INTENDENCIA MUNICIPAL
2679 – **PASCANAS** – CBA.
Bv. San Martín 198
Te. 0353-4898802/801

ORDENANZA Nº 26/16.-

VISTO:

Que por medio de la Ley Nacional 26905 y su decreto reglamentario N° 16/17 y del expediente Nº 12.002-28571/14/15 por medio del cual se promueve la reducción del consumo de sodio en establecimientos gastronómicos y afines -públicos o privados- en donde expendan y/o consuman alimentos, estableciéndose las diferentes acciones y mecanismos a tal fin

Y CONSIDERANDO:

Que a nivel mundial se verifica el aumento de la morbimortalidad de las Enfermedades No Transmisibles (ENT);

Que con motivo de ello la 57º Asamblea Mundial de la Salud en mayo del 2004 (OMS, 2004), estableció la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud;

Que en la estrategia mencionada se reconoció que la alta carga de ENT impone la creciente prevalencia de aquéllas enfermedades en los sistemas de salud y hace hincapié en la elevada prevalencia de enfermedades cardiovasculares y de sus factores de riesgo, en particular, la hipertensión;

Que, en este punto corresponde indicar que las ENT tienen cuatro factores de riesgos principales, a saber: alimentación inadecuada, inactividad física, tabaco, consumo nocivo de alcohol;

Que en lo que a Argentina respecta, en el año 2009 el Ministerio de Salud de la Nación llevó a cabo la Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgos, de la cual surge que los principales determinantes de las ENT son los factores de riesgo más relevantes: el tabaco, el alcohol, la presión arterial elevada, el colesterol, la diabetes y la alimentación no saludable;

Que la encuesta mencionada indica que el 45,2% de la población le agrega sal a las comidas luego de su cocción y que los argentinos consumen diariamente entre 10 y 12 gramos, lo que representa más del doble de lo aconsejado por la OMS;

Que en agosto del 2015 la provincia de Córdoba adhiere a la Ley Nacional Nº 26.905 que regula el consumo de sal común en la población. Así mismo, se instrumenta la reducción progresiva de la sal contenida, con el propósito de atenuar gradualmente su impacto en las enfermedades cardiovasculares y la hipertensión.

Que en lo que respecta al diagnóstico de salud de la localidad de Pascanas realizado en el marco del Programa Nacional de Municipios y Comunas Saludables surge la Hipertensión Arterial (HTA) en adultos de 19 a 65 años como la primera causa de consulta externa hospitalaria (10,1 a 12,6 %) priorizándose está patología y volcándola al proyecto de salud local Menos Sal Más Pascanenses.

Que de lo expuesto surge que, en lo que respecta a la alimentación inadecuada, resulta prioritario reducir el consumo de sodio en nuestro país, ya sea el incorporado en la elaboración de los alimentos procesados como el adicionado por los consumidores.

Que los especialistas estiman que gran parte de los trastornos de la salud se podrían prevenir si los fabricantes de alimentos redujeran las cantidades de sodio en un 50% en los alimentos preparados.

Que de hecho, la reducción del contenido de sodio de alimentos procesados fue evaluada como una de las estrategias más costo-efectivas por la Organización Mundial de la Salud para nuestra región y también en un análisis efectuado en nuestro país;

Que en nuestro país, una reducción de tan solo 1 gramo de cloruro de sodio en la dieta diaria poblacional evitaría alrededor de 19.000 muertes en los próximos 10 años.

Que la Organización Mundial de la Salud, recomienda un consumo no mayor a 5 gramos por día/persona y ha verificado que el consumo promedio está muy por encima de aquél valor y que estima que para el año 2020 el 75% de todas las muertes en el mundo responderán a las Enfermedades No Transmisibles.

Que, asimismo, los países Latinoamericanos han establecido la “Declaración Política de Disminución de Enfermedades Cardiovasculares en las Américas” formulada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), según la cual se determinó un descenso gradual y sostenido en el consumo de sal en la dieta con el fin de alcanzar los objetivos nacionales o, en su ausencia, la meta internacionalmente recomendada de un valor inferior a 5 gr/día/persona para el 2020;

Que el Ministerio de Salud de la Nación adhirió a la declaración mencionada;

Que en sí, es evidente la necesidad de incrementar los refuerzos de las jurisdicciones de diseñar políticas sanitarias que tengan como objetivo

disminuir aquellos Factores de Riesgo de las ENT, entre los cuales se destaca el consumo de sodio y la promoción de otros hábitos saludables;

Que en lo que a la legislación respecta, el Código Alimentario Argentino (CAA) Ley 18.248, en el Capítulo XVI: Correctivos y Coadyuvantes, establece la definición de sal y sales compuestas: la cual que se entiende con el nombre de Sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio. La sal común se presentará y expenderá como Sal Gruesa, Entrefina, o Fina, pudiendo en estos casos existir distintas gradaciones de triturados. Que en el Artículo 1272 del CAA declara que toda sal (cloruro de sodio) que se expenda para consumo humano, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o en menos de hasta el 25,0% denominándose en el envase como Sal enriquecida para uso alimentario humano: Ley Nacional N° 17.259. En este capítulo del CAA también se declara los condimentos y especias que pueden utilizarse como reemplazo de la sal.

