



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

PROYECTO DE LEY

**EL SENADO Y LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA
PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

SANCIONAN CON FUERZA DE LEY

Artículo 1°: Establécese la obligación de exhibir en la rotulación de los alimentos envasados que se expendan al público la fecha de duración en un tamaño no inferior al 10% del empaque, con las proporciones, realce y visibilidad adecuado.

Artículo 2°: A los fines de esta Ley, y según lo determinado por la Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para la Rotulación de Alimentos Envasados", y el Código Alimentario Argentino se entiende por:

- a) Rotulación: Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.
- b) Envase: Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.
- c) Alimento: Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

d) Alimento envasado: Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

Artículo 3º: La fecha de duración constara por lo menos de:

1- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

2- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: "fin de (año)".

Artículo 4º: La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

a- "consumir antes de..."

b- "válido hasta..."

c- "validez..."

d- "val..."

e- "vence..."

f- "vencimiento..."

g- "vto."

h- "venc..."

i- "consumir preferentemente antes de..."



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

Artículo 5º: Las expresiones establecidas en el artículo 4º deberán ir acompañadas de:

1- la fecha misma, o

2- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o

3- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el artículo 3º. Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa.

Artículo 6º: El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

Artículo 7º: No obstante lo establecido en el artículo 1º no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:

a- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;

b- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;

c- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;

d- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

e- vinagre;

f- azúcar sólido;



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

g- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;

h- goma de mascar;

i- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);

j- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Artículo 8º: En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

a-“duración a -18° C (freezer): ...”

b-“duración a - 4° C (congelador): ...”

c-“duración a 4° C (refrigerador): ...”



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

Artículo 9º: Dispónese en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires la prohibición de expendio, distribución y comercialización de los alimentos que no cumplan con lo prescripto en el Artículo 1º de la presente Ley.

Artículo 10º: En caso de comprobarse la infracción al Artículo 1º de esta Ley, se aplicara multa según lo establezca la reglamentación.

Artículo 11º: La pertinente normativa entrara en vigencia a partir de los 120 días de su publicación.

Artículo 12º: El Poder Ejecutivo determinara la Autoridad de Aplicación de la presente Ley.

Artículo 13º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

MARCELO DALETTO
Diputado
Bloque Cambiemos Buenos Aires
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

FUNDAMENTOS

La propuesta que someto a consideración de este honorable Cuerpo Legislativo tiene por objeto regular las rotulaciones de alimentos para prevenir posibles intoxicaciones en la ingesta de los mismos.

El propósito del etiquetado sigue siendo brindar al consumidor los datos que éste requiere para realizar una elección informada, en el lugar, respecto del artículo que desea adquirir. Consecuentemente, la etiqueta debería contener la información detallada que el consumidor requiere para efectuar su elección; entre los más importantes se encuentra: identificación, país de origen, contenido neto, lista de ingredientes, calidad nutricional, última fecha en la cual el producto puede ofrecerse a la venta o en que estará en condiciones para consumo humano, fecha de envase y cualquier otra directiva necesaria para su almacenaje, preparación, calidad, número de código.

Existe una demanda creciente para los grupos de consumidores y para los funcionarios ejecutivos de especificar, en las reglamentaciones principales, que la etiqueta de los envases de alimentos, especialmente respecto de alimentos perecederos, figuren las directivas respecto de la fecha de producción o la última fecha de consumo, o ambas, o lo que usualmente se conoce como "fecha de vencimiento" o de "aptitud para consumo humano". En realidad, la fecha de vencimiento para consumo es la fecha de vencimiento de garantía respecto de su comercialización más que de su consumo. Esta información se considera, también, el único medio para que el consumidor diferencie entre alimentos aptos y no aptos para consumo humano.

La vida útil de un alimento indica el tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su deterioro e indica hasta qué momento puede ser consumido; hace a la seguridad alimentaria porque luego de ese período el producto puede verse alterado.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

La razón por la que estos alimentos no son sanitarios luego de dicha fecha es porque están propensos a desarrollar un crecimiento de bacterias y otros tipos de microorganismos que pueden generar una intoxicación en el organismo humano. Por lo tanto, para determinar estas fechas cada fabricante realiza distintas pruebas químicas y biológicas para registrar el tiempo que el alimento demora en comenzar a desarrollar contaminación.

En alimentos crudos como carnes, huevos, productos lácteos, ensaladas y otros, esta fecha es más importante y se recomienda respetar ya que estos alimentos son más propensos a contaminación de bacterias.

Por otro lado, la fecha de consumo preferente aparece junto a los datos nutricionales y esta fecha refiere a las condiciones organolépticas y de frescura del producto. Por lo tanto, si el alimento se consume unos días más tarde de lo indicado no se expone necesariamente un riesgo sanitario. El producto no tendrá el mismo sabor, consistencia, olor que el inicial y ya no tendrá la calidad con la cual se adquirió pero no tendrá una contaminación bacteriana. En el laboratorio, se establece esta fecha al analizar el tiempo en que el producto pierde sus propiedades organolépticas, controlando los cambios en el olor, sabor, color y textura del producto.

