



EXpte. D- 3094

/18-19



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara Diputados

PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires sancionan con fuerza de

LEY

Cartas de menú con referencia para alimentos alérgenos

Artículo 1°: Establézcase en todos los restaurantes, bares y establecimientos gastronómicos públicos o privados donde se expendan comidas y/o productos envasados de producción propia para ser consumidas en el lugar, que se retiren o envíen a domicilio para su posterior consumo; deberán incorporar en las cartas de menú y/o en los envases el listado o imagen representativa de posibles alérgenos según corresponda al producto alimenticio en venta.

Artículo 2°: Las cartas de menú deberán llevar la leyenda o imagen representativa en un lugar suficientemente clara y visible, conforme lo determine la reglamentación.

Artículo 3°: Entiéndase por alérgenos toda aquella sustancia que pueda inducir una reacción de hipersensibilidad a aquellos consumidores que tengan algún grado de susceptibilidad a ellos.

Artículo 4°: Declárense y detállense los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles indicados en el presente artículo.

a.- Trigo, centeno, cebada, avena, o sus cepas híbridas, y productos derivados, excepto:

- 1) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa,
- 2) Maltodextrinas a base de trigo.
- 3) Jarabes de glucosa a base de cebada.
- 4) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

b.- Crustáceos y productos derivados.

c.-- Huevos y productos derivados.

d.- Pescado y productos derivados, excepto:

- 1) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
- 2) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza.

e.- Maní y productos derivados.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara Diputados

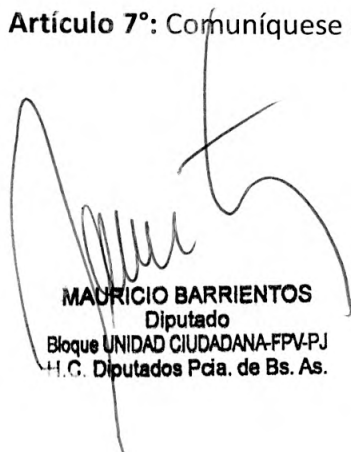
- f.- Soja y productos derivados, excepto:
- 1) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
 - 2) Tocoferoles naturales mezclados (INS 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de dalfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
 - 3) Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.
 - 4) Ésteres de fitostanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja.
- g. - Leche y productos derivados, excepto:
- 1) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 - 2) Lactitol.
- h. – Frutas secas.
- i. - Dióxido de azufre y sulfitos presentes en concentraciones iguales o mayores a 10 ppm

Artículo 5°: Será competencia de la Autoridad de Aplicación

- a.- Constatar el cumplimiento de la presente ley en los establecimientos definidos en el artículo 1.
- b.- Establecer las sanciones y/o multas correspondientes.
- c.- Definir, determinar y reemplazar las imágenes representativas de los alimentos discriminados.

Artículo 6°: El Poder Ejecutivo determinará la Autoridad de Aplicación.

Artículo 7°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.



MAURICIO BARRIENTOS
Diputado
Bloque UNIDAD CIUDADANA-FPV-PJ
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara Diputados

FUNDAMENTOS

El presente proyecto de ley pretende establecer una referencia o marcador en los menús de los restaurantes, bares o confitería de la provincia, respecto a los elementos que propenden alergias utilizados en la elaboración de productos alimenticios.

La OMS establece que al menos 1 de cada 5 habitantes padece algún tipo de enfermedad alérgica. En nuestro país, FUNDALER, una fundación dedicada al estudio, contención y asesoramiento de personas alérgica establece un principio de 8 Millones de argentinos, alérgicos.

Las estadísticas y los estudios epidemiológicos las sitúan como problemas de salud pública con un riesgo de 30 a 35% de poder padecerlas. Es tas enfermedades se han incrementado a la par del progreso e industrialización. Particularmente, las alergias por alimentos, pueden desarrollarse en el seno materno, generados por la ingesta de alimentos al cual la madre es sensible.

Por estos motivos es de suma importancia para el bienestar de la población, brindar una información detal lada en todos los establecimientos de comercialización sobre los ingredientes de los alimentos que ofrecen.

Hay que establecer que la población alérgica a los alimentos es ostensiblemente inferior a la población global de alérgicos. Este grupo de riesgo se los reconoce por la su sensibilidad alimentaria que se puede definir en forma general como una respuesta fisiológica anormal a un alimento determinado, cuya ingestión no ocasiona problemas a la mayoría de los consumidores. Es tos t ras tornos se pueden dividir en intolerancias alimentarias y alergias alimentarias.

Las alergias alimentarias constituyen, como toda alergia, una falla o respuesta anormal del sistema inmunológico que, en es te caso, consiste en reconocer como "enemigos" a determinados componentes presentes en distintos alimentos que se denominan alérgenos, inocuos para la gran mayoría de las personas. Las alergias alimentarias pueden dividir se a su vez en reacciones de hipersensibilidad inmediata y en reacciones de efecto retardado.

A fin de determinar cuáles son los alimentos discriminados para su detalle, se tomará el código alimentario labrado por la ANMAT, en sus últimas modificaciones.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara Diputados

El establecimiento menús con el detalle de potenciales alimentos con componentes alergénicos, ha de posibilitar una nueva perspectiva alimentaria. Todos los alérgenos (antígenos) presentes en los alimentos, son capaces de producir una reacción de hipersensibilidad inmediata.

Las reacciones se caracterizan por una primera etapa de sensibilización. El individuo alérgico ingiere por primera vez el alimento que contiene el alérgeno, estimulando la producción de anticuerpos específicos. La reacción alérgica ocurrirá luego, cuando el individuo vuelva a ingerir un alimento que contenga el alérgeno. Se produce la interacción antígeno anticuerpo que dará lugar a la reacción alérgica inmediata.


El ataque puede involucrar la cavidad oral, la piel, nariz, mucosas, garganta, tracto intestinal, aparato respiratorio o aparato circulatorio. La gravedad de la respuesta variará desde una leve molestia hasta un shock anafiláctico que puede llegar a causar la muerte de la persona si ésta no es atendida en tiempo y forma apropiados.

Se calcula que el 5% de la población argentina tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria. El único método de prevenir estas situaciones de riesgo es eliminar dicho alimento o componente de la dieta o del entorno.

Tal como ha resultado anteriormente con legislaciones favorables a las personas celíacas e hipertensas, esta legislación tiene por objeto la inclusión gastronómica y la visibilización de una problemática en crecimiento.

Se han de generar experiencias gastronómicas en la provincia de Buenos Aires placenteras y no traumáticas para los individuos que tengan alergias alimentarias. Se evitarán posibles ingestas accidentales de estos alérgenos, disminuyendo los ataques y consecuentes dolencias, afecciones y fatalidades.

Por todo lo expuesto, es que solicito a los Sres. Legisladores que tengan a bien acompañar la presente iniciativa.


MAURICIO BARRIENTOS
Diputado
Bloque UNIDAD CIUDADANA-FPV-PJ
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.