



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



PROYECTO DE LEY

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

LEY

Artículo 1: La Provincia de Buenos Aires adhiere a la Ley Nacional 26.905 y su Anexo I, que promueve la reducción del consumo de sodio en la población, estableciendo los Valores Máximos de Consumo.

Artículo 2: La autoridad de aplicación será determinada por el Poder Ejecutivo.

Artículo 3: Apruébese el Anexo I que, como parte integrante de la presente ley, fija los valores máximos de sodio que deberán alcanzar los grupos alimentarios a partir del plazo de doce (12) meses a contar desde su entrada en vigencia.

La autoridad de aplicación puede fijar periódicamente la progresiva disminución de esos valores máximos establecidos en el Anexo I a partir del plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la entrada en vigencia de la presente ley.

Artículo 4: Las pequeñas y medianas empresas productoras de alimentos, definidas conforme la ley 13.656 y sus normas modificatorias y complementarias, deberán alcanzar los valores máximos de los grupos alimentarios del Anexo I a partir del plazo de dieciocho (18) meses a contar desde su entrada en vigencia.

La autoridad de aplicación puede fijar periódicamente la progresiva disminución de esos valores máximos establecidos en el Anexo I a partir del plazo de treinta (30) meses a contar desde la entrada en vigencia de la presente ley.

Artículo 5: La autoridad de aplicación tiene las siguientes funciones:

- a) Determinar los lineamientos de la política sanitaria para la promoción de hábitos saludables y prioritariamente reducir el consumo de sodio en la población;



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



- b) Establecer, fijar y controlar las pautas de reducción de contenido de sodio en los alimentos conforme lo determina la presente ley;
- c) Fijar los valores máximos y su progresiva disminución para los grupos y productos alimentarios no previstos en el Anexo I;
- d) Fijar en los envases en los que se comercializa la publicidad de los mensajes sanitarios que adviertan sobre los riesgos que implica su excesivo consumo;
- e) Establecer en acuerdo con las autoridades jurisdiccionales los menús alternativos de comidas sin sal agregada, las limitaciones a la oferta espontánea de saleros, la disponibilidad de sal en sobres y de sal con bajo contenido de sodio, que deben ofrecer los establecimientos gastronómicos;
- f) Establecer para los casos de comercialización de sodio en sobres que los mismos no deben exceder de quinientos miligramos (500 mg.);
- g) Promover con organismos públicos y organizaciones privadas programas de investigación y estadísticas sobre la incidencia del consumo de sodio en la alimentación de la población;
- h) Desarrollar campañas de difusión y concientización que adviertan sobre los riesgos del consumo excesivo de sal y promuevan el consumo de alimentos con bajo contenido de sodio.

Artículo 6: Los productores e importadores de productos alimenticios deben acreditar para su comercialización y publicidad en la Provincia de Buenos Aires las condiciones establecidas conforme lo determina la presente ley.

Artículo 7: Serán consideradas infracciones a la presente ley las siguientes conductas:

- a) Comercializar productos alimenticios que no cumplan con los niveles máximos de sodio establecidos.
- b) Comercializar sodio en sobres que superen los máximos establecidos;
- c) Omitir la inserción de los mensajes sanitarios en los envases de comercialización de sodio, en la publicidad de productos con sodio y en los menús de los establecimientos gastronómicos;
- d) Carecer los establecimientos gastronómicos de menús alternativos sin sal, de sobres con la dosificación máxima establecida o de sal con bajo contenido de sodio, así como contravenir la limitación de oferta espontánea de saleros establecida;
- e) Las acciones u omisiones a cualquiera de las obligaciones establecidas, cometidas en infracción a la presente ley y sus reglamentaciones que no estén mencionadas en los incisos anteriores.

Artículo 8: Las infracciones a la presente ley, serán sancionadas con:

- a) Apercibimiento;



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



- b) Publicación de la resolución que dispone la sanción en un medio de difusión masivo, conforme lo determine la reglamentación;
- c) Multa que debe ser actualizada por el Poder Ejecutivo Provincial en forma anual conforme al Índice de Precios al Consumidor de la Provincia de Buenos Aires (IPCBA).
- d) Decomiso de los productos alimenticios y de los sobres de sal que no cumplan con los niveles máximos establecidos;
- e) Suspensión de la publicidad hasta su adecuación con lo previsto en la presente ley;
- f) Suspensión del establecimiento por el término de hasta un (1) año; y
- g) Clausura del establecimiento de uno (1) a cinco (5) años.

Estas sanciones serán reguladas en forma gradual teniendo en cuenta las circunstancias del caso, la naturaleza y gravedad de la infracción, los antecedentes del infractor y el perjuicio causado, sin perjuicio de otras responsabilidades civiles y penales, a que hubiere lugar.

Artículo 9: La autoridad de aplicación de la presente ley debe establecer el procedimiento Administrativo a aplicar en su jurisdicción, asegurando el derecho de defensa y demás garantías que la Constitución de la Provincia de Buenos Aires establece.

Artículo 10: Invitase a los Municipios de la provincia de Buenos Aires a adherir a la presente ley.

Artículo 11: Comuníquese al Poder Ejecutivo.


