Normas de Calidad de cada uno y se atenderán a lo dispuesto por la normativa vigente.

## **TITULO SEGUNDO**

### **Condiciones técnicas**

Art. 22.1.- Todos los establecimientos dispondrán de entradas y salidas directas a la vía pública o espacios abiertos, y cumplirán especialmente las exigencias que sobre seguridad imponga la normativa vigente.

2.- Los establecimientos tendrán ventilación natural o forzada, suficiente para cubrir las necesidades de los mismos, se evitará la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

Art. 23.- Los establecimientos del comercio minorista de alimentación estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral. De haber paso a alguna vivienda, deberá estar provisto de una puerta que habitualmente esté cerrada durante las horas de comercio.

Art. 24.- La iluminación en los establecimientos del comercio minorista de alimentación será la adecuada en consonancia con las dimensiones del local y ajustada a la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el trabajo y demás normativa aplicable.

Art. 25.1.- Los pavimentos de los comercios minoristas de alimentación, serán resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección. Podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose, como pavimento definitivo, las placas de cemento con junta de dilatación descubierta. En aquellos locales que por la actividad que desarrollen se requiera, será preciso dotar al pavimento de la inclinación suficiente para evitar la acumulación de agua, así como desagües con rejillas y cierres hidráulicos perforados que impidan el acceso de roedores al local y que no originen la emanación de olores desagradables.

2.- Las paredes y techo se revestirán de azulejos, pintura plástica u otros materiales de colores claros y especial resistencia a los lavados y temperaturas.

Art. 26.- Los establecimientos de comercio minorista de alimentación dispondrán de agua corriente potable caliente y fría de acuerdo a las necesidades de los mismos.

Art. 27.- Dispondrán de servicio higiénico y vestuarios, ambos con separación de sexos cuyo número vendrá determinado por la superficie del local así como por el número de operarios.

## **TITULO TERCERO**

### **Prescripciones particulares de los establecimientos monovalentes especializados.**

Art. 28.- 1.- Pescadería: es aquel establecimiento debidamente acondicionado para la comercialización y venta al detalle y para la manipulación que el cliente demande de los productos de pesca y acuicultura frescos y congelados.

2.- En la venta de pescados congelados en bloques, enteros o descabezados, se permitirá la separación de las piezas siempre que el producto no pierda su condición de

congelado. En todo caso, se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta de la mañana o de la tarde.

3.- Los productos de la pesca conservados en hielo deberán mantenerse sobre superficies con una inclinación adecuada para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo. No recibirán nunca la acción directa del sol.

4.- Se prohíbe la cocción de mariscos en establecimientos no autorizados para esta actividad.

5.- Se prohíbe el contacto directo de estos productos con otros productos alimenticios de otra naturaleza, tales como perejil, helecho..., tanto en exposición como almacenamiento y depósito.

Art. 29.- Congelados: es el establecimiento dotado de las instalaciones adecuadas que está autorizado para la venta de productos alimenticios congelados o ultracongelados, fraccionados previamente a su tratamiento por frío y que se comercializan envasados.

En los muebles frigoríficos deberán exponerse o almacenarse los productos, con la debida separación entre pescados, carnes, verduras y alimentos preparados o precocinados.

Art. 30.1.- Carnicería: son aquellos establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos.

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

2.- El fileteado, troceado, mechado, picado y análogos, se realizará a la vista del consumidor cuando éste lo demande. Tales operaciones podrán hacerse previamente a su venta, de conformidad con la normativa vigente.

3.- Los productos cárnicos de elaboración (embutidos, hamburguesas, etc.), sólo podrán comercializarse si provienen de industrias cárnicas debidamente autorizadas.

4.- Las carnicerías estarán expresamente autorizadas para la venta de carne y despojos procedentes de ganado vacuno, lanar, cabrío, porcino y equino, así como de caza mayor con las salvedades siguientes:

- a) La venta de carne de reses de caza mayor no se podrá simultanear, en el mismo mostrador frigorífico, con la de ganado lanar, cabrío, porcino o vacuno, y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

- b) La venta de carne de reses de lidia no se podrá simultanear, en el mismo mostrador frigorífico, con la de ganado vacuno, y asimismo será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles.
- c) La venta de carne y despojos de ganado equino sólo podrá efectuarse en las carnicerías exclusivamente autorizadas a tal fin.

Art. 31.- Carnicería-Salchichería: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo anterior, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

Art. 32.- Carnicería-Charcutería: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo anterior.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

Art. 33.- Las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías deberán contar con obrador apropiado a sus funciones de elaboración, que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les afecten y que estará ubicado preferentemente dentro del establecimiento y en todo caso, obligatoriamente dentro del casco urbano.

Art. 34.- Casquería: es el establecimiento dedicado a la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos frescos, refrigerados y congelados, procedentes de animales de abasto. Asimismo, podrán comercializar los trozos de carne adheridos a las vísceras y algunos elaborados cárnicos en cuya composición figuren como elementos básicos los productos propios de casquería.

