



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 3403 /18-19



PROYECTO DE LEY

EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

LEY

ARTÍCULO 1º: Objeto. La presente Ley tiene por objeto garantizar que los establecimientos gastronómicos que sirven y expenden alimentos informen a los consumidores el tamaño de los platos y/o porciones que venden, así como sus contenido calórico y demás elementos pertinentes que establezca la reglamentación a efectos de reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Los consumidores podrán solicitar la venta de medias porciones.

En aquellos establecimientos gastronómicos donde se sirven comidas para ser consumidas en el local, estos deben poner a disposición de cada cliente los alimentos, incluyendo comidas y bebidas, que no hayan sido consumidos por estos.

Se entienden alcanzados por establecimiento gastronómico a todos los restaurantes, confiterías, bares, hoteles y todos aquellos establecimientos que vendan alimentos para consumo en el local y para retirar.

ARTÍCULO 2º: Obligaciones. Es obligatorio para todos establecimientos alcanzados por el artículo 1:

- a) Incorporar en todas las cartas de menú y en otro medio de comunicación dispuesto en el local, leyendas explícitas que informen a los clientes el tamaño de las porciones y/o su rendimiento.
- b) Incorporar en todas las cartas de menú y en otro medio de comunicación dispuesto en el local, leyendas explícitas que informen a los clientes la posibilidad de solicitar medias porciones.



- c) Incorporar en todas las cartas de menú y en otro medio de comunicación dispuesto en el local, leyendas explícitas que informen a los clientes la opción de retirar los alimentos no consumidos para que los mismos no sean desechados.
- d) Garantizar a los clientes la posibilidad de retirar los alimentos que no hayan sido consumidos por ellos.
- e) Seguir pautas de manipulación y envasado de alimentos que garanticen un consumo seguro.
- f) Utilizar, para el envasado de alimentos, la menor cantidad de recipientes y envasados que sea posible. Los que se utilicen, deben ser biodegradables y/o reutilizables, y aptos para contener alimentos.

ARTÍCULO 3º: Funciones de la Autoridad de Aplicación. Serán funciones de la Autoridad de Aplicación:

- a) Diseñar y difundir los instrumentos comunicacionales para informar a los clientes lo dispuesto por la presente Ley.
- b) Determinar pautas para la manipulación y envasado de alimentos.
- c) Administrar estrategias de incentivos y sanciones para los locales gastronómicos en relación con lo dispuesto por la presente Ley.
- d) Desarrollar otras acciones de comunicación y capacitación para la sensibilización de los actores de la cadena alimentaria, orientadas a aquellas prácticas que contribuyan a las finalidades de la presente ley.
- e) Incluir la problematización sobre derecho a la seguridad y soberanía alimentaria, el aprovechamiento integral de los alimentos, el consumo responsable, los derechos de los consumidores y el cuidado del medio ambiente en los niveles educativos.
- f) Generar otras estrategias que permitan el aprovechamiento de alimentos que se encuentran en estado de ser consumidos.
- g) Celebrar convenios a efectos de alcanzar los fines y cumplimentar lo dispuesto en la presente Ley.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 3703 /18-19



h) Controlar y sancionar cuando se infrinja la presente Ley por parte del proveedor, de oficio o a requerimiento.

ARTÍCULO 4°: La Autoridad de Aplicación investigará y aplicará las sanciones que correspondan por infracción y/o inobservancia a la presente Ley y a los reglamentos que se dicten en consecuencia.

A los efectos de facilitar la descentralización de las acciones comprendidas en la instrumentación de la presente Ley, autorizase al Poder Ejecutivo a delegar a las Municipalidades la ejecución, en forma directa, de las acciones de control y fiscalización. Asimismo, podrá otorgar un porcentaje de los recursos que se obtengan en las funciones delegadas por la presente Ley.

ARTÍCULO 5°: Sanciones. El incumplimiento o inobservancia de las obligaciones impuestas por la presente Ley, sus reglamentaciones y normas complementarias, será sancionado, previa sustanciación del correspondiente sumario, con las siguientes penas:

a) Apercibimiento.

b) Multa. Entre el veinticinco por ciento (25%) y cien (100) veces el salario mensual correspondiente al personal administrativo, nivel 5, de la Administración Pública bonaerense para el régimen de treinta (30) horas semanales.

