



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Los especialistas en el área de la salud coinciden en que el consumo 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 cáncer de estómago, incluso contribuyendo con la retención de líquidos por parte del organismo provoca una presión sobre las arterias y favorece 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.

De hecho, la Fundación Española del Corazón (FEC) afirma que reduciendo, al menos, la mitad del consumo de sal diario obtendríamos beneficios en nuestra salud comparables a los derivados de dejar de fumar.

Hace más de una década que 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 muy por debajo de la que se ingiere de media en el mundo, entre 10 y 12 gramos, y en Argentina inclusive. La mayor parte de la ingesta diaria de sal, el 80%, proviene de los productos envasados y precocinados.

El consumo de sal tiene su génesis en la utilización para conservar los alimentos, sin embargo actualmente esta utilidad resulta innecesaria dado que con los sistemas más modernos de conservación, esta medida ya no es necesaria. Y en la actualidad se utiliza básicamente para dar más sabor a la comida, sin considerar que los efectos del exceso son en ocasiones irreversibles para la salud, como los detallados a continuación:

Aumento de presión arterial y riesgo de enfermedad CV

- ACV
- Evento coronario
- Falla cardíaca
- Enfermedad renal crónica

Efectos directos independientes del aumento de la Presión Arterial

- Aumento del riesgo de ACV



Legislatura de la Provincia de Río Negro

- Hipertrofia cardíaca
- Proteinuria y enfermedad renal

Efectos indirectos

- Obesidad

Otros efectos

- Cáncer de estómago, osteoporosis, litiasis renal, agravación del asma

Esta tarea de conseguir una reducción en el consumo de sal es una tarea que requiere del esfuerzo de todas las partes implicadas. Por un lado, está el propio ciudadano que puede empezar a aplicar medidas como cocinar sin sal, retirar el salero de la mesa o comprar los productos que sean bajos en sal, lo que no significa que sean de régimen sino saludables. Por otro lado, está la industria alimentaria, que debería disminuir la cantidad de sal que le añade a los productos y hacer un etiquetado más fácil de entender y que informara de la cantidad de sal añadida; y finalmente se encuentran los organismos públicos, que deberían tomar medidas restrictivas relacionadas con el consumo de sal así como iniciar campañas masivas dirigidas a informar sobre los efectos nocivos de ésta.

En Argentina se viene trabajando en varias acciones para esta reducción de consumo de sodio en la ingesta diaria, de la misma manera que la Organización Panamericana de la Salud (OPS) que convocó un grupo de expertos sobre sal y salud para elaborar una declaración política con un enfoque y recomendaciones para reducir la ingesta de sal en la dieta entre todos los pueblos de las Américas, ya sea en adultos o en niños.

En esta base, nuestro país con el fin de alcanzar la meta internacional recomendada de un valor inferior a 5g/día/persona para el 2020, ha realizado acciones junto con el representante de la OPS en Argentina como la firma de convenios con el objetivo de reducir el contenido de sodio en los alimentos industrializados, entre la nación y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (Copal) para que la población argentina disminuya el consumo de sal y, así, incidir sobre uno de los principales factores de riesgo de la enfermedad cardiovascular, que representa el 48 por ciento de las enfermedades crónicas no transmisibles, que anualmente causan la muerte de 36 millones de personas en el mundo.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Según proyecciones del Ministerio de Salud de la Nación, la reducción de 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.

El acuerdo estableció que el sector industrial de alimentos reducirá de manera voluntaria y progresiva el contenido de sodio en los cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios, integrados por los productos cárnicos y sus derivados -entre los que se encuentran chacinados cocidos y secos, y embutidos y no embutidos-; los farináceos como galletitas, panificados y snacks; los lácteos, incluyendo una gran variedad de tipos de quesos; y las sopas, aderezos y conservas.

Las metas del acuerdo "sin precedentes en la región de las Américas", fueron fijadas a dos años y tienen por objetivo promover la reducción del consumo de sal en Argentina a partir de un trabajo mancomunado entre Estado e Industria Alimentaria para alcanzar, en 2020, la meta de cinco gramos diarios de consumo promedio de sal por persona, valor máximo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Dentro de las estrategias pensadas para combatir este flagelo, el organismo internacional determinó que la reducción de sal en los alimentos procesados es una de las herramientas más costo-efectivas.

