

Expediente: 1697-U-2022

Honorable Concejo:

Vuestras Comisiones de Salud Comunitaria y Desarrollo Humano y de Legislación, Interpretación, Reglamento han considerado las presentes actuaciones y por unanimidad de los votos emitidos, aconsejan sancionar la siguiente:

ORDENANZA

Artículo 1º.- La presente Ordenanza tiene por objeto la inclusión de menús alimenticios saludables en aquellos establecimientos que se dediquen al alquiler de espacios para eventos y que incluyan en su oferta servicio de lunch o restaurante.

Artículo 2º.- Son objetivos de la presente:

- Promover la alimentación saludable, sana y segura de niños, niñas y adolescentes, mejorando su calidad de vida a través de la generación de hábitos saludables que prevengan o disminuyan enfermedades y trastornos originados en una mala alimentación.
- Promover la valoración colectiva de una alimentación saludable que favorezca la incorporación de condiciones y estilos de vida saludables.
- Motivar cambios positivos sin imponer conductas como vía de desarrollo sustentable a largo plazo.
- Lograr el aumento progresivo de un porcentaje cada vez mayor de alimentos de alta calidad nutricional, limitándolos por su contenido en azúcares simples, calorías totales, grasas totales, grasas trans y sodio.
- Favorecer acciones que permitan la prevención y disminución de la prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil.
- Lograr el aumento progresivo de la cantidad de establecimientos que ofrezcan alimentos aptos para celíacos y diabéticos.

Artículo 3º.- Definiciones. A los fines de esta ordenanza se entiende por:

1. Menú: cualquier combinación de alimentos y bebidas que se ofrezca por un precio único.
2. Menú saludable: menú reducido en azúcares simples, calorías totales, grasas totales, grasas saturadas y sodio, compuesto en su mayoría por alimentos promovidos.
3. Alimentos promovidos: son aquellos que por su aporte en vitaminas, minerales y fibras contribuyen a mejorar la calidad global de la alimentación y/o prevenir enfermedades crónicas.
4. Alimentos aceptados o permitidos: son aquellos cuyo aporte de calorías, grasas totales, saturadas, sodio y azúcares están por debajo y/o no superan los valores máximos recomendados pero cuyo aporte de nutrientes esenciales no es significativo, y no se encuentren entre los alimentos excluidos.
5. Alimentos no recomendados: son aquellos productos que sobrepasan los valores máximos de calorías, grasas totales, saturadas, sodio y azúcares por porción.
6. Valores máximos por porción de 30 gramos:

Calorías	150 cal.
Grasas totales	5 gramos.
Grasas saturadas	2,5 gramos.
Sodio	200 miligramos.
Azúcar	10 gramos.

El cuadro precedente fue elaborado en base al Código Alimentario Argentino. Capítulo V “Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos”. Resolución GMC N° 47/03. Reglamento Técnico Mercosur de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional. Incorporado por Resolución conjunta MSyA 150/2005 y SAGPyA 684/2005. Productos presentados en unidades de consumo o fraccionados.

Artículo 4°.- Establécese la obligatoriedad a todo establecimiento dedicado a los rubros “Salón de Fiesta” y/o “Salón de Fiestas Infantiles”, o a cualquier establecimiento que se dedique al alquiler de espacios para eventos, y que incluya en su oferta servicio de lunch o restaurant, brindar al menos una opción de menú saludable, a costos accesibles o similares a los menús tradicionalmente ofrecidos.

Artículo 5°.- Se espera que el menú saludable cuente con todos o algunos de los siguientes alimentos promovidos:

- Agua potable.
- Jugos naturales exprimidos en el transcurso de la jornada sin el agregado de azúcar y respetando estrictas condiciones de higiene y conservación.
- Frutas frescas, previamente lavadas con agua potable.
- Frutas secas (maní, nueces, almendras, avellanas) sin agregado de azúcar ni sal.
- Frutas desecadas o deshidratadas (pasas de uva, pasas de ciruela, orejones).
- Cereales: copos de maíz, copos de arroz, almohaditas, cuadraditos de avena, tutucas, pochoclos. Todos sin azúcar ni sal agregada.
- Bizcochuelos y vainillas, pan fresco, tostadas caseras o envasadas.
- Mix de cereales: granola lista para consumir o envasada (copos de maíz, avena con semillas y frutas secas o desecadas).
- Barras de cereal libres de grasas trans y con un contenido máximo de azúcares de 10 gramos por porción y 2,5 gramos de grasas saturadas.
- Ensalada de frutas sin agregado de azúcar ni bebidas azucaradas, elaboradas en el día.
- Leche, yogurt y postres de leche (parcialmente descremados o descremados) solos, con cereales o fruta, sin azúcares agregados y respetando siempre la cadena de frío.
- Gelatina con frutas. La gelatina no debe superar los 10 gramos de azúcares por porción.
- Semillas de girasol, calabaza, entre otros, sin sal agregada. Podrán estar combinadas con frutas secas o desecadas.

