

AÑO 2021



N° Entrada:

Expediente:

Iniciado por:

Extracto:

ESTABLÉCESE que los locales gastronómicos incluyan dieta ovo-lacto-vegetariana, y vegana en su carta o lista de menú.

Neuquén, 04 de marzo de 2021



A la señora

Presidenta del Concejo Deliberante de la Ciudad de Neuquén

Cjala. Claudia ARGUMERO

Su Despacho

Ref.: Eleva Proyecto de Ordenanza.-

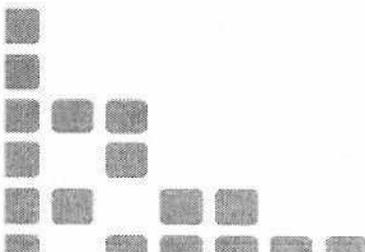
De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, con el objeto de elevar para su incorporación en el Orden del Día de la próxima Sesión Ordinaria, el **Proyecto de Ordenanza** que se adjunta.-

Sin más, la saludo con atenta consideración.-



Camilo Echevarria
Concejal
Pte. Bloque Frente Integrador Neuquino
Concejo Deliberante de la Ciudad de Neuquén



VISTO:

El Expediente N° ; y,

CONSIDERANDO:

Que dentro del conjunto de personas que optan por alimentarse total o principalmente de alimentos de origen vegetal existe un gran abanico de matices que deben ser tenidos en cuenta. Son ovo-lacto-vegetarianos aquellas personas que no consumen animales muertos, es decir que rechazan la carne en todas sus formas, pero sí ingieren productos de origen animal como la miel, la leche o los huevos. También existen los lacto-vegetarianos, que sólo consumen vegetales y lácteos, o los ovo-vegetarianos, que consumen vegetales y huevos;

Que se considera como alimentación vegana aquella que excluye todos los productos derivados de la explotación animal no humana. El principio que rige esta alimentación es de carácter ético, y por tanto el veganismo no puede ser definido como una dieta sino como una actitud de respeto hacia los demás animales, postura que confluye, entre otras cosas, en un cambio de la cultura gastronómica hacia una alimentación 100% vegetal;

Que tanto la gelatina como la oleomargarina, ambos ingredientes, generalmente no relacionados como proteína animal, se encuentran excluidos en ambas;

Que los vegetales y sus productos derivados se han acomodado en los dos primeros y privilegiados pisos de la base de la pirámide alimenticia por derecho propio, pues son básicos en la alimentación humana;

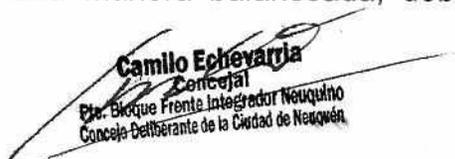
Que tanto nutricionistas como expertos en alimentación tienen a los vegetales como principal referente de una dieta equilibrada, de modo que la alimentación a base de vegetales es sinónimo de salud y bienestar. Su diversidad y sus posibilidades culinarias han demostrado ser infinitas, ampliando sin descanso el recetario vegetariano, hasta alimentar cualquier oferta de cualquier restaurante. Sumándole el respeto por la vida animal, hacen que ser vegetariano tenga asociada una visión muy humana y muy arraigada en el respeto por la salud y el equilibrio a muchos niveles;

Que el hecho de no consumir ingredientes de origen animal puede ser por diversos motivos, como por ejemplo la salud. Existen miles de personas en la actualidad que sufren intolerancia a diferentes ingredientes de origen animal, los más conocidos son la intolerancia a la lactosa o al huevo;

Que no obstante también existen miles de personas que no sufren enfermedades de salud pero que eligen libremente llevar una alimentación sin ingredientes animales, ya sea por motivos, éticos, morales, religiosos, etc;

Que la Asociación Americana de Dietética, la más grande del mundo en este campo, ha afirmado que "las dietas vegetarianas adecuadamente planificadas, incluyendo aquellas que son completamente vegetarianas o veganas, son saludables y nutricionalmente adecuadas, y no solo eso, sino que "pueden incluso proporcionar beneficios para la salud en la prevención y tratamiento de determinadas enfermedades crónicas degenerativas, tales como obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión, diabetes, cáncer de colon y otras";