ROCÍO S. GIACCONE
Diputada
Bloque Frente para la Victoria
C. Diputados Pcia. de Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



ANEXO I

GRUPO DE ALIMENTOS	PRODUCTOS	MAXIMOS DE VALORES DE SODIO PERMITIDOS 100 GRAMOS DEL PRODUCTO
PRODUCTOS CARNICOS Y SUS DERIVADOS	GRUPO DE CHACINADOS COCIDOS, EMBUTIDOS Y NO EMBUTIDOS. SALAZONES COCIDAS: INCLUYE SALCHICHAS, SALCHICHON, MORTADELA, JAMON COCIDO, FIAMERES COCIDOS Y MORCILLA.	1196 mg.
	GRUPO CHACINADOS SECOS: SALAMES, SALAMIN, LONGANIZA Y SOPRESATA.	1900 mg.
	GRUPO EMBUTIDOS FRESCOS: CHORIZOS.	950 mg.
	GRUPO CHACINADOS FRESCOS: HAMBURGUESAS.	850 mg.
	GRUPO EMPANADOS DE POLLO: NUGGETS, BOCADITOS, PATYNITOS, SUPREMAS, PATITAS, MEDALLON, CHICKENITOS Y FORMITAS.	736 mg.
FARINACEOS	CRACKERS CON SALVADO	941 mg.
	CRACKERS SIN SALVADO	941 mg.
	SNACKS GALLETAS	1460 mg.
	SNACKS	950 mg.
	GALLETAS DULCES SECAS	512 mg.
	GALLETAS DULCES RELLENAS	429 mg.
	PANIFICADOS CON SALVADO	530 mg.
	PANIFICADOS SIN SALVADO	501 mg.
SOPAS, ADEREZOS Y CONSERVAS	CALDOS EN PASTA (CUBOS/TABLETAS) Y GRANULADOS	527 mg.
	SOPAS CLARAS	430 mg.
	SOPAS CREMAS	346 mg.
	SOPAS INSTANTANEAS	352 mg.

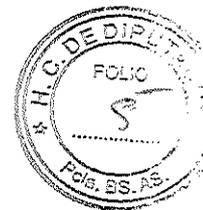
ROCÍO S. GIACCONE

Diputada

Bloque Frente para la Victoria
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



FUNDAMENTOS

El presente proyecto persigue la adhesión de la Provincia de Buenos Aires a la Ley 26905 aprobada a nivel Nacional en el año 2013, mediante la cual se busca promover la reducción del consumo de sodio en la población, estableciendo los Valores Máximos de Consumo.

Esta iniciativa toma como antecedente el proyecto de la diputada Liempe Rita Beatriz correspondiente al número D-1811/14-15, que tuvo como objetivo adherir a la Ley Nacional 26905, que regula el consumo de Sodio en los habitantes de la Provincia de Buenos Aires.

El consumo de sal tiene su origen en la utilización para la conservación de alimentos. En la actualidad, el uso de la tecnología aplicado a este elemento lo mejora como conservante y refrigerante aplicado a las reglas de envase de los productos, incluso para darle sabor a los alimentos, sin considerar que los efectos del exceso son en ocasiones irreversibles para la salud.

Hoy la utilización de sal en exceso es la causa de numerosos problemas de salud, no solo relacionados con las enfermedades cardiovasculares sino también con insuficiencia renal, osteoporosis y problemas en el estómago, incluso contribuye con la retención de líquidos por parte del organismo. Además provoca una presión sobre las arterias y contribuye la aparición de la hipertensión. Según datos de la OMS, la hipertensión es la causante del 62% de los accidentes cerebrovasculares y del 42% de las enfermedades del corazón.

Los principales efectos que causa son:

Aumento de presión arterial y riesgo de enfermedad Cerebro Vascular

- ACV (accidente cerebro vascular)
- Evento coronario
- Enfermedad renal crónica

Efectos directos independientes del aumento de la Presión Arterial

- Aumento del riesgo de ACV
- Hipertrofia cardiaca
- Proteinuria y enfermedad renal

Efectos indirectos

- Obesidad



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



- Problemas de circulación.
- Problemas de estómago, osteoporosis, litiasis renal, agravación del asma.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) estableció en 5 gramos el consumo máximo diario de sal, coincidiendo con la FAO (Organización para la Alimentación y la Agricultura). Esta cifra se encuentra por debajo de la que se ingiere de media en el mundo, que es entre 10 y 12 gramos. La mayor parte de la ingesta diaria de sal proviene del 80%, proviene de los productos envasados y precocinados.

En nuestro país se vienen trabajando varias acciones para reducir el consumo de sodio en la ingesta diaria, de la misma manera que la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Según diversas proyecciones la reducción a tres gramos de sal en la dieta de toda la población salvaría unas seis mil vidas anuales y evitaría aproximadamente 60.000 eventos cardiovasculares y ataques cerebrovasculares (ACV) cada año. Sobre todo considerando la estimación de que en Argentina el consumo diario de sal por persona asciende a 12 gramos, hábito que es un factor de riesgo significativo para la salud de la población.

Los compromisos asumidos por las empresas con el apoyo de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) establecen que el sector alimenticio reducirá entre un 5 y un 18% de manera progresiva, el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios: productos cárnicos y sus derivados, farináceos, lácteos, sopas, aderezos y conservas.

Por su parte, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) desarrollaron en conjunto programas de conciencia para que las panaderías artesanales produzcan pan con menos sal y sin sal.

En el mismo sentido la iniciativa sanitaria "Menos Sal Más Vida" también fue promotora de la disminución del consumo de sodio y su labor fue en conjunto con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Consideramos que conseguir una reducción en el consumo de sal es un esfuerzo del cual depende nuestra calidad de vida. La finalidad de la presente iniciativa es concientizar sobre todas las medidas necesarias para evitar el riesgo de los excesos en el consumo y de adquirir hábitos más saludables en nuestra vida cotidiana.

Por los motivos expuestos es que solicitamos a las demás Legisladoras y legisladores que acompañen el presente proyecto con su voto.


ROCÍO S. GIACCONE
Diputada
Bloque Frente para la Victoria
C. Diputados Pcia. de Bs. As.