



PROYECTO DE LEY

Artículo 1: Objetivo - La presente Ley tiene por objetivo el establecimiento de un marco jurídico en el cual se adopten acciones tendientes a la prevención de alimentos por vencer y reducción y eliminación de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Artículo 2: Alcance – La Ley abarca aquellos productos alimenticios que se devuelvan de parte de los comercios a los productores por defectos, aquellos que tengan roturas o averías o algún error de packaging, de una etiqueta mal impresa, o que tenga algún error en la impresión del peso, que por ello perdieron valor comercial y sean aptos para el consumo humano.

Artículo 3: Fines de la Ley:

- a) Disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos mediante una gestión más eficiente de los recursos, promoviendo así la bioeconomía circular.
- b) Informar, educar y concientizar en el ámbito de la prevención y reducción de los alimentos por vencer y el desperdicio alimentario.
- c) Favorecer a quienes produzcan, procesen o comercien productos alimenticios por mayor o menor y a los consumidores, especialmente aquellos más vulnerables.
- d) Dar respuesta al objetivo sobre producción y consumo responsables de la Agenda 2030.
- e) Reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y de otros contaminantes.

Artículo 4: Venta con reducción - Quince días antes de la fecha de vencimiento o caducidad del producto alimenticio, a los efectos de prevenir el desperdicio alimentario y siempre que el alimento esté en buen estado para su consumo humano, los comerciantes podrán vender el mismo, con una reducción de hasta el 70 % del precio de venta real de góndola, cubriendo el costo del producto y una pequeña ganancia y beneficiando al consumidor.

Artículo 5: Exhibición - Aquellos comerciantes que adhieran a la prevención de alimentos por vencer, podrán habilitar un sector, con heladeras para productos refrigerados, donde se exhibirán los mismos a precios rebajados, bajo la leyenda “consumo inmediato”. Para estos casos se deberán implementar técnicas de rotación de inventario para un seguimiento de las fechas de vencimiento de los productos alimenticios.

Artículo 6: Productos de consumo inmediato - Se establece que los productos para consumo humano que venzan en un plazo inferior a los quince días desde su exhibición para la venta deben contener un sello o rótulo de advertencia con la leyenda «Producto de



consumo inmediato junto al precio del producto rebajado» en la parte frontal de sus etiquetas. Quienes vendan productos en tales condiciones son los responsables de incorporarles el rótulo mencionado.

Artículo 7: Exigencias bromatológicas - Los alimentos por vencer deben ser aptos para el consumo humano, debiendo cumplir las exigencias bromatológicas y de inocuidad establecidas en el Código Alimentario Argentino.

Artículo 8: Fiscalizaciones - Se realizarán las fiscalizaciones en comercios que expendan productos alimenticios a fin de realizar los controles que permitan garantizar el cumplimiento de la presente Ley y para evitar la venta de productos vencidos o caducados. En caso de encontrarse productos vencidos a la venta, se aplicarán las multas y sanciones vigentes.

Artículo 9: Residuos - Los alimentos con fecha vencida o caduca serán considerados residuos, pudiendo ser utilizados como insumos para alimentación animal, para la obtención de compost de calidad de uso agrario, para la obtención de energía, u otros que establezca la Autoridad de Aplicación.

Artículo 10: Donación - Antes de la fecha de vencimiento, también se podrán donar productos alimenticios por vencer, en buen estado, mediante la suscripción de un convenio, a instituciones públicas o privadas de bien público, legalmente constituidas en el país o a grupos humanos o personas individuales, para ser equitativamente distribuidos entre familias o sectores poblacionales necesitados, para evitar generar desperdicios alimentarios.

Artículo 11: Celeridad - Los productos donados deberán ser distribuidos con la celeridad necesaria para hacer posible su distribución y uso seguro a sus destinatarios finales. Tanto las empresas agroalimentarias donantes como las organizaciones receptoras están obligadas a garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro interno de entrada y salida de los mismos.

Artículo 12: Restaurantes - Los agentes de la cadena alimentaria que sean empresas de restaurantes, bares y otros proveedores de servicios alimentarios podrán facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin costo adicional alguno, los alimentos que no haya consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada, así como informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú.