Artículo 6°.- El menú saludable podrá contar con todos o algunos de los siguientes alimentos aceptados o permitidos:

- Sándwiches: aquellos elaborados en el día con materias primas de moderado contenido de grasas. Panes integrales o blancos, quesos semigrasos o magros (port salut, port salut lighth, tybo, danbo, cremoso, untable descremado) carnes magras (peceto, colita de cuadril, nalga, bola de lomo, aves sin piel, cerdo magro u otras carnes magras, pescados envasados en agua o aceite escurridos), verduras bien lavadas y adecuadamente conservadas, huevo bien cocido, fiambres magros (jamón cocido, lomito, pastrón) sin el agregado de aderezos.
- Golosinas, de tipo saludable, entendiéndose por estas:
 - 1- Galletitas: serán aceptadas aquellas cuyo aportes de calorías, grasas totales, grasas saturadas, sodio y azúcares estén por debajo y/o no superen los valores máximos recomendados por porción y que no se encuentren entre los alimentos excluidos.
 - 2- Alfajores a base de galleta de arroz.

Artículo 7°.- No podrá incluirse dentro del menú saludable ninguno de los siguientes alimentos no recomendados:

- Bebidas deportivas: habitualmente contienen carbohidratos, minerales, electrolitos y en algunos casos vitaminas y otros nutrientes estimulantes.
- Bebidas energizantes: contienen estimulantes como cafeína y guaraná, entre otros, carbohidratos, aminoácidos, vitaminas y minerales. No están indicadas ni tienen un rol especial en la alimentación de niños, niñas y adolescentes.
- Bebidas gasificadas con agregado de azúcares, aguas saborizadas con agregado de azúcar y jugos con agregado de azúcar.
- Golosinas con azúcares, entendiéndose por estas: chupetines, caramelos, pastillas, gomitas, chicles, alimentos cubiertos con caramelo o azúcar (garrapiñada, manzana caramelizada,

gallinitas, entre otros), chocolates, alfajores que superen las calorías aceptadas para una porción, maní con chocolate. Estos productos favorecen el riesgo de caries y sobrepeso.

- Snacks: papas fritas, chizitos, palitos fritos, maníes salados, conitos, nachos, etc.
- Productos de bollería y panadería: facturas, bizcochos, cuernitos, masas finas y secas, conitos de dulce de leche, etc.
- Sándwiches elaborados con fiambres de elevado contenido graso (salame, mortadela, bondiola, jamón crudo), panchos y sándwiches de hamburguesa. Aportan elevadas cantidades de grasas saturadas, colesterol y sodio.

Artículo 8°.- Los establecimientos deberán incluir la opción, tanto en sus menús como en el o los menús saludables, de productos aptos para el consumo de personas con enfermedad celíaca, para lo cual deberá tener en cuenta que el producto presente en su envase el símbolo internacional de productos “sin gluten” y/o la descripción “sin gluten” o “sin T.A.C.C”. Estos tienen que estar publicados en el listado oficial de alimentos libres de gluten publicado por ANMAT o en la guía de alimentos confeccionada por ACELA (Asociación Celíaca Argentina). En cuanto a las personas que padecen diabetes dentro de la lista del Artículo 5° debe ofrecerse preferentemente gelatina light en lugar de la versión tradicional, frutas enteras en lugar de jugo de frutas y evitar frutas deshidratadas por su alto aporte en azúcares simples.

Artículo 9°.- Encomiéndase al Departamento Ejecutivo, a través de las áreas pertinentes de la Secretaría de Salud, a confeccionar y elaborar las recomendaciones nutricionales que se deberán tener en cuenta, junto a los Artículos 5°, 6°, 7° y 8° de la presente, para la elaboración de los menús saludables, y diseñar una guía de alimentos y bebidas saludables específica para este tipo de establecimientos.

Artículo 10°.- El Departamento Ejecutivo dispondrá la autoridad de aplicación de la presente, quien brindará a todos los establecimientos del Partido de General Pueyrredon alcanzados por esta normativa la información referida a las guías y recomendaciones elaboradas a tal fin.

Artículo 11°.- Dispónese que en los establecimientos comerciales indicados en el Artículo 4° se deberá colocar un cartel visible con la correspondiente leyenda: “En este establecimiento se ofrecen menús saludables según Ordenanza vigente”.

Artículo 12°.- Establécese que los establecimientos tendrán un plazo máximo de 6 meses, a partir de la promulgación de la presente, para adecuarse a lo normado.

Artículo 13°.- Las infracciones a las disposiciones adoptadas serán sancionadas conforme con lo previsto por el Artículo 279° de la Ordenanza n° 4544.

Artículo 14°.- Comuníquese, etc.-

SALA DE LA COMISIÓN

Salud Comunitaria y Desarrollo Humano: 3-02-2023
Legislación, Interpretación, Reglamento: 13-3-2023

Reunión n° 22
Reunión n° 1