



*H. Cámara de Diputados*  
ENTRE RÍOS

## PROYECTO DE LEY

### LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS, SANCIONA CON FUERZA DE LEY:

**Artículo 1º:** Los establecimientos gastronómicos habilitados que expendan y sirvan comidas en locales cerrados o espacios abiertos harán saber al cliente que puede optar por retirar los alimentos que no haya consumido.

**Artículo 2º:** La obligación contenida en el art. 1º comprende restaurantes clásicos, tradicionales, internacionales, especializados, de “tenedor libre”, familiares, “fast food” con o sin autoservicio, a la carta, “snack bares”, confiterías, “self services”, cafés concierto, “drive in”, paradores y sus demás variantes.

**Artículo 3º:** Las cartas de Menú, cartel y/o el instrumento de publicidad que utilice el establecimiento gastronómico debe informar en lugar destacado y visible, con letras claras e inequívocas, el derecho del comensal o cliente al retiro de los alimentos no consumidos y a que éstos le sean entregados en debida forma.

**Artículo 4º:** Los recipientes utilizados para entregar los alimentos deben ser reciclables, reciclados y/o reutilizables, aptos para uso alimentario. Deben mantener los alimentos protegidos y en condiciones higiénicas.

**Artículo 5°:** La inobservancia o incumplimiento de lo establecido en esta normativa hará pasible al infractor de sanciones pecuniarias progresivas, que establecerá la reglamentación pertinente.

**Artículo 6°:** Corresponde al Poder Ejecutivo reglamentar la presente en un plazo no mayor a 180 días.

**Artículo 7°:** Invitase a los Municipios de la provincia a adherir a la presente.

**Artículo 8°:** De forma.



## FUNDAMENTOS

### Honorable Cámara:

En la conciencia colectiva de estos últimos tiempos ha ido creciendo en importancia la necesidad de disminuir los desperdicios y el derroche de alimentos aptos para el consumo humano.

La presencia a cada paso de situaciones de desigualdad avergüenza a un sector de la sociedad que consume sólo una porción de los alimentos que adquiere desechando las sobras aún cuando éstas estén en buen estado y existan personas con necesidades alimentarias insatisfechas que podrían aprovecharlas.

En la ciudad de Buenos Aires, durante el curso del año 2017, se realizó un estudio que arrojó los siguientes resultados:

- 2,9 kg de alimentos se desperdician por persona por año en la Ciudad.
- 9.500 toneladas es el desperdicio registrado en 2016.
- \$2.830 millones de pesos se pierden por año en desperdicio de alimentos en la Ciudad.
- El 71% de los encuestados realiza las compras en supermercados; el 13% en hipermercados; el 11% en almacenes o negocios minoristas del barrio; el 3% en mercados y ferias; y el 2% restante prefiere realizarlas compras por internet.

- El 49% comprueba el estado y la fecha de vencimiento de los alimentos que tiene en su casa antes de comprar.
- El 34% de los responsables de las compras de alimentos de los hogares confecciona un listado previo a realizar las mismas, mientras que el 23% no lo hace nunca.
- En la Ciudad solo el 26% de los hogares compra siempre de acuerdo con un menú planificado.

Si bien en las demás ciudades argentinas, excepto Rosario, ese estudio no se ha realizado aún, las condiciones de desperdicio y derroche no escapan a las reglas verificadas en la Capital del país.

Por ello, es preciso que la norma cuya sanción proponemos actúe como fuente generadora de influencia cultural propiciatoria de un cambio de hábitos de consumo.

Es ese el objetivo que nos ha movido a redactar el Proyecto que ponemos a consideración de los señores Legisladores.

Diferentes países del mundo como Francia, EEUU, México, Ecuador, Italia, Japón, Australia, llevan adelante acciones para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos, con resultados sociales altamente positivos e impacto en la disminución de desechos y reducción de residuos húmedos.

Conjuntamente con el consumidor, es menester que los empresarios o dueños de los establecimientos gastronómicos lleven a cabo prácticas vinculadas a la toma de conciencia colectiva sobre la escasez de alimentos, la inclusión social y la protección del ambiente.

Normas similares a las que proponemos se aplican en Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Rosario (Ordenanza nº 9558), con buen resultado.

En Julio del año 2017, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Argentina, presentó el programa **Cuidemos los Alimentos**, que busca generar un sistema alimentario sostenible, reducir el desperdicio de comida y fomentar el consumo responsable en los vecinos.

En relación con el sector **gastronómico**, el programa incluye la capacitación del personal, la entrega de viandas a restaurantes para que los comensales se lleven el sobrante y la creación de una red de restaurantes sustentables.

Dado el negocio jurídico que vincula el emprendimiento Gastronómico con el Comensal consumidor, consideramos que correspondía otorgar competencia para la aplicación de las normas proyectadas en la presente al área de Defensa del Consumidor de la Provincia.

Por todo ello, solicitamos a nuestros pares dar íntegra aprobación al presente proyecto.