



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

POYECTO DE DECLARACION

La H. Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

DECLARA

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo intervenga ante los Organismos correspondiente para que los productos fabricados y comercializados en el territorio bonaerense indiquen el tipo y la cantidad de aditivo a base de fósforo al igual que los efectos que este causa en la salud.

NOT. ABEL E. BUIL
Vicepresidente III
H.C. de Diputados de la Pcia. de Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados **FUNDAMENTOS**

Provincia de Buenos Aires

El fósforo es un macromineral que se encuentra presente en todas las células y fluidos del organismo. Interviene en la formación y el mantenimiento de los huesos, el desarrollo de los dientes, la secreción normal de la leche materna, la división de las células, la formación de los tejidos musculares y el metabolismo celular, entre otras funciones.

Forma parte de las membranas celulares como los fosfolípidos, los cuales son esenciales para el cerebro, ya que ayuda a las células a comunicarse entre sí, mejorando nuestro rendimiento intelectual y memoria. Actúa como productor y reservorio de energía (en la forma de ATP), indispensable para nuestro rendimiento físico. Forma parte de varias enzimas y de las cadenas de ácidos nucleicos (ADN y ARN), responsables de la transmisión de la información genética. Forma parte del mecanismo que regula la actividad de proteínas. Ayuda a oxigenar los tejidos ya que se une a la hemoglobina de las células sanguíneas.

El fósforo y el calcio se encuentran en equilibrio en el organismo, ya que la abundancia o la carencia de uno afecta la capacidad de absorber el otro. El exceso de fósforo produce menor asimilación de calcio.

La mayor cantidad de fósforo se encuentra en la forma de fosfato (fósforo combinado con oxígeno).

El exceso de este elemento en sangre, está asociado a una mayor mortalidad cardiovascular, y así lo asevera el Dr. Armando Negri, especialista en nefrología, quien señala que en un relevamiento reciente sobre 81 productos alimenticios, se demostró que la totalidad de ellos contenía aditivos a base de fósforo y sin indicación alguna de la cantidad.

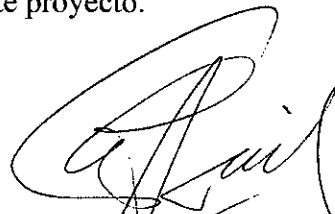
Las empresas procesadoras de alimentos, están agregando aditivos a base de fósforo, con el objetivo de mejorar el sabor, preservar la humedad o el color, estabilizar las comidas y aumentar la vida útil de los productos en las góndolas pero, el problema fundamental, es que el exceso de fósforo en sangre no presenta síntomas y de ahí su latente peligrosidad, ya que hay una fuerte evidencia científica que la hiperfosfatemia está asociada a la mortalidad cardiovascular.

La hiperfosfatemia puede describirse como la presencia de un nivel elevado de fosfato inorgánico en la sangre. Los riñones eliminan fosfato, por lo tanto, la causa más común de la presencia de niveles elevados de fosfato (o hiperfosfatemia) es la incapacidad de los riñones para eliminar el fosfato.

Vale considera, que según el Código Alimentario Argentino, es obligatorio declarar el contenido cuantitativo del valor energético de los siguientes alimentos:

- Carbohidratos
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas trans.
- Fibras alimentarias
- Sodio

Y si bien no especifica el fósforo, establece que debería informarse "la cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según los Reglamentos Técnicos del MERCOSUR y este creemos que es el caso del fósforo por lo que amerita se apruebe el presente proyecto.


Not. ABEL E. BUIL
Vicepresidente III
H.C. de Diputados de la Pcia. de Bs. As.