Art. 35.1.- Establecimiento de aves, huevos y caza, es aquel debidamente acondicionado y exclusivamente autorizado para la venta de las carnes de toda clase de animales volátiles, conejos de abasto, caza menor y huevos autorizados para el consumo humano.

2.- En estos establecimientos se prohíbe la exposición y almacenamiento mezclado de los productos de las distintas especies de animales con piel o desollados, desplumados o con plumas; disponiéndose a tal efecto un sistema de separadores que garanticen que no se produce contacto entre los distintos tipos de productos.

3.- Los establecimientos de venta al público de carne de aves únicamente podrán despiezar y trocear las mismas cuando el troceado se destine a la venta directa en el propio establecimiento y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas, a la temperatura adecuada, facilitando en todo momento el control sanitario de las autoridades competentes. En ningún caso el volumen de carnes presentadas despiezadas y troceadas debe superar la venta diaria.

Art. 36.1.- Despacho de pan: es el establecimiento debidamente acondicionado y exclusivamente autorizado para la venta de pan de todas clases, así como de productos de bollería.

2.- En los establecimientos de venta de pan si disponen de obrador existirá una separación entre el mismo y el local de venta, de manera que el público no pueda acceder al local de fabricación.

3.- En caso de elaboración de productos a partir de masas congeladas será obligatorio disponer de obrador independiente o debidamente aislado de la sala de venta para la instalación de horneado, cámara de conservación de congelados y manipulaciones pertinentes.

Art. 37.1.- Pastelería, repostería y confitería: son aquellos establecimientos que se dedican a la venta de productos elaborados fundamentalmente con harina, féculas, azúcares y grasas comestibles junto con otra serie de productos alimenticios autorizados.

2.- Estos establecimientos podrán contar con las siguientes instalaciones anejas:

- a) Barra de degustación de los productos elaborados exclusivamente para las industrias de pastelería, repostería y confitería.
- b) Obrador apropiado a sus funciones de elaboración que cumplirá lo exigido en la Reglamentación correspondiente que le afecte.

Art. 38.1.- Churrería: es el establecimiento destinado a la venta de masas fritas (churros, buñuelos y otros productos) de consumo inmediato elaboradas con una mezcla de agua potable, harina, sal y aditivos autorizados.

Podrán comercializarse también patatas fritas y frutos secos.

2.- La fritura de los productos se realizará con aceite vegetal comestible autorizado.

3.- Dispondrán de obrador independizado de la sala de ventas, de acuerdo con su normativa específica vigente.

Art. 39.1.- Lechería: es el establecimiento debidamente acondicionado para la comercialización de toda clase de leches y productos lácteos.

2.- En todo caso, queda expresamente prohibida la venta de leche a granel, la reconstituida a partir de cualquier otro tipo de leche, así como el fraccionamiento de envases originales y la leche natural.

Art. 40.- Frutería-verdulería: es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de frutas, productos hortícolas y frutos secos debidamente normalizados.

Art. 41.1.- Establecimientos de venta de platos preparados (precocinados o cocinados): son aquellos donde se expenden productos obtenidos por la mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados o no, según el procedimiento de conservación utilizado y dispuestos para ser consumidos ya directamente o previo simple calentamiento o tras un tratamiento doméstico adicional. Estos establecimientos podrán comercializar los productos elaborados por ellos mismos, los procedentes de otras industrias y dedicarse a la venta de otros productos alimenticios siempre que estén legalmente autorizados para ello.

2.- En caso de dedicarse a la elaboración de platos cocinados deberán disponer de local de preparación o manipulación que cumpla los requisitos previstos en su normativa específica vigente.

3.- Los platos cocinados que se elaboren en el establecimiento han de ser mantenidos a temperaturas iguales o superiores a 65° C y serán considerados como platos de consumo inmediato, debiendo expendirse en el día de su preparación, excepto en los casos que se disponga de sistemas adecuados de refrigeración o congelación.

Art. 42.1.- Bodega: es el establecimiento debidamente acondicionado destinado a la comercialización de vino a granel o envasado, así como otras bebidas envasadas, que no podrán ser vendidas al público para su consumo en el mismo.

2.- Los envases que contengan vino a granel deberán tener a la vista del consumidor el etiquetado previsto en la normativa vigente.

Art. 43.- Heladería: es el establecimiento dedicado a la venta de todo tipo de helados contemplados en la normativa vigente, envasados o a granel. Podrán disponer de obrador que se ajustará a lo establecido en la reglamentación correspondiente.

Art. 44.- No obstante las anteriores prescripciones y para la venta exclusiva de determinados productos se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos que no figuran entre los definidos en el presente capítulo. En cada caso, la licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento determinará con precisión la denominación correspondiente, la relación de los productos cuya venta se autoriza y las condiciones particulares de la misma.

