



PROYECTO DE LEY

Información sobre alérgenos para consumidores en los comercios donde se sirven o expenden comidas

Artículo 1°.- Objeto

Esta Ley establece las bases mínimas para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria suministrada por los comercios donde se sirven o expenden comidas en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Artículo 2°.- Ámbito de aplicación.

Esta Ley rige para todos los comercios donde se sirven o expenden comidas en los términos del Capítulo 4.4 AD 700.10 del Código de Habilitaciones, o la norma que en un futuro lo reemplace.

Artículo 3°.- Información sobre alérgenos.

Los comercios donde se sirven o expenden comidas deberán incluir, en sus menús y listados de alimentos para la venta o el consumo, todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo de la presente Ley, o derive de una sustancia o producto que figure en el Anexo y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

En los menús o listados de alimentos para la venta o el consumo se deberá incluir, en forma visible y clara, a continuación de la comida ofrecida, la leyenda "Contiene:" o "Puede contener:" (según corresponda) seguida por el ingrediente, coadyuvante o derivado de que se trate, empleando la denominación usada en el Anexo.

Artículo 5°.- Ampliación del Anexo.

La Autoridad de Aplicación podrá agregar nuevos ingredientes o coadyuvantes tecnológicos a los que ya figuran en el Anexo.

Artículo 6°.- Autoridad de Aplicación.

La Agencia Gubernamental de Control (AGC) del Ministerio de Justicia de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o el órgano que en un futuro la reemplace, será la Autoridad de Aplicación de esta Ley.

Artículo 7°.- Multa por incumplimiento.



"2026 - Año del 30° Aniversario de la sanción de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires".

Incorpórese el artículo 5 .1.19 al Capítulo 1 de la Sección 5ª del Libro II del Anexo I de la Ley 451, con el siguiente texto:

"5.1.19. AUSENCIA DE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS. El/la titular y/o responsable de un establecimiento que incumpla la obligación de incluir información sobre alérgenos en su menú y/o listado de alimentos para la venta o consumo es sancionado/a con una multa de setenta (70) a trescientas (300) unidades fijas".

Artículo 8°.- Entrada en vigencia.

Esta Ley entrará en vigencia a los 6 (seis) meses de ser sancionada.

Artículo 9°.- Comuníquese, etc.



FUNDAMENTOS

Sra. Presidenta:

Las alergias alimentarias constituyen un creciente problema de salud pública, debido a que en los últimos años se ve un aumento en la incidencia de esta patología a nivel mundial. La ingesta de un alérgeno, aún en cantidades ínfimas, puede desencadenar en las personas sensibles reacciones que pueden ser leves o de gravedad, pudiendo incluso provocar un shock anafiláctico.

El artículo 46 de la Constitución local establece que la Ciudad protege la salud, la seguridad y el patrimonio de consumidores y usuarios y ejerce poder de policía en materia de consumo, en especial en seguridad alimentaria y de medicamentos. En ese sentido, corresponde a la Legislatura, en el ámbito de su competencia, lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, debiendo velar, en consecuencia, para que estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen. Así, determinados ingredientes u otras sustancias o productos (como los coadyuvantes tecnológicos), cuando se utilizan en la producción de alimentos pueden provocar alergias o intolerancias en algunas personas, lo cual representa un riesgo para la salud de quienes se ven afectados.

Existe un gran número de alimentos con potencial alergénico, siendo 8 (ocho) de ellos los que provocan aproximadamente el 90% de las reacciones. A este grupo se los conoce como los "grandes 8", y son: leche, huevo, pescados, mariscos, maní, soja, trigo y frutas secas (nueces, avellanas, almendras, etc.). Además de ellos, hay otros también, como la mostaza y los cereales, que generan reacciones adversas.

Teniendo en cuenta que hasta el momento no existe cura para estas alergias, la única manera eficaz de prevenirlas es eliminar a los alérgenos de la dieta de las personas sensibles. Para ello, es necesario que en las cartas de los establecimientos que sirven expenden comidas se disponga de la información relacionada sobre su presencia.