Nadie puede desconocer, que las fechas de vencimiento colocadas en las rotulaciones de los productos alimenticios son de un tamaño muy reducido y en muchos casos ilegibles, careciendo de los requisitos mínimos que exige la Legislación vigente en la materia. Estas prácticas no solo perjudican a los consumidores a la hora de efectuar la elección de los productos, sino que facilita posibles intoxicaciones al momento de la ingesta de los mismos.

Según datos de la Organización Mundial para la Salud (OMS) los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer. Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas –casi 1 de cada 10 habitantes– por ingerir alimentos contaminados y



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD). Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad. Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.

Principales enfermedades transmitidas por los alimentos y sus causas

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis. La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte. Algunos ejemplos de alimentos insalubres son los alimentos de origen animal no cocinados, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Bacterias:

- **Salmonella, Campylobacter y Escherichia coli enterohemorrágica** figuran entre los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año, a veces con consecuencias graves o mortales. Los síntomas son fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea. Los alimentos asociados con los brotes de salmonelosis son, por



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

ejemplo, los huevos, la carne de ave y otros productos de origen animal. Los casos de infección por *Campylobacter* de transmisión alimentaria son causados principalmente por la ingestión de leche cruda, carne de ave cruda o poco cocinada y agua potable. *Escherichia coli* enterohemorrágica se asocia con el consumo de leche no pasteurizada, carne poco cocinada y fruta y hortalizas frescas.

- **La infección por *Listeria*** provoca abortos espontáneos y muerte neonatal. Si bien la frecuencia de la enfermedad es relativamente baja, la gravedad de sus consecuencias, que pueden llegar a ser mortales, sobre todo para los lactantes, los niños y los ancianos, sitúa a la listeriosis entre las infecciones de transmisión alimentaria más graves. *Listeria* se encuentra en los productos lácteos no pasteurizados y en diversos alimentos preparados, y puede crecer a temperaturas de refrigeración.
- **La infección por *Vibrio cholerae*** se transmite por la ingestión de agua o alimentos contaminados. Los síntomas son, entre otros, dolores abdominales, vómitos y diarrea acuosa profusa, que pueden dar lugar a deshidratación grave y provocar la muerte. Los alimentos asociados con brotes de cólera son el arroz, las hortalizas, las gachas de mijo y varios tipos de mariscos.

Los antimicrobianos, como los antibióticos, son esenciales para tratar las infecciones causadas por las bacterias. Sin embargo, su utilización excesiva o errónea en la medicina veterinaria y humana se ha vinculado a la aparición y propagación de bacterias resistentes, que hacen que los tratamientos de enfermedades infecciosas en los animales y en el hombre dejen de ser eficaces. Las bacterias resistentes se introducen en la cadena alimentaria a través de los animales (por ejemplo, *las salmonellas* a través del pollo). La resistencia a los antimicrobianos es una de las principales amenazas a las que se enfrenta la medicina moderna.

Virus:



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

Los síntomas característicos de las infecciones causadas por norovirus son las náuseas, los vómitos explosivos, la diarrea acuosa y los dolores abdominales. El virus de la hepatitis A puede provocar enfermedades hepáticas persistentes y se transmite en general por la ingestión de mariscos crudos o poco cocinados o de productos crudos contaminados. La manipulación de alimentos por personas infectadas suele ser la fuente de la contaminación.

Parásitos:

Algunos parásitos, como los trematodos presentes en el pescado, únicamente se transmiten a través de los alimentos. Otros, en cambio, como *Echinococcus spp* o *Taenia solium*, pueden infectar a las personas a través de los alimentos o por contacto directo con los animales. Otros parásitos, como *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* o *Giardi*, se introducen en la cadena alimentaria a través del agua o el suelo, y pueden contaminar los productos frescos.

Priones:

Los priones son agentes infecciosos constituidos por proteínas que se caracterizan por estar asociados a determinados tipos de enfermedades neurodegenerativas. La encefalopatía espongiforme bovina (EEB o "enfermedad de las vacas locas") es una enfermedad por priones que afecta al ganado y que se relaciona con la variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob en el hombre. El consumo de productos cárnicos procedentes de bovinos que contienen materiales especificados de riesgo, como tejido cerebral, constituye la vía de transmisión más probable del prion al hombre.

Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo.

Por las razones mencionadas precedentemente y para seguir acompañando el impacto positivo que tienen estas iniciativas en la comunidad solicito a mis pares que me acompañen con su voto favorable el presente proyecto de Ley.

MARCELO DALETTO
Diputado
Bloque Cambiemos Buenos Aires
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As