

2019

Programa de control y vigilancia para la reducción del contenido de sodio en alimentos

Plan integral de fiscalización de establecimientos, productos alimenticios y materiales en contacto con alimentos.

INFORME DE RESULTADOS

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción (p. 3)

Antecedentes (p. 3)

Marco normativo (p. 4)

Organización y gestión del control (p. 5)

- Alcance
- Metodología
- Evaluación del rotulado

Resultados (p. 5)

- Resultados del monitoreo analítico
- Resultados de la evaluación de rotulado

Indicadores (p. 9)

Análisis de tendencias (p. 9)

Conclusiones y perspectivas de trabajo (p. 10)

ANEXO I (p. 10)

INTRODUCCIÓN

Los alimentos acondicionados que se comercializan en la República Argentina son fiscalizados por las Autoridades Sanitarias competentes tanto a nivel nacional como provincial o municipal.

En el marco del Plan Integral de Fiscalización (PIF), se establecen **Programas oficiales de control** con el fin de realizar monitoreos dirigidos y focalizados en contaminantes y factores de composición que, en caso de detectarse un incumplimiento que podrían representar un riesgo para la salud de los consumidores, o bien, ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios, o una alteración de sus características organolépticas, se procede a tomar las acciones adecuadas.

El **Programa de control y vigilancia para la reducción del contenido de sodio en los alimentos** tiene el objetivo de analizar el estado de situación con respecto al contenido de sodio de los alimentos comercializados en el país, a fin de obtener información del rotulado respecto de la adecuación a los valores máximos de sodio establecidos en la Ley N° 26.905 de Promoción de la Reducción del Contenido de Sodio y sus normas reglamentarias, y aportar datos actualizados de composición de los alimentos en cuanto al contenido de sodio.

ANTECEDENTES

La Organización Mundial de la Salud (OMS) señala desde hace tiempo que la hipertensión, entre otras enfermedades crónicas, es el principal factor de riesgo de muerte y el segundo de discapacidad por enfermedad cardíaca, así como también los accidentes cerebrovasculares y la insuficiencia renal. En un informe que la OMS publicó en el año 2014, referido a la situación mundial de las enfermedades no transmisibles (ENT) y en el que indica que anualmente se producen 16 millones de defunciones prematuras (antes de los 70 años) por cardiopatías y neumopatías, accidentes cerebrovasculares, cáncer y diabetes. Se señala que la mayor parte de las defunciones prematuras por ENT son prevenibles. De los 38 millones de vidas perdidas en 2012 por ENT, 16 millones (el 42%) fueron defunciones prematuras y evitables (un aumento respecto de los 14,6 millones del año 2000).

En las Américas, entre un quinto y un tercio de todos los adultos padece hipertensión, y una vez que alcanzan los 80 años de edad, se puede esperar que más del 90% sean hipertensos (Organización Panamericana de la Salud, 2013).

En nuestro país, la prevalencia autorreportada de presión arterial elevada es de 34,6%. Esta cifra se ha mantenido estable durante los últimos años, como lo reflejan las encuestas nacionales de factores de riesgo (ENFR) de 2005, 2009, 2013 y 2018.¹

¹ Comparación 2005-2018. Principales resultados ENFR 2018, disponible en: www.argentina.gob.ar/noticias/salud-publico-el-informe-completo-de-la-4deg-encuesta-nacional-de-factores-de-riesgo

En la última encuesta, se realizaron mediciones objetivas y se halló que, en la población general, el 40,6% tuvo la presión arterial elevada (mayor o igual a 140/90 mmHg).

Se calcula que reducir la presión arterial disminuyendo el consumo de sal, aun en una pequeña proporción, podría evitar una gran cantidad de eventos cardiovasculares y permitiría reducir los altos costos sanitarios asociados (Bibbins-Domingo et al. 2010).

En este sentido, la reducción del consumo de sal en la población es considerada una de las medidas más costo-eficaces para la salud pública (OMS, 2003). La OMS (2013) recomienda no superar la ingesta de 5 gramos de sal/día/persona, equivalente a 2 gramos de sodio diarios. La ingesta elevada de sodio es un factor de riesgo para enfermedades como la hipertensión, la enfermedad renal crónica y las enfermedades coronarias. Según estimaciones del Ministerio de Salud de la Nación (2013), el consumo diario de sal en Argentina asciende a 11,2 gramos por persona, y constituye así un factor de riesgo significativo para la salud de la población.

En el año 2013 se sanciona la Ley N° 26.905 de Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio en la Población, por la cual se establecen los valores máximos en el contenido de sodio en diferentes categorías de alimentos, así como su incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) a través de las siguientes resoluciones conjuntas:

► **Resolución Conjunta 1/2018**

www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/192839/20180925

► **Resolución Conjunta 4/2019**

www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNormaBusquedaAvanzada/201575/20190213

► **Resolución Conjunta 33/2019**

www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/222044/20191127

En el año 2016, se crea el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad, entre cuyos objetivos se plantea establecer líneas de acción para la reducción de sodio en los alimentos envasados, tal como lo prevé el reglamento de la ley 26.905. De esta manera durante el año 2018 se comienza a trabajar coordinadamente en la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio y a partir de este trabajo se acuerda una nueva reducción de los límites de sodio.

MARCO NORMATIVO

En la actualidad, los límites máximos de sodio se encuentran establecidos según las Resoluciones Conjuntas N° 1-E/2018 (vigente desde el 26 de septiembre de 2018) y 4-E/2019 (vigente desde el 9 de febrero de 2019), que modifican a la Resolución Conjunta 1-E/2017. Cabe destacar que ambas otorgan un plazo de adecuación de dieciocho (18) meses para las empresas.

La resolución 33/2019 publicada el 27 de noviembre de 2019 tendrá vigencia a partir del 27 de mayo de 2021.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

ALCANCE

La ejecución de este programa se llevó a cabo mediante el muestreo de productos alimenticios que se comercializan en la República Argentina, tanto nacionales como importados y para los cuales se haya establecido en el Código Alimentario Argentino un límite máximo de sodio permitido.

En el [ANEXO I](#) se presenta una tabla con los diferentes grupos de alimentos y sus contenidos máximos de sodio contemplados en la normativa vigente

METODOLOGÍA

El control y vigilancia de sodio estuvo a cargo del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), el cual realizó la toma de muestra indicativa en boca de expendio. Los productos fueron analizados mediante la metodología de Espectroscopía de Absorción Atómica de Llama para la determinación de sodio en alimentos (AOAC 985.35), previo tratamiento de muestra por incineración o digestión por vía seca.

EVALUACIÓN DEL ROTULADO

Se verificó que el rótulo de los productos muestreados presentara correspondencia respecto a los valores de sodio declarados en la tabla de información nutricional, además de verificar el cumplimiento con la normativa para la rotulación y publicidad de los alimentos ([Capítulo V del CAA](#)), incluida la declaración de la Información Nutricional Complementaria (artículo 235 quinto - [Resolución GMC Resolución Mercado Común N° 01/12](#)).

RESULTADOS

A continuación, se presenta el relevamiento que consolida los **datos obtenidos en el periodo enero - diciembre de 2019**.

De las muestras monitoreadas, se pudieron clasificar 62 productos dentro de las categorías de alimentos establecidas en la Ley 26.905. Las muestras restantes (32 productos) no entran en el Programa de control y vigilancia para la reducción del contenido de sodio en los alimentos, solo fueron evaluados en función de lo declarado en su rótulo.

Cabe mencionar que, si bien las comparaciones se realizaron con los límites máximos de

contenido de sodio que figuran actualmente en el **Código Alimentario Argentino** (que aún se encontraban dentro del período de adecuación en el 2019), esto no afecta el análisis estadístico realizado ya que las muestras que incumplían con los valores máximos para la última legislación, también lo hacían para la anterior, por lo que en cualquiera de los casos deberían adecuar el contenido de sodio.

En la **Tabla N° 1** se presenta la clasificación realizada sobre las muestras incluidas en el monitoreo.

Categoría	Subcategoría	Denominación CAA	N° de muestras
FARINÁCEOS	Crackers sin salvado	Galletitas tipo cracker sin salvado	2
	Galletas dulces rellenas	Galletitas dulces rellenas	20
	Galletas dulces secas	Galletitas dulces	9
	Panificados sin salvado	Pan sin salvado	4
	Snacks	Productos para copetín (snacks) o para aperitivos	22
	Total de Farináceos		57
SOPAS Y CALDOS	Caldos	Caldo deshidratado	3
	Sopas	Sopa deshidratada	2
	Total de Sopas y Caldos		5
		TOTAL GENERAL	62

Tabla 1 - Total de muestras analizadas por categoría de alimento.

El valor promedio de contenido de sodio de cada subcategoría estuvo por debajo del valor máximo establecido por la Ley 26.905, excepto en el caso de los **snacks** ya que dicha subcategoría registró un **valor promedio de 1057 mg/100g**, siendo el máximo permitido de 900 mg/100g.

En el siguiente gráfico, se expresa el valor promedio del contenido de sodio² en cada categoría de alimentos dentro de los grupos monitoreados: farináceos, sopas y caldos.

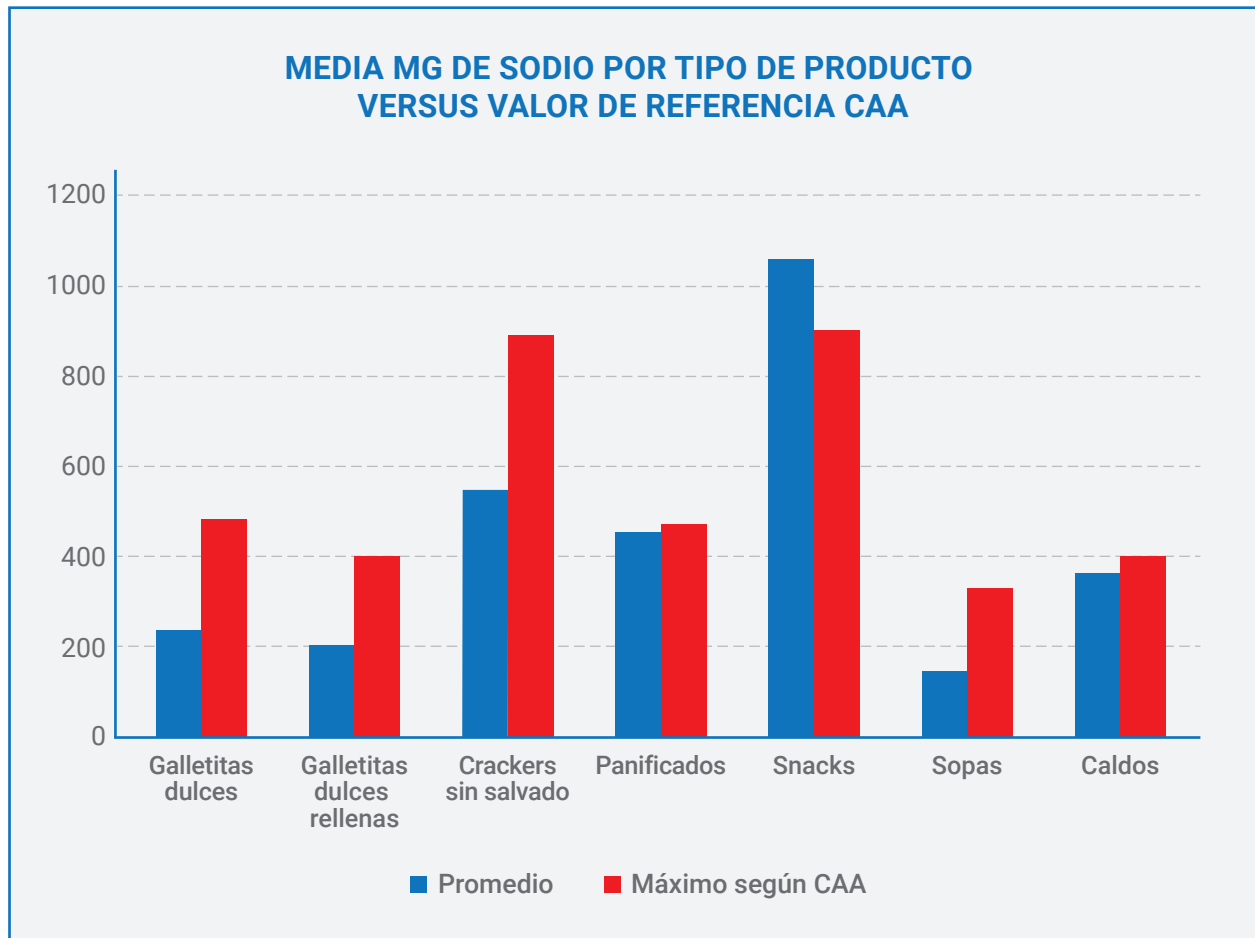


Gráfico n° 1

Estos datos muestran un significativo grado de cumplimiento para las categorías de Sopas y Caldos en el período considerado. Sin embargo, se ve que hubo un decaimiento en el cumplimiento de los farináceos debido a que los valores de sodio obtenidos en la subcategoría de snacks superan en promedio el máximo permitido de sodio según la legislación vigente.

² Los resultados de las cantidades de sodio de los alimentos analizados se presentan en mg/100g con excepción de los caldos y sopas que se expresan en mg/100ml del producto listo para consumir según las indicaciones de preparación indicado en el envase.

A continuación, se muestra el valor de sodio en mg/100g de producto que fue analizado de la **subcategoría Snacks**.

Gráfico N°2: mg de sodio/100g de producto de las muestras analizadas de snacks vs valor máximo permitido.

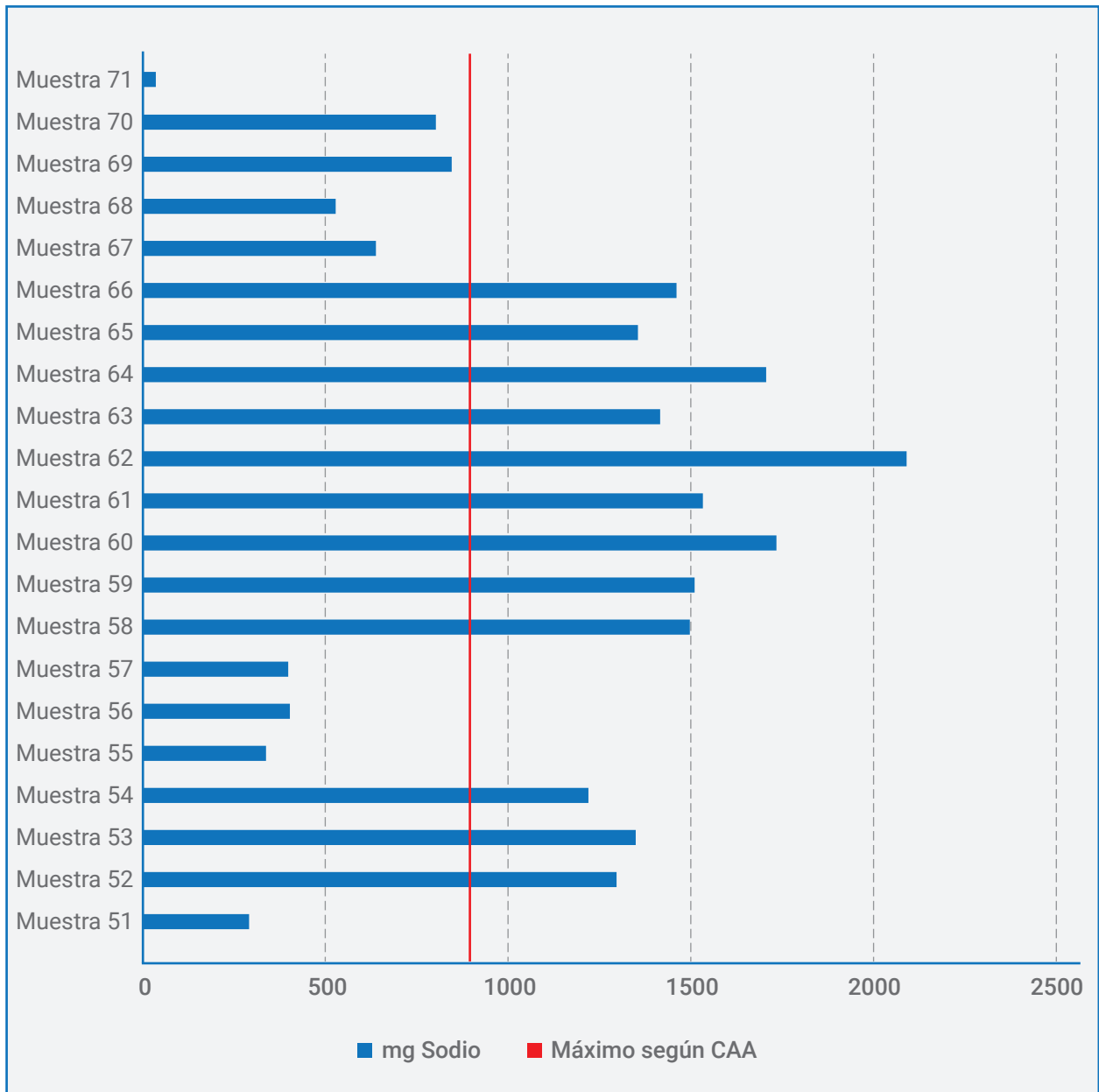


Gráfico n° 2

En el Gráfico n° 2 se observa que, de un total de 21 muestras analizadas, 12 superan el contenido máximo de sodio establecido por la legislación vigente, representando una tasa de incumplimiento del 57%.

RESULTADOS DEL MONITOREO ANALÍTICO

Del total de las muestras analizadas se verificó que en 16 casos (25,8%) el valor obtenido de sodio superó el límite establecido para la categoría correspondiente al producto. Estos resultados muestran que existe un grado de incumplimiento, cuyo desvío se atribuye mayoritariamente a la subcategoría de Snacks

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE ROTULADO

Se realizó la evaluación del rotulado sobre un total de 79 productos, en la cual se contemplaron especialmente los valores de sodio en la tabla de información nutricional y la declaración de Información Nutricional Complementaria (artículo 235 quinto - [Resolución GMC N° 01/12](#)). En ningún caso se encontraron incumplimientos en el rotulado relativo al sodio.

INDICADORES

Indicador	Forma de cálculo	Resultado
Verificar la adecuación del contenido de sodio a los valores establecidos en la Ley 26.905	Cantidad de productos contemplados en la Ley que cumplen con el límite máximo establecido / Total de productos monitoreados contemplados en la Ley 26.905	El 74% de los productos contemplados en la Ley cumplen con el límite máximo establecido

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

Categoría	2016	2017	2018	2019
CÁRNICOS	–	86%	74%	–
FARINÁCEOS	68%	83%	76%	71%
SOPAS Y CALDOS	86%	78%	100%	100%
TODAS LAS CATEGORÍAS	51%	82%	83%	74%

Fuentes

- [Informe de la Estrategia federal e intersectorial](#) para el fortalecimiento de acciones de promoción, monitoreo y control de la reducción del contenido de sodio en alimentos - **Año 2016**.
- [Informe Técnico](#). Monitoreo del Contenido de Sodio en alimentos procesados - **Año 2017**.
- [Informe de resultados](#). Programa de Control y Vigilancia para la Reducción del Contenido de Sodio en Alimentos - **2018**.

CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS DE TRABAJO

Considerando los desvíos del **subgrupo de Snacks**, se trabajará en el fortalecimiento del monitoreo y control de este tipo de productos, teniendo en cuenta que la fecha de vencimiento del plazo para las empresas es marzo del 2020 y los valores del contenido de mg de sodio/100g se encuentran por encima del nivel establecido por la Ley 26.905, tal como lo muestra el Gráfico N° 2.

Respecto del **rotulado**, no se hallaron incumplimientos referidos al contenido de sodio o a la declaración de información nutricional complementaria para dicho nutriente. Cabe destacar que, entre las categorías de alimentos evaluados, se incluyeron salsas y aderezos, tal como fuera previsto en el año 2018.

ANEXO I

Categoría	Denominación CAA	Anexo Ley N° 26905	Contenido en mg	Art. CAA
FARINÁCEOS	Pan sin salvado	Panificado sin salvado	476	725
	Pan con salvado	Panificado con salvado	503	725
	Masa congelada para pan	Panificados congelados	527	725 bis
	Galletitas tipo crackers sin salvado	Crackers sin salvado	890	760
	Galletitas tipo crackers con salvado	Crackers con salvado	890	760
	Galletitas dulces	Galletitas dulces secas	485	760
	Galletitas dulces rellenas	Galletitas dulces rellenas	405	760
	Galletitas dulces rellenas (cacao 4,5%)	Galletitas dulces rellenas	425	760
	Productos para copetín (snacks) o para aperitivos	Snacks	900	760 tris
	Snacks galletas	Snacks galletas	1340	760 quáter

Categoría	Denominación CAA	Anexo Ley N° 26905	Contenido en mg	Art. CAA
CÁRNICOS	Jamón cocido/ pernil de cerdo	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	294
	Chorizos fresco	Embutidos frescos	903	327
	Hamburguesa	Chacinados frescos	808	330
	Longaniza	Chacinados secos	1805	334
	Longaniza a la española	Chacinados secos	1805	335
	Longaniza a la napolitana	Chacinados secos	1805	336
	Salame	Chacinados secos	1805	338
	Salamines	Chacinados secos	1805	339
	Sopresatta italiana	Chacinados secos	1805	340
	Morcilla	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	343
	Morcilla de hígado	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	344
	Mortadela	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	346
	Salchicha tipo frankfurt o tipo viena	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	349
	Salchichón	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	350
	Salchichon con jamón	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	351

Categoría	Denominación CAA	Anexo Ley N° 26905	Contenido en mg	Art. CAA
CÁRNICOS	Salchichón de carne	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	352
	Fiambre de cerdo cocido	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	360 bis
	Fiambre cocido de pata de cerdo	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	360 tris
	Fiambre cocido de paleta de cerdo	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	360 quáter
	Fiambre cocido de lomo de cerdo	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1136	360 quinto
	Fiambre cocido de pollo para emparedados	Chacinados cocidos embutidos y no embutidos y salazones cocidas	1196	360 sexto
	Milanesa de pollo / carne de pollo rebozada o empanada / producto de carne de pollo preparado como milanesa / formados de carne de pollo rebozados o empanados	Empanados de pollo	736	443 bis
SOPAS Y CALDOS	Caldos deshidratados	Caldos en pasta (cubos/tabletas) y granulados	430	440
	Sopas	Sopas claras	346	442
	Sopas deshidratadas	Sopas claras	346	442
	Sopas concentradas	Sopas claras	346	442
	Sopas cremas	Sopas cremas	306	442
	Sopas cremas concentradas	Sopas cremas	306	442
	Sopas cremas deshidratadas	Sopas cremas	306	442
	Sopas deshidratadas instantáneas	Sopas instantáneas	352	442

anmat



Ministerio de Salud
Argentina