Artículo 13: Apercebimientos y multas - La mayor generación de residuos como consecuencia de alimentos vencidos acarreará apercebimientos y multas de hasta el doble del costo por tonelada por transporte, tratamiento y disposición final de los residuos y sanciones que establece el Código de Faltas vigente. La presente se entenderá



complementaria de la Ley de Gestión Integral de los Residuos vigente con sus modificaciones.

Artículo 14: Autoridad de Aplicación - El Poder Ejecutivo establecerá cuál será la Autoridad de Aplicación de la presente Ley.

Artículo 15: Campañas de concientización - El Poder Ejecutivo realizará campañas dirigidas a empresas y a la población en su conjunto, sobre temas relacionados con la *prevención de alimentos por vencer, reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos*. Se promoverá el desarrollo y se impulsará el acceso a equipamiento y nuevas tecnologías e innovación científica que contribuyan a reducir las pérdidas de alimentos en todas las etapas de la cadena.

Artículo 16: La Ciudad Autónoma de Buenos Aires adhiere con su propia reglamentación a la Ley nacional 25.989 denominada “*Régimen Especial para la Donación de Alimentos*” y a la Ley nacional 27.454 denominada “*Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos*”.

Artículo 17: La presente Ley deberá ser reglamentada dentro de los noventa (90) días de su promulgación

Artículo 18: De forma.



FUNDAMENTOS

Sra. Presidente

A través de esta iniciativa se intenta rescatar los víveres aptos para consumo humano y reducir el desperdicio de alimentos que generan toneladas de residuos e implementar políticas que beneficien al consumidor.

El desperdicio de alimentos es la pérdida de alimentos que son aptos para el consumo humano, pero no se consumen. Es un problema global que tiene consecuencias sociales, económicas y ambientales.

No hay producto alimenticio más caro que aquel que siendo apto para consumo humano, termina siendo un residuo. El desperdicio de comida es un problema al que se le está buscando solución en todo el mundo y aquí no estamos exentos.

El acceso a alimentos más baratos de primeras marcas, como consecuencia de la cercanía de la fecha de caducidad, representa para el consumidor un gran beneficio y para los comerciantes de alimentos evitar pérdidas económicas, dado que una vez producida la caducidad, éstos pasan a ser residuos que van al CEAMSE para el relleno sanitario.

Con esta iniciativa se trata de remediar distintos problemas. Por un lado de ahorro económico y medio ambiental, ya que tirar alimentos supone “un desperdicio de los medios naturales empleados para producirlos, del consumo de recursos como suelo o el agua, y de emisiones a la atmósfera que se producen. Los sistemas agroalimentarios deben ser sostenibles y evolucionar hacia una economía circular.

Otro problema al que se trata de dar respuesta es de orden ético y moral, ya que actualmente más de la mitad personas no llegan a fin de mes en nuestra jurisdicción con lo que ganan mensualmente, y muy especialmente los jubilados y pensionados que cobran la mínima y tienen restricciones económicas que generan problemas de nutrición. La ley pretende llamar a un debate social sobre la necesidad de seguir una alimentación sana, sostenible, sabrosa y a buen precio. No hay producto alimentario más caro que aquel que acaba en la basura.

En Argentina se desperdician alrededor de 16 millones de toneladas de alimentos al año. Esto en un contexto donde alrededor de un 40% del país está bajo la línea de la pobreza según datos oficiales. Según las últimas estimaciones, se tiran anualmente alrededor de 38 kilos de alimento por habitante. Este desperdicio representa casi el 13 por ciento de la producción total nacional en un país que se caracteriza por su gran calidad y producción alimentaria.

Algunos números a nivel nacional muestran que se desperdicia 17.275 toneladas en productos secos, 14.306 toneladas de galletitas, golosinas y mermeladas, 21 mil toneladas de carne, 12.563 toneladas de lácteos, entre otros. En relación a las ventas, el rubro menos



eficiente es almacén, con el 12,5 por ciento del total en mermas, seguido por lácteos (9,8), bebidas (6,0) y frutas y verduras (5,3)¹.

