



Metas de contenido de sodio en Argentina a 10 años de su aprobación

Semana de Sensibilización de la sal 2024

Metas para reducción del sodio.

Herramientas para su desarrollo y experiencias de los países en su implementación.

OPS/OMS

Lic. Gabriela Flores

15 DE MAYO DE 2024

Declaración de conflictos de interés

No recibo financiamiento y/o apoyo de ningún miembro de la industria tabacalera, de alimentos, nutroterápicos, bebidas azucaradas/bebidas alcohólicas y farmacéuticas, incluyendo, pero no limitado a cualquier fabricante de estos productos, mayoristas o importadores; grupo de interés, grupo de incidencia, firma de abogados, agencia de publicidad, firma de relaciones públicas u otra organización o negocios que represente los intereses de estas industrias o cualquiera de sus miembros.



Escenario epidemiológico en Argentina en 2009

El 25,30% de la población siempre o casi siempre utilizaba sal después de la cocción o al sentarse a la mesa (en 2005 era el 23,10 %) (ENFR 2009).

Consumo de sodio era 11,25 g sal/hab/día (4500 mg sodio) (Min. Salud).

El consumo de pan representaba el 25% del sodio aportado por alimentos.

Los alimentos procesados o industrializados hacen un aporte significativo de sodio a la dieta.



Escenario epidemiológico en Argentina en 2009

Prevalencia de tensión arterial elevada 34,6% (ENFR 2009)

Las enfermedades cardiovasculares: 34,2% de las muertes y 12,6% de los años potenciales de vida perdidos (ENFR 2009)

HTA explicaría el 62% de los accidentes cerebrovasculares y el 49% de las enfermedades coronarias (He FJ, MacGregor GA. 2010)

En el país la reducción de 3 gramos de sal en el consumo diario por habitante evitaría una 6000 muertes cada año (Ferrante D, et al. 2012).



Política Nacional de Reducción de Sodio

Objetivo:

Disminuir el consumo de sal/sodio de la población en su conjunto, para reducir la carga sanitaria que representan las enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares y renales.

Se implementa:

Acción de promoción de la salud como parte de la Estrategia Nacional de Prevención y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles.

Etapas:

Inicia de forma voluntaria en 2009. Reducción de sodio en pan (25%/ 9000 panaderías). Acuerdo con la industria (58 empresas/ 793 productos/ reducciones entre 4 y 32%).

En 2013 se sancionó la Ley 26905.



Ley Nacional 26.905 – Principales puntos

- Establece límite máximo de sodio en alimentos
- Colocación de advertencias sanitarias en los paquetes de sal
- Acciones en restaurants (menús bajos en sal, mensajes de advertencias en menús, quitar saleros, sales dietéticas)
- Sobres de sal de 500 mg
- Campañas de sensibilización



Estado legislativo de leyes provinciales de reducción del consumo de sodio, Argentina 2024



- Adhesión a la Ley 26.905
- Igual estándar que la Ley Nacional
- Inferior a la Ley Nacional
- Sin normativa

Estatus normativo	Número de jurisdicciones
Jurisdicciones con adhesión a la Ley 26905	11
Jurisdicciones con normativa propia que cumple los estándares nacionales	1
Jurisdicciones con normativa propia que no alcanza los estándares nacionales	9
Jurisdicciones sin normativa	3



Establecimiento y actualización de límites máximos de sodio

2017 – Reglamentación de la ley. Incorporación de límites al CAA (productos cárnicos y derivados, farináceos, caldos y sopas)

2018 – 1° actualización (reducción de límites en productos cárnicos y derivados, y farináceos)

2019 – 2° actualización (reducción de límites en caldos y sopas. Se incorpora la mayonesa)

2019 – 3° actualización (se incorporan el ketchup, aderezos a base de ketchup, salsa golf y salsas a base de tomate)

2021 – 4° actualización (se hacen reducciones en snacks y snacks galletas)

2021 – 5° actualización (incorporación de aderezos a base de mostaza)



Monitoreo - 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.

Objetivo: analizar el estado de situación respecto al contenido de sodio de los alimentos comercializados en Argentina, para evaluar la adecuación a los valores máximos de sodio establecidos en la Ley N° 26905.

Muestreo en boca de expendio de productos alimenticios comercializados en Argentina, tanto nacionales como importados y evaluación del rotulado.

A cargo de INAL/ANMAT y Autoridades Sanitarias.



Evaluación - Encuestas Nacionales

El **16,40%** de la población **siempre o casi siempre utiliza sal después de la cocción o al sentarse a la mesa** (2005: 23,10 %, 2009: 25,3%) (ENFR 2018).

El **consumo de sodio** en mayores de 18 años es de **7,9 g de sal/hab/día**, (9,4 g/día en varones y 6,5 g/día en mujeres) Medido en sodio urinario en muestra de orina spot (INTERSALT (sin potasio) para obtener ingesta estimada de 24 horas de sodio en mmol) (ENNyS 2019). (estadísticamente no comparable con el dato anterior)

La prevalencia de **consumo de sal de 5 g o más por día**, fue del **91,8%** (varones: 97,9%; mujeres: 86,2%) y mayor en aquellos con cobertura de salud sólo pública (95,7%) que en quienes tienen obra social o prepaga (89,1%) (ENNyS 2019).



Evaluación - Mapeo normativo (Mejores inversiones para la prevención y control de las ENT en alimentación)

«Mejores inversiones»:

Intervenciones eficaces con análisis de costoeficacia (ACE)

≤ I\$^{*} 100 por AVAD evitados en los PIBM



Reducir la ingesta de sal reformulando los productos alimenticios para que contengan menos sal y fijando niveles objetivo de contenido de sal en los alimentos y las comidas¹³

Reducir la ingesta de sal mediante la creación de un entorno propicio en instituciones públicas, tales como hospitales, escuelas, lugares de trabajo y residencias para que puedan proponerse opciones con menos contenido de sodio

Reducir la ingesta de sal mediante una campaña en los medios de comunicación que inste a un cambio de comportamiento

Reducir la ingesta de sal mediante la instauración de un etiquetado en la parte frontal de los envases¹⁴

* El dólar internacional es una unidad monetaria hipotética que tiene la misma paridad del poder adquisitivo que el dólar de los EE.UU. tenía en un momento dado.

Fuente: Organización Mundial de la Salud. (2017). Lucha contra las ENT: «mejores inversiones» y otras intervenciones recomendadas para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles. Organización Mundial de la Salud.



Evaluación - Mapeo normativo (Mejores inversiones para la prevención y control de las ENT en alimentación)



Fuente. Elaboración propia.



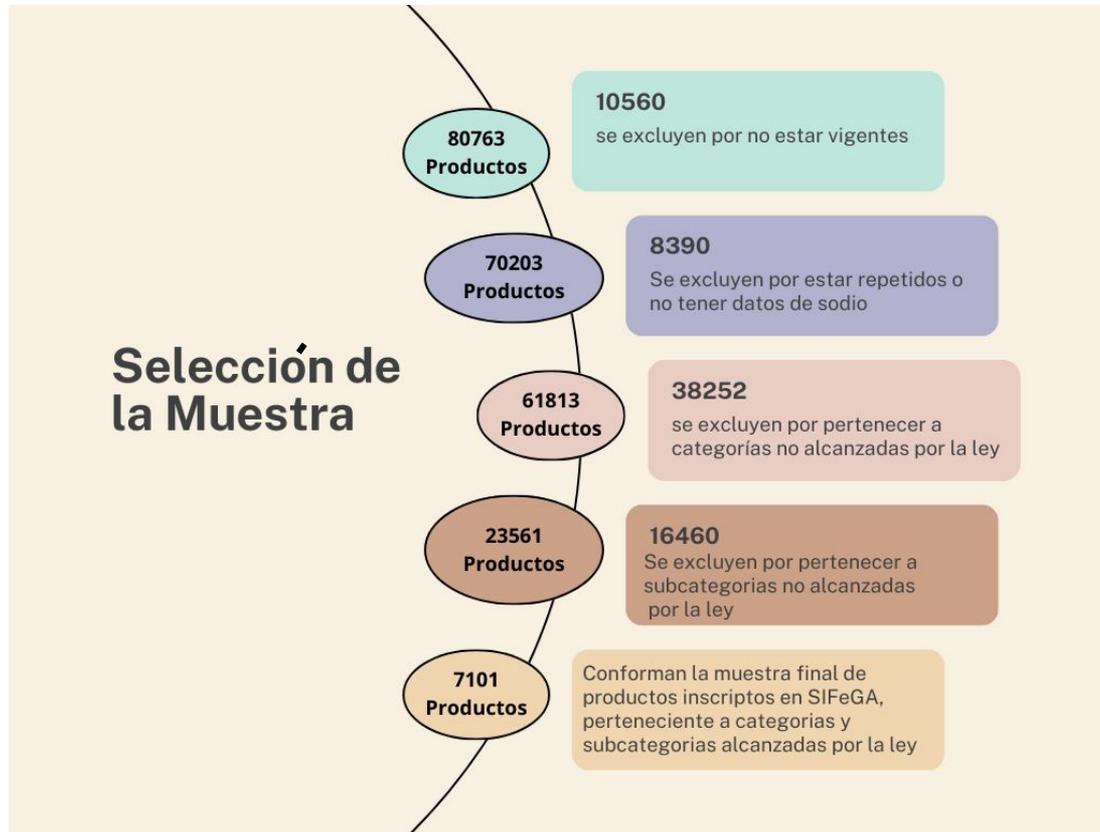
Evaluación - Análisis del cumplimiento de los límites máximos de sodio establecidos por la Ley 26905 y comparación con los estándares internacionales (Metodología)

Estudio descriptivo transversal cualicuantitativo.

Las unidades de análisis fueron todos los **productos** alimenticios **alcanzados por la Ley 26905** que se producen y/o comercializan en todo el territorio nacional, que se encuentren **registrados en** Sistema Federal de Control de Alimentos (**SIFeGA**).



Diagrama de flujo para la selección de la muestra a analizar



Fuente. Elaboración propia.



Metodología

- Una vez obtenida la muestra se calculó el contenido de sodio en miligramos por ciento.
- Se compararon los valores de sodio expresados en mg% y su correspondencia con los límites máximos dividiendo al total de productos en dos categorías: Cumple con la Ley /No cumple con la Ley.
- Se caracterizó la muestra calculando la cantidad de productos distribuidos en los 4 grupos.
- Se realizó un análisis estadístico descriptivo, calculando la mediana, media, rango, percentil 25 y 75 para la cantidad de sodio expresada en mg% de los productos alimenticios.
- Se calculó la dispersión de los datos con el coeficiente de variabilidad.
- Se contabilizó la cantidad de productos que excedían el límite máximo de sodio por grupo, categoría y subcategoría y el % que esto representaba.
- **Se hizo una comparación de los límites nacionales con las metas establecidas para OPS 22 y OPS 25 y OMS.**

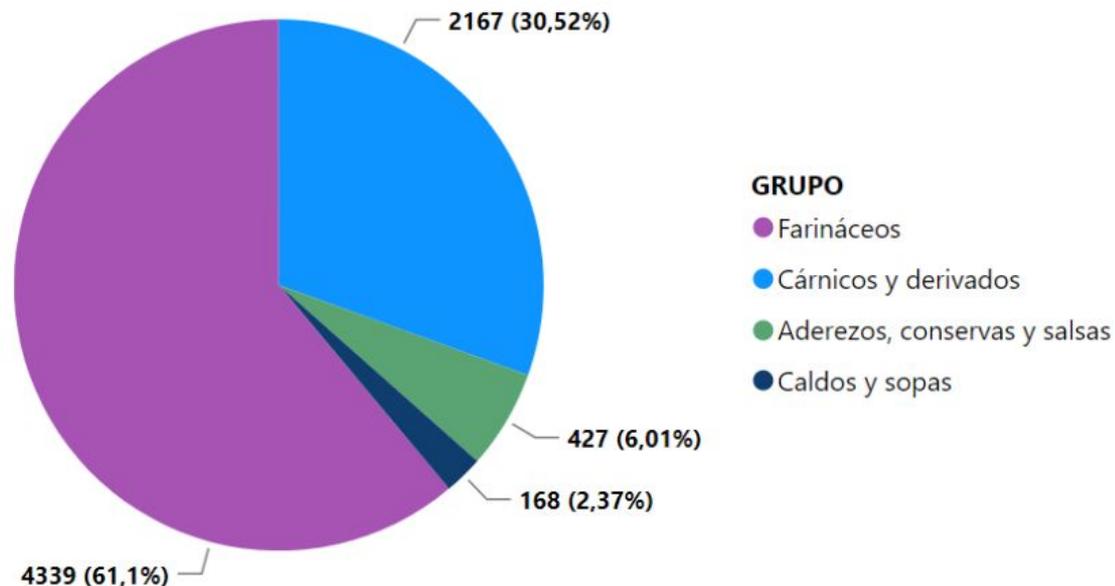


Alimentos / Productos alcanzados

GRUPO PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS	Categorías (53 subcategorías) Chacinados cocidos (12 subcategorías) Chacinados frescos (2 subcategorías) Chacinados secos (6 subcategorías) Rebozados de carne (3 subcategorías)
PRODUCTOS FARINÁCEOS	Pan (3 subcategorías) Galletitas, Bizcochos y productos similares (5 subcategorías) Productos para copetín (2 subcategorías)
CALDOS Y SOPAS	Sopas (7 subcategorías) Caldos (7 subcategorías)
ADEREZOS, CONSERVAS Y SALSAS	Salsas (2 subcategorías) Aderezos y aliños (4 subcategorías)



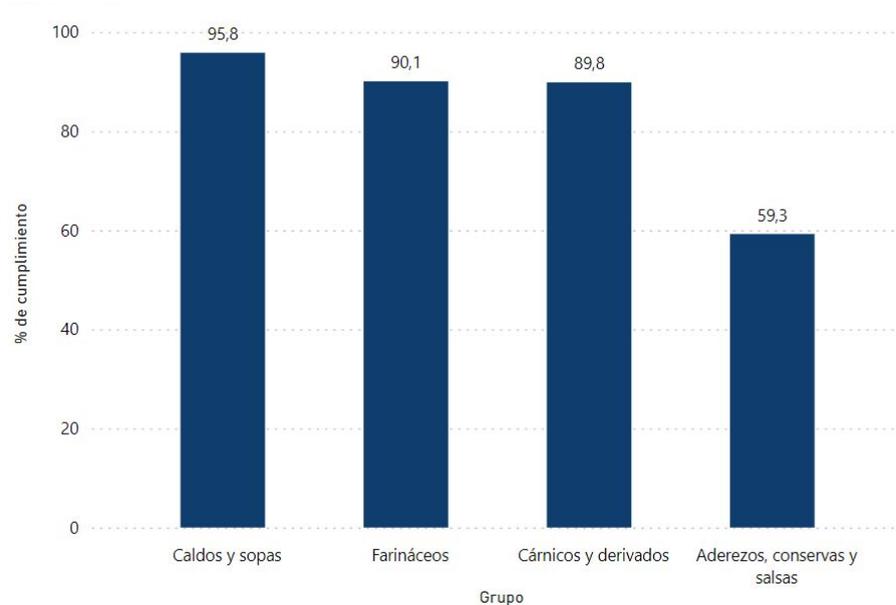
Resultados. Distribución de productos por grupo (n=7101)



Fuente. Elaboración propia en base a datos del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).



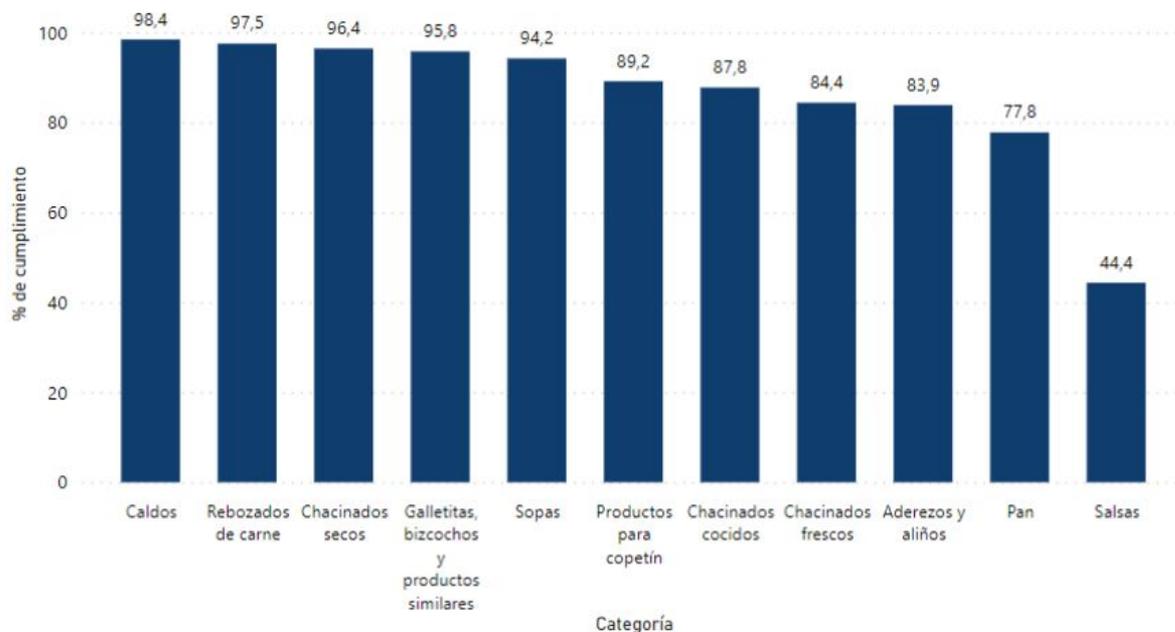
Resultados. Porcentaje de cumplimiento de los límites nacionales de sodio de los 4 grupos alcanzados por la Ley 26905 (n=7101)



Fuente. Elaboración propia en base a datos del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).



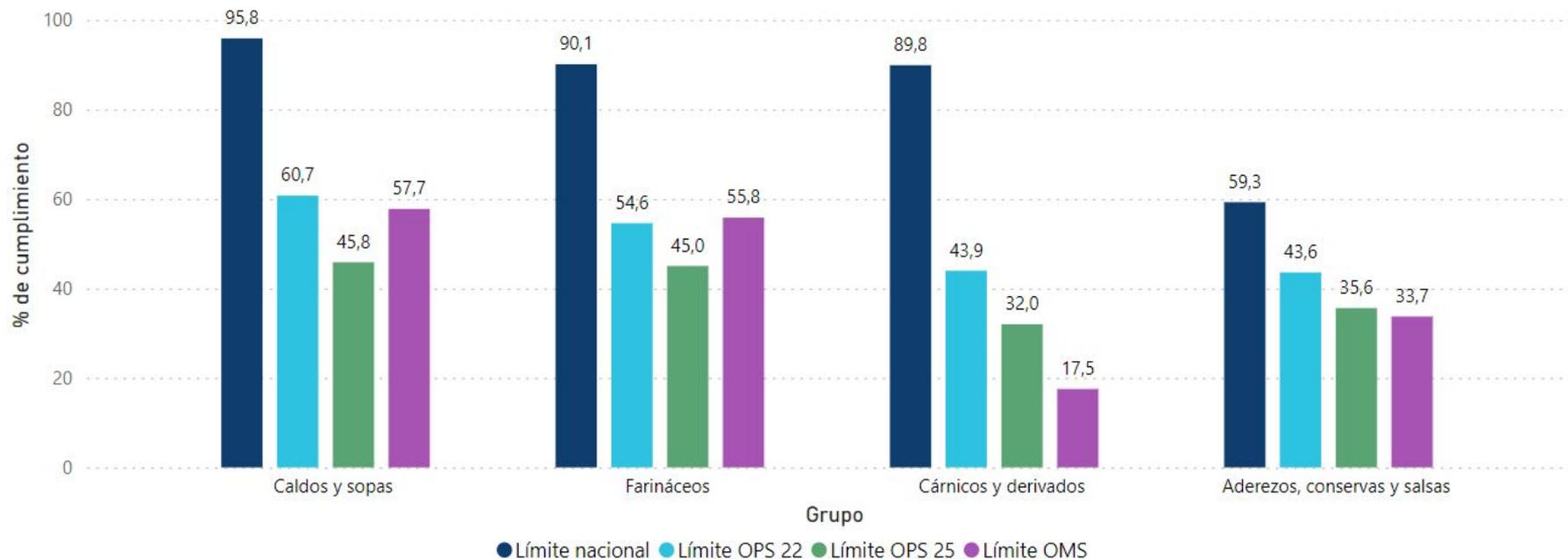
Resultados. Porcentaje de cumplimiento de los límites nacionales de sodio de las 11 categorías alcanzadas por la Ley 26905 (n=7101)



Fuente. Elaboración propia en base a datos del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).



Resultados. Comparación del % de cumplimiento entre los límites nacionales e internacionales de los 4 grupos alcanzados por la Ley 26905 (n=7101)



Fuente. Elaboración propia en base a datos del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).

Propuesta

Actualización de las cantidades máximas de sodio permitidas según el CAA.

Se realizó una comparación entre la mediana de contenido de sodio para cada subcategoría con el límite nacional. En base a ello, se conformaron 3 grupos y se propusieron las siguientes metas de reducción del contenido de sodio en base al límite nacional vigente:

- Grupo A: productos con una diferencia porcentual entre la mediana de su subcategoría y el límite nacional menor al 15%: **reducción del 15%**.
- Grupo B: productos con una diferencia porcentual entre la mediana de su subcategoría y el límite nacional entre el 15% y 30%: **reducción del 20%**.
- Grupo C: productos con una diferencia porcentual entre la mediana de su subcategoría y el límite nacional mayor al 30%: **reducción del 30%**.

Luego, se analizó la muestra en base a los nuevos límites propuestos.

Es importante destacar que todas las subcategorías tuvieron valores de mediana por debajo de los límites nacionales, por lo que una gran parte de los productos que se comercializan actualmente cumplirían las nuevas metas sin necesidad de reformular.



Propuesta

Actualización de las cantidades máximas de sodio permitidas según el CAA.

Grupo A: productos con una diferencia porcentual entre la mediana de su subcategoría y el límite nacional menor al 15%: **reducción del 15%**.

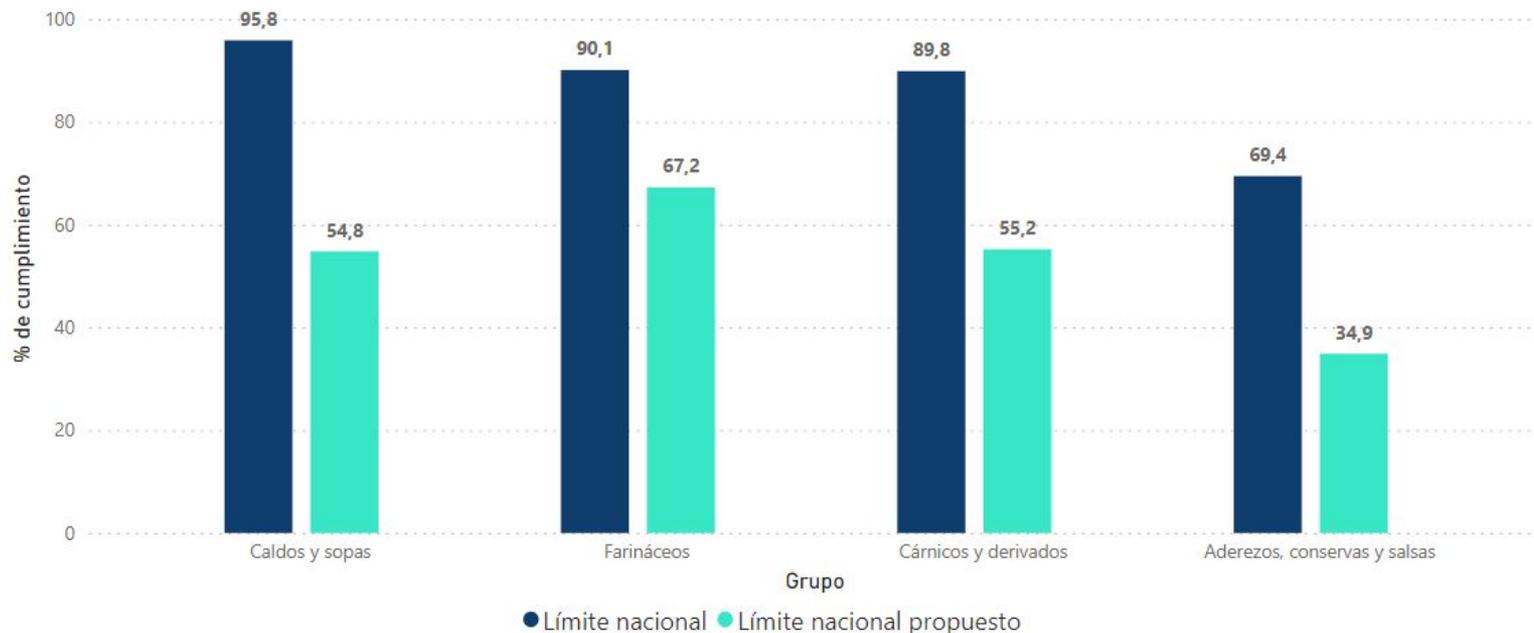
Categoría	Subcategoría	Mediana (mg%)	Límite actual (mg%)	Diferencia porcentual	Nuevo límite propuesto (mg%)
Chacinados frescos	Chorizos frescos	800,0	903	11%	770
	Salsas	Salsas a base de tomate	308,3	315	2%
Aderezos y aliños	Tuco				
	Salsa golf	783,3	850	8%	725
	Mayonesa	733,3	833	12%	710
Sopas	Ketchup o Catsup	941,7	980	4%	835
	Sopas cremas				
	Sopas cremas concentradas*	254,0	290	12%	245
	Sopas cremas deshidratadas				

*La subcategoría sopas cremas concentradas no presentó productos para el análisis.

Fuente: Elaboración propia.



Propuesta. Comparación del % de cumplimiento de los límites nacionales y los límites nacionales **propuestos** por grupo (n=7024).



Fuente. Elaboración propia en base a datos del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).



Conclusión

Argentina fue el primer país en América y el segundo en el mundo en tener una normativa de reducción de sodio, siendo pionera en la región en la implementación de límites máximos de sodio en alimentos de forma mandatoria.

Si bien los niveles de cumplimiento son altos (3 de los 4 grupos evaluados presentaban valores entre 89% y 95,8% de cumplimiento) estos niveles se reducen cuando se comparan con los estándares internacionales.

El grado de dispersión del contenido de sodio es menor a 30 solo en 2 de 11 categorías, lo que demuestra una dispersión alta en el resto de las categorías y esto da una pauta sobre la viabilidad tecnológica para la reducción del sodio en esos productos.

Es necesario que la normativa se mantenga actualizada para evitar la pérdida de efectividad en el objetivo que persigue. Para esto, se deben reducir los límites actuales e incorporar límites máximos a nuevas categorías de alimentos que hoy no están alcanzadas.



Muchas gracias

Lic. Gabriela Flores



Ministerio de Salud
República Argentina