Que asimismo, otras de la acciones recomendadas a fin de reducir el consumo de sodio es el establecimiento de Acuerdos con la Industria Alimentaria, a través de los cuales los diferentes sujetos –públicos y privados- involucrados a lo larga de la cadena agroalimentaria, acuerdan metas de reducción del contenido de sodio en los alimentos procesados con la finalidad de que la población disminuya el consumo de sal;

Que el objetivo de estos acuerdos es establecer un marco de colaboración y cooperación junto a todos los sujetos involucrados en la cadena agroalimentaria;

Que los mismos tienen metas precisas, cuantificables y que son monitoreadas y se destacan porque las reducciones se realizan de forma progresiva de manera tal que permiten que las Industrias Alimentarias incluyan objetivos factibles de cumplir conforme las características de producción, desarrollo tecnológico, organización de procesos, etc.

Que Finlandia, Francia, Canadá, Inglaterra han llevado a cabo experiencias exitosas de aquellos acuerdos;

Que en nuestro país, estos acuerdos se han comenzado a articular a través de la iniciativa “Menos Sal, Más Vida” desde Octubre del 2011 en los cuales los Ministerios de Salud de la Nación y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, establecen junto con representantes de las Industrias Alimentarias

Convenios Marcos de Reducción Voluntaria y Progresiva del contenido de sodio de los alimentos procesados y adhesiones a los mismos;

Que en los convenios referidos se establece que el sector industrial de alimentos reducirá en Argentina, de manera voluntaria y progresiva el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios, y con la particularidad de que se podrán incorporar nuevos grupos;

Que, asimismo, la iniciativa referida insta a que se promueva en las Provincias, Municipios y Comunas el acuerdo de Convenios Marcos locales, en pos de capitalizar los conocimientos locales de la producción de alimentos y articular diferentes mecanismos a fin de reducir el contenido de sodio de los alimentos procesados en cada una de aquellas jurisdicciones;

Que en paralelo, las Industrias Alimenticias como los establecimientos gastronómicos –públicos y privados- (restaurantes, bares, locales de comidas, etc.) desde hace tiempo están realizando esfuerzos en pos de garantizar alimentos inocuos, seguros y saludables, promoviendo la realización de hábitos saludables y destacando la importancia de capacitar al consumidor de alimentos para que pueda elegir sobre una base cierta y objetiva de información.

Que, instar al uso responsable de la sal constituye un mecanismo que permite concientizar a los ciudadanos/consumidores de alimentos de los peligros/riesgos que conlleva el consumo excesivo de la misma, a la par, que es necesario promocionar la utilización de otros condimentos;

Que, además, la incorporación en las cartas de menús de la leyenda de advertencia de los efectos adversos del consumo de sal, capacita a los consumidores y brinda información concreta sobre los efectos perjudiciales de aquel en la salud y, a la par, le permite elegir con conocimiento de causa qué quieren consumir y qué es para ellos lo más saludable. Establecer menús sin sal, es promover y reconocer una nueva forma de elección promotora de la salud;

Que las medidas antes mencionadas se han establecido en diferentes Municipios y Provincias Argentinas;

Que, por último, establecer envases de sal divisibles y con tamaño determinados compatibles con las recomendaciones mundiales, es una forma de regular su consumo y desincentivar el mismo;

Que sin dudas, aunar los esfuerzos para realizar diferentes medidas costo efectivas en cuanto a la reducción del consumo de sodio y promoción de

realización de hábitos saludables, permitirá reducir la carga de morbimortalidad de las ENT en la población argentina.

POR ELLO

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE PASCANAS SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

ARTÍCULO 1º: Adhiérase el Municipio de Pascanas a la Ley Nacional 26905 y su Decreto Reglamentario N° 16/17 referida a la Promoción de la reducción del consumo de sodio en la población en todos sus términos y alcances

ARTICULO 2°: Utilización responsable de la sal. Dispónese la utilización responsable de la sal a los consumidores de alimentos de los establecimientos gastronómicos y/o afines –públicos o privados- en donde expendan y/o se consuman aquellos y funcionen en el territorio de la localidad de Pascanas.