## **TITULO CUARTO**

### **Prescripciones particulares para los establecimientos polivalentes.**

Art. 45.1.- En los establecimientos del comercio de la alimentación polivalentes, los productos estarán separados por secciones comerciales y expuestos ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita a cada clase de alimentos mantener sus características sin recibir influencias de la proximidad de otros productos.

2.- Si se empleara la modalidad de venta en autoservicio de productos perecederos tendrán que ser expuestos en todo caso en vitrinas frigoríficas.

3.- Los productos que se ofrezcan en autoservicio estarán perfectamente envasados.

4.- La venta de pan tendrá que cumplir las siguientes normas específicas.

- a) Estar envasado cuando la venta sea en autoservicio.
- b) La venta de este producto sin envasar sólo se podrá realizar en áreas dispuestas a tal efecto en los establecimientos, separadas por lo menos un metro de otras secciones y atendida por personal exclusivamente dedicado a ello.
- c) Las piezas de pan y panes especiales estarán situados en anaqueles, estanterías o vitrinas construidas con materiales adecuados. Cuando la venta sea sin envasar, los anaqueles y estanterías deberán estar colocados siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.

Queda prohibido el almacenamiento y exposición del pan fuera de los anaqueles, estanterías o vitrinas.

## **TITULO QUINTO**

### **Régimen de licencias**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

##### **Disposiciones generales**

Art. 46.1.- Para el ejercicio de cualquiera y cada una de las actividades que se regulan en la presente Ordenanza del Comercio Minorista de Alimentación, será obligatoria la previa obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento.

2.- El pago de la licencia fiscal no supondrá en modo alguno que el titular del establecimiento se encuentra legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

#### **CAPÍTULO SEGUNDO**

##### **Actuaciones comunicadas**

Art. 47.- Las actuaciones relacionadas en el artículo siguiente, únicamente deberán ser comunicadas a la Administración Municipal, antes de iniciarse su ejecución, a los efectos de constancia de la realización y posible control ulterior.

Art. 48.- Estarán sujetos al régimen de comunicación las siguientes actuaciones:

- 1.- Cambio de titular de licencias vigentes.
- 2.- Cambio de actividad para locales con licencia de alimentación en vigor.
- 3.- Cese de actividad.

## **TÍTULO SEXTO**

### **Régimen sancionador.**

Art. 49.- Las infracciones derivadas del incumplimiento de la presente Ordenanza, serán sancionadas por la autoridad competente de acuerdo con lo dispuesto en cada caso en el mismo, y en la legislación vigente en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

#### **DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

**Primera:** La presente Ordenanza se aplicará íntegramente a los establecimientos del comercio minorista de alimentación para los que, a partir de la fecha de su entrada en vigor, se solicite la licencia de instalación, apertura y funcionamiento.

**Segunda:** Los establecimientos del comercio minorista de alimentación con licencia de instalación, apertura y funcionamiento en trámite de concesión o aquellas que sean objeto de renovación por cambio de titular, se ajustarán a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

## **DISPOSICIÓN ADICIONAL**

**Única:** En lo no establecido en la presente Ordenanza, se regirá por la legislación aplicable a cada caso.

## **DISPOSICIONES DEROGATORIAS**

**Primera.-** Quedan derogadas cuantas normas municipales de igual o inferior rango se opongan, contradigan o resulten incompatibles con lo regulado en la misma.

**Segunda.-** Se modifican los artículos 16.1, 18.6, 28.2, 30.1, 30.4.a), 31, 32 y 36.3 y se incluye una disposición final, en la ordenanza reguladora del comercio minorista de alimentación del Ayuntamiento de Tudela, aprobada de forma definitiva en sesión de Pleno el 31 de octubre de 1994 y publicada en Boletín Oficial de Navarra nº 153, de 21 de diciembre de 1994.”

## **DISPOSICIÓN FINAL**

La presente ordenanza entrará en vigor cumplidos los trámites previstos en la Ley 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra, y sus modificaciones.

### **Aprobada de forma definitiva en sesión de Pleno el 31 de octubre de 1994.**

El Pleno del M.I. Ayuntamiento de Tudela, reunido en sesión celebrada el día 31 de octubre de 1994, acordó la aprobación definitiva de la Ordenanza reguladora del comercio minorista de alimentación, siendo publicada íntegramente en el Boletín Oficial de Navarra nº 153 de 21 de diciembre de 1994.

## **MODIFICACIONES.**

### **Aprobadas de forma inicial las modificaciones de la Ordenanza citada por Pleno el 27 de mayo de 2005.**

El Pleno del M.I. Ayuntamiento de Tudela, reunido en sesión celebrada el día 27 de mayo de 2005, acordó la aprobación inicial de la modificación de la Ordenanza Reguladora del Comercio Minorista de Alimentación, siendo publicada la modificación definitiva en el Boletín Oficial de Navarra nº 119 de 5 de octubre de 2005.