


JSB	ORDENANZA	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 3029-CM-2018)</p>
-----	-----------	--

13 AGO 2019

PROYECTO DE ORDENANZA N.º /2019

1283/19

DESCRIPCIÓN SINTENTICA: ESTABLECE OBLIGATORIEDAD LEYENDA CONSUMO DE AZUCAR.

ANTECEDENTES

Constitución Nacional.

Ley nacional 26905. Consumo de sodio. Valores máximos.

Constitución de la provincia de Río Negro.

Ley 4804 de la provincia de Río Negro. Prohibición ofrecimiento sal establecimientos gastronómicos.

Carta Orgánica Municipal.

Ordenanza 1876-CM-08. Se adhiere en los términos y alcances de la presente a la ley provincial 4233, Decreto 1138/2007, prevención, diagnóstico y tratamiento de la obesidad.

Ordenanza 2155-CM-11. Garantizar, facilitar y fomentar acceso alimentos libres de gluten para celfacos.

Ordenanza 2375-CM-12. Tarifaria.


Ordenanza 2348-CM-12. Asegurar oferta de menús saludables en restaurantes.

Ordenanza 2410-CM-13. Se adhiere a la ley provincial 4804. Regulación Expendio de sal.

Ordenanza 2961-CM-18. Se crea Programa de Alimentación Saludable en actividades y eventos deportivos municipales.

FUNDAMENTOS

El artículo 59º de la Constitución de la provincia de Río Negro establece que *“La salud es un derecho esencial y un bien social que hace a la dignidad humana. Los habitantes de la Provincia tienen derecho a un completo bienestar psicofísico y espiritual, debiendo cuidar su salud y asistirse en caso de enfermedad”*.

JSB	ORDENANZA	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 3029-CM-2018)</p>
-----	-----------	---

En la misma línea el artículo 201° de la Carta Orgánica Municipal versa: *“La Municipalidad reconoce la salud como un bien social y un derecho fundamental de los habitantes y promueve su protección y asistencia con equidad en el ámbito de su competencia...”*

Las enfermedades no transmisibles (ENT) agrupan a las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) y a las lesiones por causas externas. Están representadas principalmente por las enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer y enfermedades respiratorias crónicas. Estas patologías se asocian a una serie de factores de riesgo comunes, dentro de los cuales los más importantes son: la alimentación inadecuada y la inactividad física que generan exceso de peso y obesidad. Nuestro país no está exento de esta problemática que deriva, entre otras causas, del consumo en exceso de dulces y bebidas azucaradas. Estas enfermedades son prevenibles en gran medida, por lo que se deben fomentar hábitos de vida saludables entre la población.


La Organización Mundial de la Salud considera azúcares libres a los azúcares añadidos (refinados o sin refinar) a los alimentos por los fabricantes, los cocineros o los consumidores, y los azúcares presentes naturalmente en la miel, los jarabes y los jugos de fruta. En este sentido, insta a los países a fomentar la reducción del consumo de azúcares libres a menos del 10% del total de calorías diarias tanto para los niños como para los adultos. Manifiesta que el objetivo final sería disminuir a menos de un 5% la presencia de estos azúcares en la alimentación diaria, lo que equivale a 25 gramos o seis cucharaditas.

El azúcar y el jarabe de maíz son dos de los principales edulcorantes usados por las personas para “mejorar” el sabor de sus alimentos y bebidas. En términos de valor nutricional, si bien ambos tienen muchas calorías, carecen de valor nutritivo.

El azúcar blanca es un tipo de azúcar procedente de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante un proceso de extracción químico y físico, consiguiendo una sacarosa sin fibra, ni vitaminas, ni minerales ni oligoelementos. La sacarosa es un disacárido (hidrato de carbono sencillo) compuesto por una molécula de glucosa y otra de fructosa.

Estos nutrientes que se han extraído de la caña de azúcar o la remolacha azucarera son esenciales para que el alimento sea metabolizado por el cuerpo humano. Para recuperar estos nutrientes eliminados durante la refinación, el organismo pone en marcha los mecanismos que encuentra a su alcance para obtenerlos de otros alimentos o incluso de los propios tejidos, y esto crea una deficiencia de vitaminas -sobretudo del grupo B, muy importantes para el buen funcionamiento del sistema nervioso-, minerales -especialmente magnesio y calcio- y oligoelementos.

Aunque el azúcar blanca genera una sensación de euforia al momento de consumirla porque llena la sangre de glucosa, sacia el hambre rápidamente y da energía instantánea, la

JSB	ORDENANZA	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 3029-CM-2018)</p>
-----	-----------	---

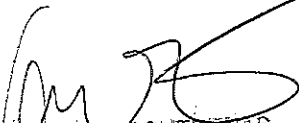
realidad es muy distinta. Tenemos que educar y concientizar a la población en general acerca de la importancia de consumir azúcar con moderación y responsabilidad.

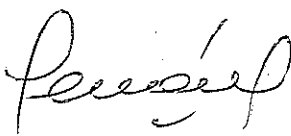
Cuando se ingiere azúcar blanca se engaña a nuestro paladar con un sabor totalmente artificial que no es propio de la naturaleza ni de la necesidad vital para sobrevivir que tiene el ser humano, y por este motivo el organismo no es capaz de detectarlo como comida y tiene que intentar buscar un equilibrio para compensar la sustancia extraña que ingresa a la sangre. Añadiendo azúcar a los alimentos lo único que se consigue es acostumbrar el paladar a un sabor extraño y adictivo que en exceso perjudica la salud.