Que la relación cantidad total de locales gastronómicos-cantidad de locales gastronómicos que ofrecen menús vegetarianos en la ciudad arroja como resultado un porcentaje muy bajo, siendo los principales perjudicados los ciudadanos que llevan estas dietas, a quienes se les niega la posibilidad de alimentarse de una manera balanceada, debiendo


Camilo Echevarría
Concejal
Bloque Frente Integrador Neuquino
Concejo Deliberante de la Ciudad de Neuquén

recurrir en la mayoría de los casos a alimentos sin contenido nutricional como frituras, carbohidratos malos, ensaladas simples, y otros;

Que es necesario que los alimentos que se ofrecen cuenten con la calidad nutricional necesaria; entendiéndose por esta "... la valoración conjunta de parámetros dietéticos, antropométricos, bioquímicos y clínicos que permite juzgar el estado nutricional...";

Que como administración municipal, debemos dar una respuesta a las demandas emergentes de la sociedad, principalmente en materias que afecten la calidad de vida de las personas, generando un piso de igualdad, en cuanto de nosotros dependa, en materia gastronómica;

Que esto también ubicaría a Neuquén dentro de las denominadas ciudades *veg-friendly*, entendiéndose amigables con las distintas dietas vegetarianas o vegana, lo que reforzaría también el atractivo turístico de la ciudad;

Que deviene necesario establecer la obligatoriedad de garantizar opciones vegetarianas o vegana en las cartas menú de todo tipo de locales gastronómicos, ofrezcan o no servicio de mesa, incluyendo no solo a los bares, restaurante o todo comercio que cuente con un local físico, sino también a los denominados *food-trucks*, modalidad de comercio que cada vez está más presente en la ciudad;

Por ello:

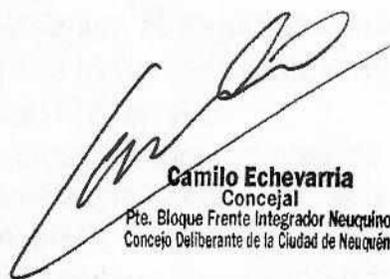
**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE NEUQUÉN
SANCIONA LA SIGUIENTE
ORDENANZA:**

ARTÍCULO 1º): ESTABLÉCESE que los locales gastronómicos indicados en el Anexo I que forma parte de la presente Ordenanza, deberán incluir al menos 2 (dos) menús aptos para dietas ovo-lacto-vegetariana, lacto-vegetariana, ovo-vegetariana y vegana en sus cartas o listas menú.-

ARTÍCULO 2º): Los locales gastronómicos tendrán un plazo de 60 (sesenta) días corridos para dar cumplimiento a lo establecido en la presente norma, a partir de su promulgación.-

ARTÍCULO 3º): La autoridad de aplicación de la presente Ordenanza será la Subsecretaría de Comercio, u organismo que en el futuro la reemplace.-

ARTÍCULO 4º): De forma.-



Camilo Echevarría
Concejal
Pte. Bloque Frente Integrador Neuquino
Concejo Deliberante de la Ciudad de Neuquén



CONCEJO
DELIBERANTE
NEUQUÉN CAPITAL



ANEXO I

Locales gastronómicos:

- 1) Restaurantes (incluye todas sus variedades);
- 2) Bares que vendan alimentos;
- 3) Confiterías que vendan alimentos;
- 4) Pizzerías;
- 5) *Food-trucks* (carritos - bar);
- 6) Locales de comida rápida;
- 7) Rotiserías.

Camilo Echevarria
Concejal
Pte. Bloque Frente Integrador Neuquino
Concejo Deliberante de la Ciudad de Neuquén

Concejo Deliberante de la Ciudad de Neuquén		
REGISTRO UNICO N° 45133		
Fecha: 05/03/21	Fojas: 03	Hora: 11:30
Firma: Maza		
Dirección General Legislativa		

05/03/2021	ENTRADA N° 153/2021
Ingresado en la Fecha (pase a C. D. para su tratamiento y consideración Exp. N° 0463/2021) Nota N°	
Recibió Maza	
Firma: Maza	MESA DE ENTRADA (D.G.L.) 11/30

11/03/2021	ORDINARIA
Por disposición del C. Deliberante Sesión	
N° 03/2021	Legislación Gral.
Pase a la Comisión	
Dcción Gral. Legislativa	