Según datos oficiales, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el 41% de los residuos sólidos urbanos que se envían a relleno sanitario son restos de alimentos. Este desperdicio tiene un gran impacto en términos ambientales que comprenden el agua y la tierra utilizadas en su producción y una importante emisión de gases de efecto invernadero. La huella hídrica, esto es, el agua potable utilizada para producir alimentos que nadie come, es de aproximadamente 250 kilómetros cúbicos².

Esos desechos alimenticios generados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se entierran en relleno sanitario, donde al no contar con luz y aire producen metano, un gas de efecto invernadero especialmente perjudicial porque no existen las obras necesarias para que todo ese gas sea un insumo para otro proceso productivo y generan contaminación atmosférica en la zona del AMBA exacerbado por los vientos.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se tiran entre 200 y 250 toneladas de alimentos por día que podrían ser reutilizados en 550.000 raciones de comida³.

Un estudio de la Facultad de Agronomía de la UBA calculó que cada día, en las casi 2.400 verdulerías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, cada establecimiento genera 22 kilos de desperdicios en promedio. Los alimentos que encabezan este listado son hortalizas de frutos y de hoja y cítricos. La mayoría de los verduleros descarta los residuos en los contenedores negros donde se desechan los de nuestros edificios y hogares. Desde el año 2022 las verdulerías pueden inscribirse para coordinar que el Gobierno de la Ciudad les retire los residuos orgánicos para que sean convertirlos en abono fértil para reinsertarlos en el mantenimiento de los parques y así reducir los residuos que se entierran en rellenos sanitarios⁴.

Los poderes públicos han empezado a tomar conciencia del problema y a actuar paulatinamente para poner fin en la medida de lo posible a esta situación insostenible.

La Corporación del Mercado Central de Buenos Aires del cual la Ciudad forma parte, creó por Resolución 189/2021 el Programa de Reducción de Pérdidas y Desperdicios y de Valorización de Residuos. Se dispone de alimentos aptos para consumo humano, destinados al Departamento de Acción Comunitaria para la colaboración del Mercado Central con comedores populares y organizaciones sociales. Se valoriza los residuos orgánicos mediante la producción de compost y se brinda asesoramiento y capacitación a productores y operadores sobre el manejo de pérdidas y desperdicios de residuos en las distintas etapas productivas, y de comercialización y consumo de alimentos. En total se han reducido pérdidas y desperdicios de alimentos por aproximadamente 8.578 toneladas desde el inicio del Programa que representa un 47,67% que equivalen a 390 camiones de 22

¹ <https://www.pagina12.com.ar/485391-desperdicio-de-comida-en-el-pais-numeros-evaluacion-e-inicia>

² <https://buenosaires.gob.ar/agencia-de-proteccion-ambiental/en-la-ciudad-mas-del-40-de-los-residuos-son-restos-de-alimentos>

³ <https://buenosaires.gob.ar/agencia-de-proteccion-ambiental/en-la-ciudad-mas-del-40-de-los-residuos-son-restos-de-alimentos>

⁴ <https://sobrelatierra.agro.uba.ar/verdulerias-un-punto-clave-de-desperdicio-de-alimento/>
Último cambio: 17/9/2025 12:23:00 - Cantidad de caracteres: 17996 - Cantidad de palabras: 3374



toneladas que no fueron al CEAMSE, y desde mayo del año 2022 se recuperó material inorgánico como cajones de madera representando un 80.849 kg y cartones 8430 kg, pallets, y zunchos plásticos 580 kg, que son utilizados para la realización de composteras, muebles y donación de leña social⁵.

A nivel nacional se dictó la Resolución 392/2015 lanzando el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, la Ley nacional 25.989 denominada “Régimen Especial para la Donación de Alimentos” y la Ley nacional 27.454 denominada “Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos” (PDA), reglamentado por el Decreto 246/2019.

El artículo 6 de la Ley 27.454 establece lo siguiente: *“Incorpórese como artículo 9° de la ley 25.989, el siguiente artículo: Se presume la buena fe del donante y donatario. Desde el momento de ser entregada la cosa donada al donatario, en las condiciones exigidas por el artículo 2°, el donante queda liberado de toda responsabilidad y no responderá civil ni penalmente por los daños causados por la cosa donada o por el riesgo de la misma, salvo que se probare dolo o culpa imputable al donante, por acciones u omisiones anteriores a la entrega de la cosa.”*

Además se busca con el presente proyecto que la Ciudad Autónoma de Buenos Aires adhiera con su propia reglamentación a la Ley nacional 25.989 denominada “Régimen Especial para la Donación de Alimentos” y a la Ley nacional 27.454 denominada “Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos”. El artículo 7 de la Ley 27.454 invita a las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la normativa.

