



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 1049

/19-20



PROYECTO DE LEY

EL SENADO Y LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA
PROVINCIA DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE
LEY

ARTÍCULO 1°: Institúyase en la Provincia de Buenos Aires el día 18 de Marzo de cada año como el “**Día Provincial de la Reducción del Consumo de Sal**”.

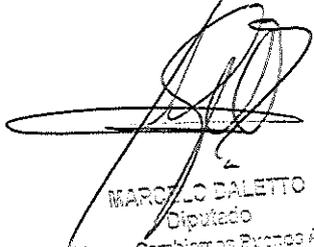
ARTÍCULO 2°: Durante la “Día Provincial de la Reducción del Consumo de Sal” se llevarán a cabo acciones para visibilizar, y fomentar la reducción en el consumo de sal en el territorio de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 3°: La Autoridad de Aplicación será determinada por el Poder Ejecutivo.

ARTÍCULO 4°: La Autoridad de Aplicación será la encargada de diseñar y realizar las acciones contempladas en el artículo 2°.

ARTÍCULO 5°: Invitase a los Municipios a adherirse a la presente ley.

ARTICULO 6°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.


MARCELO BALETTO
Diputado
Bloque Cambiemos Buenos Aires
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

EXPTE. D- 1079



FUNDAMENTOS

Se somete a consideración de nuestra Honorabilidad el siguiente Proyecto de Ley para su tratamiento y sanción, donde se establece el "Día Provincial de la Reducción del Consumo de Sal", con el fin de promover acciones cuyos destinatarios sean los habitantes de la Provincia de Buenos Aires.

A través de esta iniciativa proponemos visibilizar y fomentar la reducción del consumo de sal en el territorio de la Provincia de Buenos Aires.

La sal es una parte esencial de la dieta, pero la mayoría de las personas consume más de lo que piensa y de lo que es saludable. Un consumo excesivo de sal contribuye a la presión arterial elevada, uno de los principales factores de riesgo para ataques al corazón y cerebrales, al igual que otros problemas de salud que incluyen insuficiencia renal, osteoporosis, obesidad y Alzheimer. La OPS/OMS recomienda que los adultos consuman menos de 5 gramos de sal por día. En las Américas, los promedios del consumo de sal van desde 12 gramos al día en Argentina, 11 gramos diarios en Brasil, a 8,5 a 9 gramos por día en Canadá, Chile y los Estados Unidos.

La mayoría de la sal en exceso que consumen las personas no viene de los saleros sino de los alimentos procesados como el pan, comidas procesadas e instantáneas, carnes procesadas y condimentos. La comida de restaurantes también contribuyen al exceso en el consumo de sal, y por eso este año el foco está en chefs y proveedores de servicios de comida.

Elegir productos "bajos en sal" de alimentos procesados no siempre son la mejor solución, porque de por sí la comida procesada tiende a ser menos saludable que los alimentos frescos, explicó el experto en nutrición de la OPS/OMS, Enrique Jacoby. "Las comidas que vienen en bolsas o en cajas, que llamamos 'ultra procesadas', deben ser evitadas", indicó Jacoby. "Los alimentos procesados con menos sal están llenos de calorías vacías, son bajos en



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

micronutrientes, y suelen estar formulados para hacer que las personas consuman más. En contraste, los alimentos frescos proveen nutrientes reales, satisfacen el hambre y naturalmente tienen poca sal. El mejor consejo es comer comida real como los que comían nuestros abuelos", añadió.

Un estudio canadiense sobre 18 países de América Latina estimó que la reducción en un 10% del consumo de sodio cada año podría prevenir unos 593 mil eventos cardiovasculares y salvar unas 54 mil vidas.

Varios países de las Américas ya están haciendo esfuerzos para reducir la ingesta de sal, entre ellos, Brasil, Canadá, Chile, Costa Rica, Cuba, Estados Unidos, México, Surinam y Uruguay. Entre estas iniciativas figuran desde campañas educativas y en medios de comunicación en colaboración con quienes hacen alimentos para mejorar las etiquetas con información nutritiva y para reformular los productos para que contengan menos sal.

