

Nueva York quiere menos sal

- Propone reducir hasta un 40% el contenido en sodio de los productos envasados

11/01/2010 ELMUNDO.es

MADRID.- La administración neoyorquina prepara un plan para animar a las cadenas de restaurantes y de comida envasada a reducir la cantidad de sal de sus menús. Los expertos calculan que la medida podría frenar la incidencia de hipertensión, ictus y ataques cardiacos; aunque de momento el plan es voluntario y ofrece un plazo de cinco años para que la ciudad de los rascacielos se quede menos salada.

"Todos consumimos demasiada sal y **la mayor parte de ella procede de la comida preparada**", ha señalado al diario ['The New York Times'](#), el comisionado de salud de la ciudad, Thomas Farley. Concretamente, las estadísticas aseguran que el 80% de la sal que consumen los estadounidenses procede de alimentos envasados o de los que consumen en restaurantes.

No es la primera medida que el alcalde Bloomberg toma para cuidar la salud cardiovascular de sus vecinos. Primero dirigió sus esfuerzos para que las cadenas de alimentación redujesen el contenido en [grasas trans](#) (peligrosas para el corazón) y después obligó a los establecimientos a indicar [el número de calorías en sus menús](#). Además, en su batalla contra la obesidad y a favor de una vida más saludable, el alcalde neoyorquino también ha alertado a sus conciudadanos del riesgo de abusar de los refrescos, con un alto contenido en azúcar.

Dudas sobre la eficacia

Sin embargo, como ya han advertido los expertos, la campaña de la sal **tendrá más dificultades para triunfar** que la de las calorías, debido a que requiere la colaboración de los grandes fabricantes nacionales, que deberían alterar su contenido en sal para todo EEUU y no sólo para la ciudad de Nueva York.

Además, el hecho de que el **plan sea voluntario y progresivo** también dificulta que los ciudadanos puedan notar nada a corto plazo. Sin embargo, las autoridades confían en que la medida funcione más a través de la presión pública que mediante una imposición a corto plazo. De hecho, Nueva York lleva meses discutiendo el programa con los grandes fabricantes alimenticios, pero por el momento son muy pocas las marcas que se han decidido a recortar la cantidad de sal en sus ingredientes.

En la próxima primavera, las autoridades revisarán los efectos que ha tenido la medida y volverá a tratar de convencer a la industria para que tome medidas concretas. De momento, el plan ha fijado su objetivo en reducir en los próximos cinco años **entre un 10% y un 40% los niveles de sodio** en 61 tipos de alimentos envasados y los productos de diferentes restaurantes.

Triunfe o no, la Asociación Americana del Corazón (AHA) ha aplaudido el esfuerzo, porque considera que, al menos, «sirve para concienciar a la opinión pública sobre el

problema de consumir demasiada sal». Los expertos recomiendan que el consumo diario de sodio no rebase los .1500 o 2.300 miligramos al día, aunque en EEUU el ciudadano medio puede llegar a tomar hasta 3.400, según cifras estatales.