Para evitar consumir azúcar blanca refinada en exceso es muy importante leer las etiquetas de los productos, porque el azúcar está en muchos de ellos, muchas veces con otros nombres (glucosa, sacarosa, fructosa, lactosa, jarabe de maíz de alta fructosa, maltodextrina, xilitol, manitol, malitol, sorbitol, azúcar moreno).


Es por todo lo expuesto que consideramos de vital importancia que los locales gastronómicos de expendio de comidas y bebidas informen a los consumidores sobre la nocividad del consumo excesivo de azúcar, buscando de este modo promover mejores hábitos alimentarios y saludables en la población.

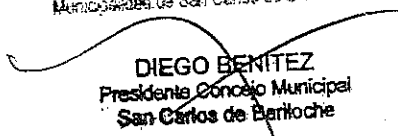
AUTORES: Concejales Carlos Sanchez y Puente, Diego Benítez, Claudia Contreras, Julia Fernández, Gerardo Ávila, Viviana Gelaín, Cristina Paineñil, bloque JSB.



CLAUDIA CONTRERAS
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


JULIA FERNÁNDEZ
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


CARLOS SÁNCHEZ Y PUENTE
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche



VIVIANA GELAÍN
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche


DIEGO BENÍTEZ
Presidente Concejo Municipal
San Carlos de Bariloche


GERARDO AVILA
Concejal Municipal
Bloque Juntos Somos Bariloche
Municipalidad de San Carlos de Bariloche

COLABORADORES: Equipo interinstitucional "1 de 3" integrado por el Hospital Zonal Bariloche; la Secretaría de Desarrollo Social, Deportivo y Cultural, la Legislatura de la provincia de Río Negro, la Subsecretaría de Coordinación de Políticas Sociales, la Subsecretaría de Desarrollo Local, la Subsecretaría de Deportes, el Mercado Comunitario de la Municipalidad de San Carlos de Bariloche; el Ministerio de Desarrollo Social y el Ministerio de Educación de la Provincia de Río Negro y el Programa Nacional de Primera Infancia. la organización Primeros Pasos; Natalia Thostrup y Florencia Secchiaro.

El proyecto original N° /19, con las modificaciones introducidas, fue aprobado en la sesión del día de de 2019, según consta en el Acta N° /19. Por ello, en ejercicio de las atribuciones que le otorga

JSB	ORDENANZA	 <p>CONCEJO MUNICIPAL San Carlos de Bariloche MUNICIPIO INTERCULTURAL</p> <p>No a la violencia de género. Ni una menos. (Ordenanza 3029-CM-2018)</p>
-----	-----------	--

el Art. 38 de la Carta Orgánica Municipal,

**EL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN CARLOS DE BARILOCHE
SANCIONA CON CARÁCTER DE**

ORDENANZA

- Art. 1º) **LEYENDA.** Se establece la obligatoriedad de colocar la leyenda “El consumo excesivo de azúcar es nocivo para la salud” de manera legible en los menús de los establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas del ejido municipal.
- Art. 2º) **ALTERNATIVAS.** Se insta a los establecimientos gastronómicos de la ciudad a ofrecer alternativas libres de azúcar refinada en sus menús y propuestas.
- Art. 3º) **AUTORIDAD DE APLICACIÓN.** La autoridad de aplicación de la presente ordenanza es la Dirección de Inspección General, o la que en el futuro la reemplace.
- Art. 4º) **PLAZO.** Se establece un plazo de 60 (sesenta) días a partir de la promulgación de la presente para que los sujetos obligados cumplimenten con lo estipulado en la presente ordenanza.
- Art. 4º) **DIFUSIÓN.** Se encomienda al Departamento Ejecutivo, Dirección General de Comunicación, que efectúe amplia difusión y publicidad de la norma.
- Art. 5º) **SANCIONES.** Se incorpora el artículo 15º bis al anexo II de la ordenanza tarifaria 2375-CM-12, el que queda redactado de la siguiente manera:
 “Artículo 15º bis: En caso de verificarse infracciones a la ordenanza -CM-19 “Establece obligatoriedad leyenda consumo de azúcar”, o la que a futuro la reemplace, se aplicará el siguiente régimen sancionatorio:
 Los establecimientos contemplados en el artículo 1º que no exhibieran un cartel con la siguiente leyenda: “El consumo excesivo de azúcar es nocivo para la salud”:
 i. Primera infracción: multa de \$1.000 hasta \$1.500.
 ii. Segunda infracción: multa de \$1.501 hasta \$2.000.
 iii. Tercera infracción: multa de \$2.001 hasta \$2.500
- Art. 6º) **DIGESTO.** Se solicita al departamento de Digesto e Informática Legislativa realice el texto ordenado del Anexo II de la ordenanza 2375-CM-2012.
- Art. 7º) **Comuníquese.** Publíquese en el Boletín Oficial. Tómesese razón. Cumplido, archívese.