Todos los 29 de septiembre de cada año se conmemora el día preferencial para promocionar la concientización sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos, creado por la Ley nacional 27.454, a la cual se busca adherir.

A su vez, la Ley nacional 27.454 crea el Registro de Instituciones de Bien Público Receptoras de Alimentos, donde se inscriben las instituciones públicas o privadas, legalmente constituidas, por ello no se promueve otro registro similar que alimenten los gastos en burocracia inútil.

El caso argentino no está aislado de lo que ocurre en la región. De acuerdo a cifras de la FAO publicadas en el año 2017, en América Latina se tiran 348.000 toneladas de alimentos por día, lo que representa un desperdicio de 127 millones de toneladas de alimentos al año. En la provincia de Neuquén existe la Ley provincial 3253 que establece que los productos para consumo humano o animal que venzan en un plazo inferior a los quince días desde su exhibición para la venta deben presentar una etiqueta de advertencia con la leyenda «Producto de consumo inmediato, próximo a vencer» en la parte frontal del producto alimenticio.

⁵ <https://mercadocentral.gob.ar/paginas/programa-de-reduccion-de-perdidas-y-valorizacion-de-residuos>
Último cambio: 17/9/2025 12:23:00 - Cantidad de caracteres: 17996 - Cantidad de palabras: 3374



La provincia de Santa Fe promueve evitar el derroche de alimentos que sobran en restaurantes, hoteles y bares de distintas localidades de la provincia y que los comensales se lleven a sus casas aquello que no comieron para consumirlos.

En San Miguel de Tucumán una ordenanza de esta ciudad, obliga a los comercios que venden alimentos, identificar de forma temprana los alimentos próximos a vencer, establecer un área específica del comercio para estos y realizar un descuento en el precio de estos alimentos de consumo inmediato. Por otro lado, estos alimentos tendrán que tener información sobre la seguridad y el consumo responsable de los mismos⁶.

Países como Francia, Italia y España cuentan con normativa específica para favorecer a las personas más vulnerables la adquisición de estos productos y evitar que alimentos aptos para el consumo humano generen nuevos residuos, que la sociedad deberá afrontar su tratamiento y disposición.

Con la sanción del presente proyecto se busca que los comercios que vendan alimentos deberán identificar de forma temprana los alimentos próximos a vencer, establecer un área específica del comercio para estos y realizar un descuento que puede llegar hasta el 70% en el precio de estos alimentos de consumo inmediato.

Con esta iniciativa se ratifica el compromiso de uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, de reducir el desperdicio de alimentos, tanto en la venta al por mayor y menor, como así también en la cadena de producción.

El objetivo que se busca es poder implementar políticas que ayuden a evitar los desperdicios de comida, tanto en su donación o venta responsable como en los hábitos de compra y evitar la circulación de alimentos no aptos para consumo humano. Recientemente un Juez Federal de Quilmes, ordenó incinerar dos toneladas de alimentos vencidos secuestrados en comedores populares, investigados por repartir a beneficiarios sociales, alimentos vencidos⁷.

Los bancos de alimentos contribuyen a reducir el hambre, la malnutrición y el desperdicio de alimentos. Lo hacen rescatando alimentos aptos para el consumo humano, donados antes de que sean desechados, por lo general porque perdieron valor comercial. Entre otras misiones, los bancos se encargan de almacenar, clasificar y distribuir distintos tipos de alimentos que reciben como donación por parte de empresas productoras de comida, de supermercados, mercados de frutas y verduras y productores agropecuarios, entre otros. Se rescatan alimentos "dentro de la fecha de vencimiento y sin que estén alterados" para distribuirlos en merenderos, centros de rehabilitación y comedores comunitarios.

