



**Cámara de Diputados de la Provincia de La Pampa**  
**BLOQUE FRENTE COMUNIDAD ORGANIZADA**

**LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**

SANCIONA CON FUERZA DE

**LEY:**

ARTÍCULO 1. Crease el “Programa Provincial de consumo responsable de sal en la Provincia de La Pampa” destinado a los establecimientos gastronómicos (públicos y privados) como así también a las instituciones públicas provinciales en donde se elaboren productos alimenticios.

ARTICULO 2. Dispóngase la utilización responsable de la sal en los establecimientos gastronómicos y/o afines -públicos o privados- en los cuales se expendan y/o se consuman productos alimenticios y que funcionen en el territorio de La Provincia de La Pampa.

ARTÍCULO 3. Establécese el uso obligatorio de sal con bajo contenido de sodio en las instituciones del ámbito de la administración pública provincial en donde se elaboren productos alimenticios.-

ARTÍCULO 4. Definiciones: A los efectos del presente se entiende por:

- a. Sal dietética con bajo contenido de sodio: mezclas salinas, que por su sabor (sin aditivos aromatizantes) sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio). Podrán ser adicionadas de sustancias antiaglutinantes y/o sávido aromáticas conforme lo establecido en el artículo 1380 del Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284
- b. Convenio Voluntario y Progresivo de Reducción del Contenido de Sodio en los Alimentos Procesados con las Industrias Alimentarias: convenio que tienen como objetivo que los sujetos públicos y privados vinculados a la cadena alimentaria consensuen la reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos industrializados a fin de disminuir el consumo de sodio en la población argentina en el marco Iniciativa “Menos Sal, Más Vida” , que lleva a cabo el Ministerio de Salud de la Nación y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación.-
- c. Establecimientos gastronómicos y/o a fines públicos o privados en donde expendan y/o se consuman aquellos: restaurantes, confiterías, bares , locales y/o similares en los cuales como actividad habitual se expenden y/o consuman alimentos destinados para su consumo final, establecimientos educativos donde se briden alimentos a alumnos/as, establecimientos de Salud, Hospitales, Centro de Salud, Geriátricos.-

ARTÍCULO 5. 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 La Pampa.
- b. Formar redes con la participación interinstitucional con todos los organismos que tengan competencia en temas relacionados a la alimentación (Ministerio de Educación, Municipios y ONGs) a fin de difundir información acerca de los beneficios que produce en la salud la disminución de sodio en los alimentos;



**Cámara de Diputados de la Provincia de La Pampa**  
**BLOQUE FRENTE COMUNIDAD ORGANIZADA**

**LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**

- c. Promover la firma de Acuerdos Voluntarios y Progresivos de Reducción del Contenido de Sodio en los Alimentos Procesados con Industrias Alimentarias.

ARTICULO 6. El Ministerio de Cultura y Educación de la Provincia elaborará materiales curriculares y propuestas pedagógicas-didácticas para todos los niveles de la enseñanza, garantizando su implementación a través de la orientación y supervisión de propuestas institucionales y áulicas.

ARTICULO 7. Prohibición de ofrecer sal en establecimientos en donde se expendan y/o consumen alimentos. En los establecimientos indicados en el artículo segundo, 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/a, excepto que expresamente el comensal lo requiera brindándole entonces sobres de sal los que no podrán superar los 500 mg.

ARTÍCULO 8. Obligaciones de los establecimientos Gastronómicos en donde se expendan y/o se consumen alimentos: Dispónese que los establecimientos incluidos en el artículo 2 de la presente ley deberán:

- a. Incorporar en las cartas de menú 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 aquellos sin sal;
- c. Tener a disposición de los/as consumidores/as que lo requieran sal dietética con bajo contenido en sodio;
- d. Ofrecer y promover a los consumidores/as condimentos diversos.

ARTÍCULO 9. Envases divisibles de sal: Determinase que los envases de sal destinada al consumo humano deben ser divisibles, no pudiendo superar los 500 mg.-

ARTÍCULO 10. Sanciones: El incumplimiento de lo dispuesto en el presente programa hará pasible a los/as responsables legales de los establecimientos, servicios y o afines gastronómicos, y geriátricos privados, las siguientes sanciones:

- a. Apercibimiento, ante el primer incumplimiento constatado,
- b. Multas de hasta cinco mil pesos (\$ 5.000),
- c. Clausura Temporal del lugar en caso,
- d. Clausura temporal del lugar en caso de reincidencia, por el plazo que establezca la autoridad de aplicación. A la clausura podrá acumularse una multa de hasta cuatro mil pesos (\$ 4.000).-

A los fines de los regímenes disciplinarios en el sector público será considerada falta grave el incumplimiento a las obligaciones establecidos por el presente programa.-

ARTÍCULO 11. Destino de los fondos. Los fondos recaudados como consecuencia del aplicación de las multas establecidas en el presente programa, se destinarán anualmente:

- a. Un cincuenta por ciento ( 50 % ) a programas de difusión , radios , tv, diarios, semanarios regionales.
- b. El otro cincuenta por ciento ( 50% ) se repartirá entre los Municipios , que deberán aplicarlos a planes o programas relacionados a la alimentación saludable y afines.



## **Cámara de Diputados de la Provincia de La Pampa**

### **BLOQUE FRENTE COMUNIDAD ORGANIZADA**

#### **LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**

c. Los valores dinerarios de la sanciones en pesos se actualizaran teniendo como base el índice de la inflación anual estimado por el INDEC u organismo oficial que en un futuro lo reemplace.