Las personas consumen, en promedio, alrededor de 10 gramos de sal al día. Esta cifra es aproximadamente el doble de la cantidad de sal de cualquier procedencia (alimentos procesados, comidas hechas y alimentos preparados en el hogar) recomendada por la OMS (menos de 5 gramos o menos de una cucharadita al día). La OMS recomienda que los niños de entre 2 y 15 años consuman incluso una cantidad menor de sal que ésta, que deberá adaptarse a sus necesidades energéticas para el crecimiento.

Según el Dr. Chestnov, Subdirector General de la OMS para Enfermedades No Transmisibles y Salud Mental, la sal está presente en casi todo lo que comemos, ya sea porque la mayoría de los alimentos procesados o preparados la contienen en cantidades elevadas o porque la añadimos cuando preparamos la comida en casa. Además afirma que la disminución del consumo de sal es uno de los medios más eficaces para que los países mejoren la salud de la población y pidió encarecidamente a la industria alimentaria que colabore estrechamente con la



EXPTE. D- 1079



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

OMS y los gobiernos nacionales para reducir de forma gradual la concentración de sal de los productos alimentarios.

Las enfermedades no transmisibles, como las enfermedades cardíacas y los accidentes cerebrovasculares (ACV), son las principales causas de muerte prematura en el siglo XXI. La OMS brinda apoyo a los gobiernos para que pongan en práctica el plan de acción para la estrategia mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles, que comprende nueve objetivos globales, incluido el de reducir el consumo de sal en el mundo en un 30% para el año 2025.

La sal, en forma de glutamato de sodio o de cloruro de sodio, es la principal fuente de sodio en nuestro régimen alimentario y se usa como condimento en muchas partes del mundo. En numerosos países, el 80% del aporte salino proviene de alimentos procesados tales como panes, quesos, salsas en frascos, carnes curadas y comidas hechas.

Las estrategias basadas en datos científicos de la OMS para reducir el consumo de sal son:

- reglamentos y políticas que velen por que los fabricantes y los comerciantes minoristas de alimentos reduzcan la concentración de sal en los productos alimentarios sólidos y líquidos;
- convenios con la industria para lograr que los fabricantes y los comerciantes minoristas pongan a disposición del consumidor alimentos sanos (de bajo tenor salino) a precios asequibles;
- propiciar los entornos de alimentación sana (que estimulen el menor consumo de sal) en lugares públicos, como escuelas, hospitales, lugares de trabajo e instituciones públicas;



EXPTE. D-

1079



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

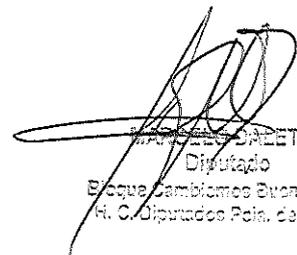
- velar por el etiquetado adecuado de los alimentos para que los consumidores sepan de inmediato qué cantidad de sal contienen esos productos; y
- poner en práctica las recomendaciones de la OMS a la hora de comercializar alimentos y bebidas no alcohólicas para niños.

Las estrategias para que las personas y las familias reduzcan el consumo de sal consisten, por ejemplo, en:

- leer la etiqueta del producto en el momento de comprar alimentos procesados para comprobar la concentración de sal;
- pedir los productos que contengan menos sal en el momento de comprar alimentos preparados;
- quitar de la mesa los saleros y las salsas en frascos a la hora de comer;
- limitar la cantidad de sal que se añade al cocinar a un máximo diario de un quinto de una cucharadita;
- limitar el consumo frecuente de productos que contengan mucha sal; y
- educar el paladar de los niños mediante un régimen alimentario constituido principalmente de alimentos no procesados sin sal añadida.

Consideramos la fecha de 18 de Marzo como día para promover esta iniciativa en el territorio de la Provincia de Buenos Aires, en virtud de la Semana Mundial de la Acción contra la Sal que se conmemora entre los días 12 y 18 de Marzo de cada año.

Por lo expuesto, solicito a mis pares que acompañen con su voto afirmativo la presente iniciativa.


MARCELO SARETTO
Diputado
Equipo Cambiemos Buenos Aires
H. C. Diputados Pcia. de Bs. As.