Para lograr este objetivo, desde 2010 el Ministerio de Salud lleva adelante la iniciativa "Menos Sal, Más Vida", estrategia que persigue disminuir el consumo de sal de la población para reducir la importante carga sanitaria que representan las enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares y renales. Trabaja dos ejes fundamentales, la concientización de la sociedad sobre la necesidad de disminuir la incorporación de sal en las comidas, y la firma de acuerdos con la industria alimentaria para lograr la reducción del contenido de sodio de los alimentos procesados.

En ese plano, juntamente con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el ministerio desarrolló acciones en las panaderías artesanales para que produzcan pan con menos sal y sin sal -sobre la medida recomendada-, experiencia que permitió la reducción de



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

un 25 por ciento de sal en el pan elaborado en más de seis mil panaderías del país.

La reducción progresiva de sal en los alimentos elaborados por la industria evitará en ocho años que se produzcan 45.000 muertes en Argentina por enfermedades cardiovasculares y patologías renales crónicas, así lo informó Sebastián Laspiur, Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades no Transmisibles durante la firma en el Ministerio de Salud de distintos convenios con 16 empresas alimenticias para la reducción voluntaria y progresiva de sodio en la elaboración de sus productos.

Los acuerdos fueron suscriptos dentro de la iniciativa sanitaria "Menos Sal Más Vida" con la que se pretende incidir en la baja de las enfermedades cardiovasculares en la población, a través de la disminución del consumo de sodio y los realiza Salud, en conjunto con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

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 voluntaria y progresiva, el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios: productos cárnicos y sus derivados; farináceos; lácteos y sopas, aderezos y conservas.

Tomando como puntapié estas acciones y para dar un sustento más sólido a las mismas, recientemente se aprobó en el Honorable Senado de la Nación la ley n° 26905 que establece la reducción del consumo de sodio en la población y en su Artículo 11 invita a las provincias y a la ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir en lo pertinente a su jurisdicción.

Atento a ello y en pos de coordinar y acompañar las políticas nacionales que resultaren beneficiosas para la población en general la Provincia de Río Negro debe adherir a esta iniciativa que resulta abarcativa de la Ley n° 4804 que establece e su artículo 1° que "Todos aquellos establecimientos gastronómicos, tanto públicos como privados, no pueden ofrecer sal en cualquier tipo de presentación, que permita el uso indiscriminado o discrecional por parte del consumidor, excepto que este lo requiera".

Por ello:

Autores: Humberto Alejandro Marinao, Lidia Graciela Sgrablich, Juan Domingo Garrone.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
SANCIONA CON FUERZA DE
L E Y**

Artículo 1°.- Objeto-Adhesión. Se adhiere, en lo pertinente a su jurisdicción, a la ley nacional n° 26905 "Reducción del consumo de sodio en la población" y que se integra como Anexo I de la presente.

Artículo 2°.- Autoridad de aplicación. El Ministerio de Salud es la autoridad de aplicación de la presente y procede a su reglamentación dentro de los ciento veinte (120) días de su sanción.

Artículo 3°.- Se invita a los municipios de la provincia a adherir a la presente.

Artículo 4°.- De forma.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

ANEXO I

Ley N° 26905 "Reducción del consumo de sodio en la población"

Art. 1°- El objeto de la presente ley es promover la reducción del consumo de sodio en la población.

Art. 2°- La autoridad de aplicación de la presente ley es el Ministerio de Salud.

Art. 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.

Art. 4°- Las pequeñas y medianas empresas productoras de alimentos, definidas conforme la ley 24.467 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.

Art. 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;
- 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 el sodio los mensajes sanitarios que adviertan sobre los riesgos que implica su excesivo consumo;
- e) Determinar en la publicidad de los productos con contenido de sodio los mensajes sanitarios sobre los riesgos que implica su consumo excesivo;



Legislatura de la Provincia de Río Negro

- f) Determinar en acuerdo con las autoridades jurisdiccionales el mensaje sanitario que deben acompañar los menús de los establecimientos gastronómicos, respecto de los riesgos del consumo excesivo de sal;
- g) 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;
- h) Establecer para los casos de comercialización de sodio en sobres que los mismos no deben exceder de quinientos miligramos (500 mg.);
- i) Promover la aplicación progresiva de la presente ley en los plazos que se determinan, con la industria de la alimentación y los comerciantes minoristas que empleen sodio en la elaboración de alimentos;
- j) 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;
- k) 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.

Art. 6°- Los productores e importadores de productos alimenticios deben acreditar para su comercialización y publicidad en el país las condiciones establecidas conforme lo determina la presente ley.

Art. 7°- La autoridad de aplicación debe adecuar las disposiciones del Código Alimentario Argentino a lo establecido por la presente ley en los plazos fijados en el artículo 3°.

Art. 8°- 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 que fije la autoridad de aplicación 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) El ocultamiento o la negación de la información que requiera la autoridad de aplicación en su función de control;



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

f) 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.

Art. 9° - Las infracciones a la presente ley, serán sancionadas con:

a) Apercibimiento;

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 nacional en forma anual conforme al índice de precios oficial del Instituto Nacional de Estadística y Censos -INDEC-, desde pesos mil (\$1.000) a pesos un millón (\$1.000.000), susceptible de ser aumentada hasta el décuplo en caso de reincidencia;

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. El producido de las multas se destinará, en acuerdo con las autoridades jurisdiccionales y en el marco de COFESA, para la realización de campañas de difusión y concientización previstas en el inciso k) del artículo 5°.

Art. 10.- La autoridad de aplicación de la presente ley debe establecer el procedimiento administrativo a aplicar en su jurisdicción para la investigación de presuntas infracciones, asegurando el derecho de defensa del presunto infractor y demás garantías constitucionales. Queda facultada a promover la coordinación de esta función con los organismos públicos nacionales intervinientes en el ámbito de sus áreas comprendidas por esta ley y con las jurisdicciones que hayan adherido. Asimismo, puede delegar en las jurisdicciones que hayan adherido la sustanciación de los procedimientos a que den lugar las infracciones previstas y otorgarles su



Legislatura de la Provincia de Río Negro

representación en la tramitación de los recursos judiciales que se interpongan contra las sanciones que aplique. Agotada la vía administrativa procederá el recurso en sede judicial directamente ante la Cámara Federal de Apelaciones con competencia en materia contencioso-administrativa con jurisdicción en el lugar del hecho. Los recursos que se interpongan contra la aplicación de las sanciones previstas tendrán efecto devolutivo. Por razones fundadas, tendientes a evitar un gravamen irreparable al interesado o en resguardo de terceros, el recurso podrá concederse con efecto suspensivo.

Art. 11 – Invitados a las provincias y a la Ciudad Autónoma de

ANEXO I

GRUPO DE ALIMENTOS	PRODUCTOS	MAXIMOS DE VALORES DE SODIO PERMITIDOS 100 GRAMOS DEL PRODUCTO
PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS DERIVADOS	GRUPO DE CHACINADOS COCIDOS, EMBUTIDOS Y NO EMBUTIDOS. SALAZONES COCIDAS: INCLUYE SALCHICHAS, SALCHICHÓN, MORTADELA, JAMÓN COCIDO, FIAMBRES COCIDOS Y MORCILLA.	1196 mg.
	GRUPO CHACINADOS SECOS: SALAMES, SALAMÍN, LONGANIZA Y SOPRESATA.	1900 mg.
	GRUPO EMBUTIDOS FRESCOS: CHORIZOS.	950 mg.
	GRUPO CHACINADOS FRESCOS: HAMBURGUESAS.	850 mg.
	GRUPO EMPANADOS DE POLLO: NUGGETS, BOCADITOS, PATYÑITOS, SUPREMAS, PATITAS, MEDALLÓN, 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.
	PANIFICADOS CONGELADOS	527 mg.
SOPAS, ADEREZOS Y CONSERVAS	CALDOS EN PASTA (CUBOS/TABLETAS) Y GRANULADOS	430 mg.
	SOPAS CLARAS	346 mg.
	SOPAS CREMAS	306 mg.
	SOPAS INSTANTÁNEAS	352 mg.