Para la donación de alimentos, las industrias alimentarias y establecimientos comerciales deberían suscribir convenios con las organizaciones receptoras en los que se debe recoger

⁶ <https://www.lagaceta.com.ar/nota/1059968/politica/para-evitar-desperdicios-comercios-capitalinos-deberan-identificar-alimentos-esten-vencer.html>

⁷ El juez federal de Quilmes Luis Armella secuestró la comida vencida en 24 allanamientos, como consecuencias de denuncias de beneficiarios de planes sociales.
<https://www.infobae.com/politica/2025/04/10/incineran-2-toneladas-de-alimentos-vencidos-secuestrados-en-comedores-de-piqueteros-investigados-por-extorsionar-a-beneficiarios-planes-sociales/>



específicamente las condiciones de recogida, almacenamiento y transporte, entre otros aspectos. Los alimentos que se donen deberán tener suficiente vida útil de almacenamiento para hacer posible su distribución y uso seguro a sus destinatarios finales. Tanto las empresas agroalimentarias donantes como las organizaciones receptoras están obligadas a garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro propio de entrada y salida de los mismos.

Natascha Hinsch, directora ejecutiva de la Red de Bancos de Alimentos de la Argentina, destaca que los más de 15 bancos de alimentos que funcionan en el país distribuyen estos productos entre comedores, merenderos y distintas entidades que dan de comer a poblaciones vulnerables. Según sus estimaciones, entre 2003 y 2017, la red logró rescatar y distribuir 85.790.826 kilos de alimentos entre sus entidades beneficiarias, lo que suma alrededor de 257 millones de platos de comida.

Los bancos de alimentos reciben en donación alimentos que por alguna razón fueron sacados del circuito comercial, pero están aptos para ser consumidos. Los almacenan y clasifican y luego los distribuyen entre más de 1200 organizaciones sociales que dan de comer a personas que lo necesitan⁸.

Estamos hablando, por supuesto, de comida que se encuentre aún en perfecto estado para ser consumida. Y esto no es solamente por la inmensa gravedad que tiene tirar comida, sino también porque estos desechos representan emisiones mundiales de gases de efecto invernadero por los gases que generan su descomposición.

También se busca generar capacitaciones para los comerciantes en prácticas que tiendan a reducir los desperdicios, incluyendo técnicas de rotación de inventario y promoción de ventas de producción próxima a vencer y fomentar la colaboración de los comercios con organizaciones benéficas y bancos de alimentos para la donación de productos que, aunque se encontraran cerca de la fecha de vencimiento, estuvieran en condiciones de ser consumidos con seguridad.

Combatir el despilfarro es un imperativo ético. El desperdicio de alimentos perjudica al conjunto de la sociedad al encarecer el acceso a bienes de primera necesidad, malgasta recursos naturales escasos aumentando los residuos y el impacto ambiental, y lastra la eficiencia del sector productivo y su competitividad. Esta iniciativa trata de orientar hacia un sistema de producción más eficiente, que enfoque al desarrollo de la economía circular.

Además, suponen un lastre muchas veces inadvertido para la política ambiental, ya que los alimentos desperdiciados generan una elevada huella hídrica y carbónica. En conjunto, el desperdicio de alimento es responsable de la cuarta parte de las emisiones totales del sistema agroalimentario, lo que en términos absolutos representa en torno a una tonelada de CO2 per cápita al año. Casi un 30% de la superficie agrícola del mundo se usa anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.

Este proyecto que se busca aprobar, intenta cumplir con uno de los objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 de la ONU (objetivo número 12.3) que es reducir el

⁸ <https://www.bancodealimentos.org.ar/desperdicios/>



desperdicio de alimentos. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura cifra en un tercio del total de alimentos los que se desperdician en algún eslabón de la cadena.

También se busca que cuando los alimentos no sean aptos para el consumo humano, no se generen residuos, sino insumos para otros procesos productivos, debiendo ser utilizados como subproductos para la alimentación animal o fabricación de piensos, para la industria, para la obtención de compost de calidad para uso agrario, o para la obtención de biogás u otro tipo de combustible.

Por todo lo expuesto, es que solicitamos a nuestros pares nos acompañen con esta iniciativa para su tratamiento y posterior aprobación del presente proyecto de Ley.