ARTÍCULO 6°: Autoridad de Aplicación. El Poder Ejecutivo determinara la Autoridad de Aplicación de la presente Ley.

ARTÍCULO 7°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.



Dra. LAURA VIRGINIA APRILE
Diputada
Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 3403 /18-19



FUNDAMENTOS

El presente proyecto de Ley se propone establecer disposiciones normativas tendientes a reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Así, es que en el estudio "Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el Mundo" de 2011 realizado por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se señaló que cada año, 1.300 millones de toneladas de alimentos son desechadas. Es decir, alrededor de un tercio producción mundial de alimentos se desperdicia. Los alimentos se pierden o desperdician a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares.

Las cifras son alarmantes; la situación es compleja y altamente problemática en tres dimensiones. Por un lado, mientras tanto estas cantidades de comida son desechadas, la inseguridad alimentaria y nutricional afecta a 842 millones de personas. En América Latina y el Caribe, el derecho a la alimentación no está garantizado para 42,5 millones de personas, según el estudio Estado de la Seguridad Alimentaria y Nutrición en el Mundo 2017. Desde el plano ambiental, se mal gastan los recursos naturales (agua, tierra, energía) utilizados en la producción, procesamiento, embalaje y transporte de aquellos alimentos que no son consumidos. Asimismo, se generan impactos en el ambiente: se emiten gases de efecto invernadero, se generan residuos y se contamina el aire, el agua y la tierra. Incluso, al avanzar la frontera agrícola sobre las áreas naturales, puede ponerse en riesgo la biodiversidad. Por último, esta comida desechada aumenta el volumen de los basurales. El impacto de esta problemática también tiene una dimensión económica: se calcula que unos 750 mil millones de dólares se perdieron en 2007 en alimentos que fueron desechados.

En el presente estado de situación, se visibiliza la urgencia de emprender acciones para aprovechar los alimentos, garantizar la seguridad alimentaria, promover prácticas de consumo responsable y de producción sostenibles a escala mundial. En este sentido, la FAO se encuentra coordinando acciones en la región; se conformó así una Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, con la función de ser el soporte técnico y ente facilitador a nivel nacional de la





Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

Iniciativa Save Food en la región. Así es que en la mayoría de los países de la Región se observan iniciativas de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.

En el nivel nacional, en 2015 se creó el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos que tiene por objeto "coordinar, proponer e implementar políticas públicas, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, sociedad civil, organismos internacionales, entre otros, que atiendan las causas y los efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos".

Por otra parte, el Banco Mundial desarrolló un plan estratégico e integral contra la pérdida y el desperdicio de alimentos en tres ciudades argentinas: Mar del Plata, Salta y Rosario. La Provincia de Santa Fe ha desarrollado "Otro Plato", una política pública que tiene por objetivo sensibilizar a sector gastronómico y hotelero promoviendo el consumo responsable, a través de la generación de acuerdos y acciones para reducir los desperdicios de alimentos.

La Ciudad de Buenos Aires ha iniciado una prueba piloto con algunos restaurantes para garantizar la entrega de las porciones no consumidas a los clientes.

Es preciso reconocer las iniciativas por parte de la sociedad civil y organizaciones sociales para abordar la problemática alimentaria. En relación al aprovechamiento de los alimentos, se destacan los Bancos de Alimentos y el Proyecto Plato Lleno. Los mismos son reconocidos por su labor sostenida en el tiempo y por su alcance territorial.

El presente proyecto establece la obligatoriedad de poner a disposición de los clientes la totalidad de la comida y bebida no consumida, la necesidad de informar a los clientes los tamaños de las porciones servidas y la posibilidad de solicitar porciones más pequeñas, en todos los ámbitos de venta y consumo de comidas de la Provincia de Buenos Aires. Se entiende que es una herramienta más para abordar las problemáticas mencionadas, y así contribuir al aprovechamiento de los recursos alimentarios, por intermedio de garantizar al consumidor el derecho a la información y a hábitos de consumo sustentable.

Por lo expuesto, es que les solicito a mis pares legisladores que acompañen la presente iniciativa con su voto.

HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROV. DE BS. AS. MESA DE ENTRADAS
- 5 SEP 2018
ENTRADA
HORA: 10:24

Dra. LAURA VIRGINIA APRILE
Diputada
Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires