

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

PROYECTO DE LEY

Ref: IMPLEMENTANDO EL USO DE CONDIMENTO Y ESPECIAS EN LAS MESAS EN RESTAURANTES Y AFINES.-

El Senado y la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires
sancionan con fuerza de:

LEY

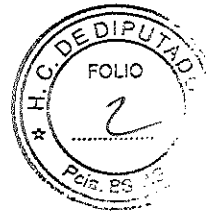
ARTICULO 1 : Dispóngase la utilización de distintos condimentos, especias y productos naturales, para consumo humano por parte de los clientes en restaurantes, confiterías, bares, pizzerías, venta de comidas rápidas y afines que funcionen en el territorio de la Provincia de Buenos Aires.

Los mismos serán ofrecidos y se ubicaran al alcance de los comensales (barras, mesas, etc) a fin de que su uso logre ser una opción al consumo de sal.

ARTICULO 2: Los establecimientos a los que se refiere el artículo anterior podrán ofrecer los condimentos y especias en recipientes o sobres individuales o cualquier aparejo que permita el uso por parte del comensal.

ARTICULO 3º : Los locales antes mencionados podrán ofrecer a los comensales información sobre los beneficios que el consumo de las distintas especies y condimentos (como orégano, jengibre, pimienta, ajo, perejil, albahaca, nuez moscada, limón etc.) logran suplir o reducir el consumo excesivo de sal, dado el sabor que aportan a las comidas.

ARTICULO 4º : Los titulares o responsables de los establecimientos contemplados en el artículo 1º de la presente ley, serán pasibles en caso de incumplimiento de sanciones que determine la Autoridad de Aplicación.

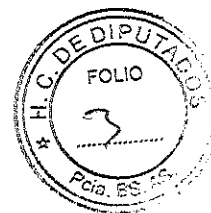


*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

ARTICULO 5º: El Poder Ejecutivo determinara la Autoridad de Aplicación que resulte competente.

ARTICULO 6º : Comuníquese al Poder Ejecutivo.

DANIEL IVOSKUS
Diputado
Bloque Cambiemos
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

FUNDAMENTOS

Numerosos estudios médicos determinan lo nocivo que resulta para la salud el consumo excesivo de sal; mayormente la que no es reducida en sodio.

La comercialización de alimentos ricos en azúcares y sodio afectan a la población de todas las edades incidiendo de manera perjudicial en la salud de los consumidores.

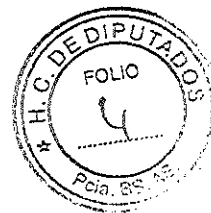
Los últimos datos indican que en el mundo se consume mucho más sodio del necesario para la actividad fisiológica. En muchos casos, el consumo supera con creces lo recomendado en la actualidad por la Organización Mundial de la Salud (OMS): 2 gramos de sodio (equivalentes a 5 gramos de sal) al día.

Dada esta circunstancia varias instituciones de salud a lo largo del mundo realizan diferentes iniciativas que buscan reducir el consumo de sal indicando como positiva la incorporación de hábitos que de manera gradual colaboren y se dirijan a cumplir con la reducción del consumo de sal rica en sodio.

En la página web de la Fundación Favaloro se encuentra una cita de La Lic. Cecilia Palermo, nutricionista de la institución, donde relata que tendríamos tres momentos en los cuales tenemos la posibilidad de reducir el consumo de sal: "primero, durante la cocción, segundo, una vez que presentamos los alimentos en la mesa y, tercero, con el consumo de alimentos procesados industrialmente" Al cocinar los alimentos, podemos reducir el consumo de sal con formas de cocción que realcen el sabor de los alimentos o con condimentos naturales que no contengan sal.... luego de la cocción intentando reducirla al mínimo utilizando otros condimentos que brinden sazón ... "Si los niños se acostumbran desde pequeños a usar menos sal es posible que a medida que crezcan no sientan la necesidad de usarla, por lo que estaríamos haciendo una apuesta al futuro de su salud."

La educación alimentaria de los niños depende directamente de los alimentos que les proporcionan las personas y o instituciones encargadas de su alimentación.

Para aumentar el consumo de potasio y reducir el de sodio en el consumo diario habría que modificar el etiquetado de los productos y negociar con la industria alimentaria la cantidad de sal que añaden en sus productos, añade la OMS. También es importante introducir hábitos diferentes al cocinar los alimentos usando más especies para sazonarlos, e incluso adicionando de ser necesario luego de cocidos los alimentos



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

tantos condimentos como productos naturales bajos en sodio que proporcionen sabores sin necesidad de recurrir a la sal.

Se trata de cambio de hábitos; que son procesos lentos y que requieren de repeticiones a lo largo de mucho tiempo, pero que resultan necesarios a fin de lograr mejorar la salud y evitar así riesgos de enfermedades prevenibles.

Este proyecto de ley pretende ser un aporte a un trabajo que debe ser multidisciplinario pero que yacería un gran paso en la Provincia de Buenos Aires.

Es una realidad que resulta inexcusable concientizar y reeducarnos sobre el consumo de sal y aprehender una mejor conducta alimentaria, en ello el consumo de otros condimentos, eligiendo los que más se adapten a los gustos y paladares personales lograría considerablemente un aporte a una más adecuada alimentación de los bonaerenses, con el objetivo directo de disminuir la hipertensión, accidentes cardio y cerebro vasculares y otro sin numero de patologías que el ejercicio abusivo de la sal trae aparejado.

Por lo expuesto y en merito a las consideraciones particulares que cada uno crea conveniente es que solicito a los señores Legisladores me acompañen con el voto afirmativo del presente proyecto de Ley.

DANIEL IVOSKUS
Diputado
Bloque Cambiemos
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As.