ARTÍCULO 3º: Objetivos. La Autoridad de Aplicación instrumentará los mecanismos necesarios para realizar los siguientes objetivos:

a) Efectuar encuestas para determinar cuál es la ingesta media de sodio en la población de Pascanas;
b) Difundir e instalar en la sociedad, la conciencia de la problemática de las Enfermedades No Transmisibles y sus principales factores de riesgos, entre los cuales se encuentra el alto consumo de sal, mediante una activa y amplia campaña educativa en todos los grupos etarios en post de mejorar la calidad alimentaria, reducir el contenido de sodio de la alimentación y por ende ayudar a la implementación de hábitos saludables.
c) Formar redes con la participación interinstitucional del Ministerio de Educación, de los Municipios y ONGs, a fin de difundir la información y los beneficios en la salud que produce la disminución del consumo de sal;
d) Elaborar recomendaciones sobre la producción de alimentos manufacturados sin agregado de sal o con la mínima cantidad posible;
e) La Autoridad de Aplicación promoverá acuerdos Voluntarios y Progresivos de Reducción del Contenido de Sodio en los Alimentos Procesados con las Industrias Alimentarias.

ARTÍCULO 4º: Definiciones: A los efectos de la presente se entiende por:

a) *Acuerdos Voluntarios y Progresivos de Reducción del Contenido de Sodio en los Alimentos Procesados con las Industrias Alimentarias:* Convenios que tienen como objetivo consensuar y acordar con el sector industrial de alimentos la reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos industrializados a fin de disminuir el consumo de sodio en la población argentina y los cuales se promocionan en el marco de la estrategia “Menos Sal, Más Vida” que realiza el Ministerio de Salud de la Nación y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
b) *Establecimientos gastronómicos y/o afines -públicos o privados- en donde expendan y/o se consuman aquellos:* restaurantes, bares, confiterías, locales y/o similares en los cuales como actividad habitual se expenden y/o consumen alimentos destinados para su consumo final.
c) *Sal:* mineral que el cuerpo necesita para su funcionamiento apropiado y que puede hallarse en forma natural en la mayoría de los alimentos o ser adicionado, a través de la incorporación de cloruro de sodio (sal) y otras sales de sodio en alimentos procesados con funciones de saborizante, condimento o conservante, o bien incorporado por el consumidor al momento de ingerir alimentos.
d) *Sal dietética con bajo contenido de sodio:* Se entiende por sal dietética con bajo contenido de sodio, las mezclas salinas que por su sabor sin aditivos aromatizantes son semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio), y que no contienen una cantidad superior a ciento veinte (120) miligramos de sodio por cien (100) gramos de producto.

ARTÍCULO 5º: Prohibición de ofrecer sal en establecimientos en donde expendan y/o se consumen alimentos. Establécese que, en los establecimientos indicados en el artículo 1ª, queda prohibido el ofrecimiento de sal en saleros, sobres y/o cualquier otro adminículo que permita el uso discrecional de aquella por parte del consumidor, excepto que expresamente el comensal lo requiera.

ARTÍCULO 6º: Obligaciones de los establecimientos en donde se expendan y/o se consumen alimentos. Determinase que, los establecimientos indicados en el artículo 1º tienen las siguientes obligaciones:

a) Incorporar en las cartas de menús la leyenda “el consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud” la cual debe estar en un lugar suficientemente visible y en letra clara, conforme lo determine la reglamentación;

b) Tener disponibles en sus cartas de menús, opciones de aquéllos sin sal;
c) Ofrecer información a los consumidores sobre los efectos nocivos del consumo de sal;
d) Tener a disposición de los consumidores que lo requieran, sal dietética con bajo contenido de sodio,
e) Ofrecer y promover a los consumidores condimentos diversos.

ARTÍCULO 7º: Envases divisibles de sal. Determínese que los envases de sal destinada al consumo humano deben ser divisibles. Cada una de las unidades consideradas por separado debe tener la capacidad de contener no más de medio gramo de sal y cumplir con determinadas características que determine la reglamentación.

ARTÍCULO 8º: La Autoridad de Aplicación establecerá la reglamentación y las respectivas sanciones frente al incumplimiento de lo dispuesto por la presente ordenanza en el plazo de los noventa días posteriores a su publicación.

ARTÍCULO 9º: Comuníquese, publíquese, dese al Registro Municipal y archívese.

SANCIONADA POR EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EN SESIÓN DE FECHA 15 DE SEPTIEMBRE DE 2016.-

PROMULGADA MEDIANTE DECRETO MUNICIPAL Nº 187/213/16 DE FECHA 16 DE SEPTIEMBRE DE 2016.-