Con la normativa aquí propuesta las personas sensibles a determinados componentes alimentarios, pueden hacer una correcta elección de los alimentos que van a consumir para poder resguardar su salud. El Proyecto que presentamos viene a ofrecer una solución frente a este problema, que es el deber de que, en los menús o listados de comidas ofrecidas por



los comercios habilitados para funcionar como restaurante, casa de lunch, café, bar, confitería o rotisería, se incluya, al lado de cada plato ofrecido, una aclaración acerca de si éste incluye alguno de los alérgenos comprendidos en el Anexo, ya sea porque son empleados para su elaboración o porque se usó algún producto derivado de ellos.

El listado del Anexo incluye cereales que pueden afectar a las personas que padecen la enfermedad celíaca, así como plantas tales como el ajo, el apio y la cebolla, que pueden ocasionar inconvenientes de salud a quienes son alérgicos a ellas. En la lista también se agregaron a los frutos de cáscara o secos, a una fruta (la granada) y a crustáceos, moluscos y pescados, entre otros. En total, los alimentos comprendidos son 14 (catorce), pudiendo la Autoridad de Aplicación, si el avance de la ciencia en un futuro lo establece como necesario, incorporar nuevos elementos.

En cuanto a la entrada en vigencia, parece razonable dar a los establecimientos comerciales un plazo prudencial para que adecúen sus listados o menús a lo previsto en esta Ley, por ello se estipula un período de 6 (seis) meses para adecuarse a la norma.

Por último, es importante mencionar que este Proyecto va en consonancia con lo estipulado por la Unión Europea mediante el Reglamento N° 1163/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, "sobre información alimentaria suministrada al consumidor" (Diario Oficial de la Unión Europea del 22 de noviembre de 2011) y en los Estados Unidos mediante la "Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y de Protección al Consumidor" (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act) de 2014, que en ambos casos incorporó al derecho de esas jurisdicciones el deber de etiquetado sobre alérgenos en los alimentos de consumo humano. Es decir que esta iniciativa no sólo significaría estar a la vanguardia en el cuidado de la salud de los comensales, sino también que se presenta como un estímulo para la promoción del turismo en la ciudad, brindando información clara no solo a los vecinos sino también a los miles de turistas nacionales e internacionales que visitan nuestra Ciudad.

Por lo anteriormente expuesto y teniendo en cuenta la importancia de resguardar la salud de los vecinos de nuestra Ciudad, así como también de los turistas y visitantes ocasionales, minimizando los riesgos que puede generar una alimentación sin la información detallada antes de consumirla sobre ingredientes que pueden traer aparejados esos problemas, es que solicito a mis pares el acompañamiento en la aprobación del presente proyecto de Ley.



ANEXO

Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos y sus derivados

1. **Ajo** (*allium sativum*) y todos sus derivados, incluidos el ajo deshidratado y en polvo.
2. **Apio** (*apium graveolens*) y todos sus derivados.
3. **Cebolla** (*allium sepa*) y todos sus derivados, incluidos el cebollín, la cebolla de verdeo, la cebolla en polvo o deshidratada.
4. **Cereales que contienen gluten**, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, excepto en los casos de bebidas alcohólicas que los contengan.
5. **Crustáceos** y productos a base de crustáceos.
6. **Granada** (*punica granatum*) y productos a base de granada.
7. **Granos de sésamo** (*sesamum indicum*) y productos a base de granos de sésamo.
8. **Huevo**, incluyendo la yema, la clara, el huevo deshidratado y los productos a base de huevo.
9. **Leche** y sus derivados, incluida la lactosa, excepto el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos.
10. **Frutos de cáscara o secos**, es decir, almendras (*amygdalus communis*), avellanas (*corylus avellana*), nueces (*juglans regia*), castañas de cajú o anacardos (*anacardium occidentale*), pecán (*carya illionensis*), nueces de Brasil o castañas de Pando o castañas de Pará (*bertholletia excelsa*), pistachos (*pistacia vera*), nueces macadarnia o de Australia (*macadamia ternifolia*) y todos sus productos derivados
11. **Moluscos** y productos a base de moluscos
12. **Mostaza** y sus derivados
13. **Pescado** y productos a base de pescado, salvo gelatina de pescado.
14. **Soja** (*glycine max*) y productos a base de soja, salvo aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados