



## MENDOZA

### **ORDENANZA 13546/2019 CONCEJO DELIBERANTE DE LUJAN DE CUYO**

Adhesión a la Ley Nacional 26.905 sobre consumo de Sal

Sanción: 23/10/2019; Promulgación: Boletín Oficial: 31/01/2020

#### VISTO:

El expediente N° 563-P-2019. Iniciado por la Concejal Alejandra Setien. Objeto: Proyecto de Ordenanza: Adherir a la [Ley Nacional 26.905](#) sobre Reducción de Consumo de Sal; y

#### CONSIDERANDO:

Que el presente proyecto de Ordenanza fue elaborado en el marco del Programa de Voluntariado Legislativo 2019 de Fundación para el Desarrollo Cívico Ciudadano y de la Ordenanza municipal N° 12.837, propiciando la participación ciudadana en el ámbito del Honorable Concejo Deliberante de Luján de Cuyo para la construcción colaborativa de políticas públicas.

Que los participantes que han contribuido en el presente proyecto son: María Julieta Heras (DNI 29.588.653), Claudia Marcela Seballe (DNI 24.986.416), Mario Alberto Castillo (DNI 8.154.085), Mildred Oriana Salinas Lacourt (DNI 92.332.552), Eber Daniel Martínez (DNI 13.569.591), Osvaldo Raúl Videla (DNI 10.742.877), Lucas Astudillo (DNI 38.909.192), Germán Arturo Mercado (DNI 38.333.928) coordinados técnicamente por Leandro Daniel Frutos (DNI 36.876.354), María Mercedes Ordoñez (DNI 38.888.868) y Agustín Boato (DNI 39.235.583).

Que la Asamblea Mundial de la Salud adoptó en 2004 la «Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud», en la que se pide a los gobiernos, a la Organización Mundial de la Salud (OMS), a los asociados internacionales, al sector privado y a la sociedad civil que adopten medidas en los planos mundial, regional y local para fomentar una alimentación sana y la actividad física.

Que a meta 3.4 del Objetivo de Desarrollo Sostenible N° 3, compromete a los Estados a reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante su prevención y tratamiento, y promover la salud mental y el bienestar.

Que en todo el mundo, el consumo de sal es excesivo, lo cual se asocia a diversos riesgos para la salud que causan cada año millones de muertes prematuras; la hipertensión arterial, por ejemplo, que se cobra cada año 9,4 millones de vidas. Hacer frente a la amenaza que representa la sal para la salud pública es un reto que deben afrontar por igual los países desarrollados y en desarrollo. El modo más fácil y rentable de abordar la amenaza es bien sencillo: disminuir la cantidad de sal que consume la población. Reducir el consumo de sal es una medida práctica que puede salvar vidas, prevenir las enfermedades relacionadas y reducir los costos de la atención de salud para los poderes públicos y las personas.

Que la OMS recomienda el consumo no mayor a 5gr/día/persona y ha verificado que el consumo promedio está por muy encima de aquel valor y que estima que para el año 2020 el 75% de todas las muertes en el mundo responderán a las Enfermedades No Transmisibles (ENT).

Que asimismo, los países Latinoamericanos adherido a la Declaración Política de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) “Prevención de las enfermedades cardiovasculares en las Américas mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria de

toda la población”, la cual se fija como meta 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 5g/día/persona para el 2020.

Que la OPS en el año 2018 publica la guía en español SHAKE “Menos sal, más salud”, la cual ofrece un marco general en el que se encuadran los elementos fundamentales necesarios para formular una estrategia eficaz destinada a reducir el consumo de sal: compromiso político, liderazgo programático, sensibilización y creación de alianzas. La S refiere a “SURVEILLANCE” (VIGILANCIA): medir y monitorear el consumo de sal; la H refiere a “HARNESS” (MOVILIZACIÓN DEL SECTOR): promover la reformulación de alimentos y comidas para que contengan menos sal; la A refiere a ADOPCIÓN DE NORMAS: instaurar normas eficaces y exactas para el etiquetado y la promoción de los productos alimenticios; la K refiere a “KNOWLEDGE” (CONOCIMIENTO): educar y comunicar para que la población entienda que es importante consumir menos sal; la E refiere a “ENTORNO”: lograr entornos que favorezcan una alimentación saludable.

Que en relación a la VIGILANCIA, en Argentina se ha publicado la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (2019) del Sistema de Vigilancia de Enfermedades No Transmisibles y del Sistema Integrado de Encuestas a Hogares (SIEH) de la Nación. En la misma se indica que el indicador de sal agregada siempre o casi siempre en la mesa y en la cocción se mantuvo estable entre 2013 y 2018. No obstante, es importante remarcar que la estrategia de reducción de sodio a nivel poblacional es multicomponente y no puede capturarse solamente con este indicador, que mide el grado de concientización en la población acerca del daño del consumo excesivo de sal. Si bien este aspecto cultural y de cambio de hábitos es importante, debe tenerse en cuenta que 2/3 del consumo de sodio proviene de los productos procesados o envasados y no de la sal agregada por el consumidor.

Que en relación a MOVILIZACIÓN DEL SECTOR, desde el año 2011 los Ministerios de Salud, y el 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 relación a la ADOPCIÓN DE NORMAS, la estrategia de reducción de sodio que comenzó con una iniciativa voluntaria de reformulación de sodio en panificados y otros alimentos procesados hace más de una década, concluyó con la sanción de la Ley Nacional N° 26905 en 2013 y cuya reglamentación N° 16/2017 se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que con el impulso de la Comisión Nacional Asesora para la Promoción Nacional de la Reducción del Consumo de Sodio, que puso en marcha el mencionado reglamento de la ley, se aprobaron dos nuevas reducciones de sodio en la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL). Las mismas fueron incorporadas al CAA a través de la Resolución Conjunta 1/2018 y Resolución Conjunta 4/2019. Estas dos nuevas modificaciones de la legislación reducen aún más los límites de sodio que pueden contener ciertos alimentos procesados, como panificados o chacinados, e incorporaron otros grupos de alimentos a la ley.

Que la OMS/OPS han distinguido en el año 2014 las acciones llevadas a cabo por Argentina bajo el lema “Menos sal, más vida” por su eficacia. La Organización señala, “Gracias a la iniciativa “Menos Sal, Más Vida”, los fabricantes de alimentos elaborados de la Argentina están rebajando voluntariamente el contenido en sal de más de 500 productos, los panaderos locales están reduciendo el sodio en el pan, y las familias están prescindiendo del salero en sus comidas.”

Que la Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación, a través del Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad resolvió mediante la resolución 693/2019 establecer a las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) como un estándar de referencia nacional para el diseño de políticas públicas que contemplen aspectos regulatorios, de asistencia, capacitación, promoción y evaluación en materia de alimentación. En dichas guías existen mensajes específicos para desalentar el consumo de

sal.

Que la Provincia de Mendoza, mediante la Ley N° 8.891, adhiere a lo establecido por la Ley Nacional N° 26.905. En su aplicación, el médico cardiólogo Nelson Fredes quien está al frente del Programa de Prevención y Tratamiento de Enfermedades Cardiovasculares de la provincia ha manifestado ante medios periodísticos que el 35% de la población adulta de la provincia es hipertensa y el consumo diario de sal duplica la cantidad recomendada por la OMS.

Que este Honorable Concejo Deliberante, mediante la Ordenanza N° 10287 fue pionero en el país en legislar una política sobre reducción del consumo de sal de mesa en bares, restaurantes, confiterías, cafés y comercios afines. Sin embargo, la legislación no se tenido efecto en territorio por la falta de designación de la autoridad de aplicación de la misma.

Que en relación al CONOCIMIENTO, desde el Poder Ejecutivo Nacional se brindó, asistencia técnica junto con el Programa PROTEGER para la adhesión provincial y municipal a la Ley Nacional N° 26.905 de reducción de consumo de sodio. Además, está en proceso la definición de los mensajes sanitarios en los envases de sal para advertir sobre el daño que provoca a la salud el consumo excesivo de sodio.

Que en relación al ENTORNO, el municipio de Luján de Cuyo está acreditado como un Municipio Responsable ante el Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. Esto significa un reconocimiento de la cartera sanitaria nacional a las gestiones locales por disminuir el impacto de los factores sociales y ambientales que actúan negativamente en la salud como son los servicios de salud, la salud ambiental, factores socioeconómicos y modos de vida, para reducir las brechas de inequidad en salud.

Que resulta oportuno, para acreditar como Municipio Saludable ante el Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, adecuar la estrategia municipal establecida en el año 2011 por la Ordenanza municipal en función de las nuevas metas y acciones coordinadas intersectorialmente. En efecto, es indispensable explicitar en la normativa una autoridad de aplicación que vele por el cumplimiento del objeto de la política pública; incorporar en instrumentos existentes instancias de formación y capacitación para con los manipuladores de alimentos;

Que el Plan Estratégico Municipal prevé mejorar la infraestructura sanitaria y ampliar cobertura de programas preventivos de salud.

**POR ELLO:**

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LUJAN DE CUYO  
O R D E N A**

Artículo 1°: Objeto. Establécese la política para la reducción del consumo de sal, en adhesión a la Ley Nacional 26.905 y su Decreto Reglamentario 16/2017 del Poder Ejecutivo Nacional.

Art. 2°: Autoridad de Aplicación. La autoridad de aplicación de la presente ordenanza será la Dirección de Industria y Comercio, en coordinación con la Subsecretaria de Deportes, Educación y Salud.

Art. 3°: Obligaciones de los establecimientos. Los establecimientos gastronómicos y a fines, de carácter público o privado, en donde expendan y/o se consuman alimentos y funcionen en el Departamento de Luján Cuyo, deberán cumplimentar con 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 requieren, sal dietética con bajo contenido en sodio.
- e) Ofrecer y promover a los consumidores condimentos diversos.
- f) A solicitud del cliente suministrar sal solo en sobre fraccionados inferiores a un gramo de

sal.

Art. 4º: Funciones de la Dirección de Industria y Comercio. Son funciones de Dirección de Industria y Comercio:

a) Fiscalizar y controlar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Art. 3

Art. 5º: Funciones de la Subsec. de Deportes, Educación y Salud. Son funciones de la Subsecretaría de Deportes, Educación y Salud:

a) Diseñar y gestionar campañas de concientización periódicas, en todos los grupos etarios, sobre los efectos nocivos del consumo de sal en coherencia con las Guías Alimentarias para la Población Argentina establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación.

b) Integrar las buenas prácticas para la reducción de la sal en los programas de formación de los manipuladores de alimentos;

c) Estimular a los establecimientos gastronómicos y productores de alimentos, que funcionen en el Departamento, a adherir al Convenio Marco para Reducción Voluntaria y Progresiva del Contenido de Sodio en Alimentos Procesados suscripto entre el Ministerio de Salud de la Nación, el Ministerio de Agricultura de la Nación y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).

Art. 6º: Sanciones. Los establecimientos que incumplan con el Art. 3 de la presente normativa serán pasibles de las siguientes sanciones:

a) Primer incumplimiento: Apercibimiento.

b) Segundo Incumplimiento: a partir de los 15 (Quince) días del apercibimiento, si siguen incumpliendo se le aplicará una Multa de 250 U.T.M. (Doscientos cincuenta Unidades tributarias Municipales).

c) Tercer incumplimiento: a partir de los 15 (Quince) días de la segunda instancia si se sigue con el incumplimiento se le aplicará una Multa que asciende a 500 U.T.M. (Quinientas Unidades Tributarias Municipales).

d) Cuarto incumplimiento: Clausura temporaria del local. Hasta el pago total de las multas y el cumplimiento de la normativa.

Art. 7º: Presupuesto. Los gastos que demande el cumplimiento de las disposiciones de esta Ordenanza serán atendidos con:

a) Lo recaudado por las sanciones impuestas;

b) Los recursos que destine, a tal efecto, la Ordenanza de Presupuesto General de la Administración Pública Municipal para la Autoridad de Aplicación.

Art. 8º: Derogación. Deróguese la Ordenanza municipal N° 10.287

Art. 9º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos, Promúlguese, Publíquese, dese al Registro de Ordenanzas y Archívese.

Rodrigo Alberto Solorza; Roberto Alfredo Ajo