ARTÍCULO 12. Autoridad de Aplicación: La Autoridad de Aplicación del presente programa será el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 13. Reglamentación: El Poder Ejecutivo Provincial dictará la reglamentación dentro de los sesenta (60) días de su entrada en vigencia.-

ARTICULO 14. De forma-

#### **Fundamentos**

La salud es un tema central para la población y por tanto, su promoción de hábitos saludables es esencial. Es por ello, que la importancia del tema nos lleva a presentar este proyecto de ley por el cual se crea en el marco de la ley provincial 2826 el programa denominado “ Programa Provincial de consumo Responsable de Sal en la Provincia de La Pampa ” entendiendo que de esta manera estamos respondiendo a unas de las necesidades más trascendentes para los seres humanos: el cuidado de su salud y de su calidad de vida.

El presente proyecto viene a complementar a la ley provincial nro. 2826 estableciendo un programa por el cual se establece la utilización responsable de sal en los establecimientos gastronómicos del ámbito privado o público tales como hospitales, escuela de doble jornada y escuelas hogares.

En particular, de acuerdo a Informes de la Organización Mundial de la Salud (OMS) se ha verificado en los últimos años el aumento de la carga de morbilidad ocasionadas por Enfermedades No Trasmisibles (ENT), las cuales tienen cuatro principales factores de riesgos principales, a saber: la alimentación inadecuada, la inactividad física, el tabaco y el consumo nocivo de alcohol.

Más aún, la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, adoptada formalmente por la 57ª Asamblea Mundial de la Salud en Mayo del 2004 (OMS, 2004), reconoció la alta carga que impone la creciente prevalencia de aquéllas enfermedades en el sistemas de salud, e hizo hincapié en la elevada prevalencia de enfermedades cardiovasculares y de sus factores de riesgo, en particular, la hipertensión.

En este sentido es importante destacar que la Organización Mundial de la Salud(OMS) recomienda un consumo no mayor a 5 gramos por día/por persona y estima que -para el año 2020- el 75% de todas las muertes en el mundo responderán a las ENT.

En nuestro país, 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 el 45,2% de la población le agrega sal a las comidas luego de su cocción e informa que el consumo promedio de sal en nuestro país ronda los 12 gramos por día-por persona.



## **Cámara de Diputados de la Provincia de La Pampa**

### **BLOQUE FRENTE COMUNIDAD ORGANIZADA**

#### **LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**

En este orden, corresponde indicar que el sodio, en su forma de sal, está presente en todos los alimentos, siendo que el 75% de la sal ingerida es "invisible", en alimentos como: galletitas, pan, alimentos preparados o en conserva; el 15% es propio de los alimentos en su condición natural; el 10% es el que se añade en la mesa.

Más aún, los especialistas estiman que gran parte de los trastornos de salud se podrían prevenir si los fabricantes de alimentos redujeran las cantidades de sodio en un 50% en los alimentos preparados. Una reducción tan sólo de 1 gramo de cloruro de sodio en la dieta diaria a nivel poblacional evitaría anualmente innumerables muertes y eventos cardiovasculares.

Por lo tanto, no cabe dudas de que la presencia de sal en la mesa de los/as argentinos/as y en el contenido de los alimentos debe ser moderada y esto se debe lograr con acciones concretas que provengan de las políticas públicas cuando la realidad es que, la presencia del salero en las mesas es infaltable y un 25 % de la población tienen el hábito de agregarle sal a las comidas incluso antes de haberlas probado.

En correspondencia, los países Latinoamericanos han establecido la “Declaración Política de Disminución de Enfermedades Cardiovasculares en las Américas” mediante la reducción de la ingesta de sal en toda la población 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 la meta internacionalmente recomendada de un valor inferior a 5gr/día/persona para el 2020. El Ministerio de Salud de la Nación adhirió a la declaración mencionada.

El Ministerio de Salud a través de la Resolución N° 1083/09 aprobó la Estrategia Nacional de Prevención y Control de Enfermedades no Transmisibles y creó la Comisión Nacional de Prevención y Control de Enfermedades No Transmisibles. De esta manera el Estado pretende avanzar en políticas cuyo centro sea el consumidor/a, en congruencia con sus derechos amparados en la Constitución Nacional (artículo 42) respecto a la protección de su salud, una información adecuada y veraz y a la libertad de elección.

Asimismo, otras de las acciones recomendadas a fin de reducir el consumo de sodio es la promoción de suscripción de Acuerdos Marcos de Reducción Voluntaria y Progresiva del Contenido de Sodio en los Alimentos Procesados con la Industria Alimentaria, a través de los cuales los diferentes sujetos -públicos y privados- involucrados a lo largo de la cadena agroalimentaria, establecen metas de reducción del contenido de sodio en los alimentos procesados.

El objetivo de los acuerdos referidos es establecer un marco de colaboración y cooperación junto a todos los sujetos involucrados en la cadena agroalimentaria. Tienen metas precisas, cuantificables y que son monitoreadas. Se destacan porque las reducciones se realizan de forma progresiva de forma tal que permiten que las Industrias Alimentarias a que incluyan objetivos factibles de cumplir conforme las características de producción, desarrollo tecnológico, organización de procesos, etc.

En nuestro país, estos acuerdos se articulan a través de la Iniciativa “Menos Sal, Más Vida” por medio de la cual desde Octubre del 2011 el Ministerio de Salud de la Nación y el Ministerio de de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación suscribieron de seis convenios y treinta y cinco adhesiones 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.

Asimismo, la iniciativa antes referida insta a que se promueva en las Provincias, Municipios y Comunas el acuerdo de Convenios Marcos locales, en pos de capitalizar



**Cámara de Diputados de la Provincia de La Pampa**  
**BLOQUE FRENTE COMUNIDAD ORGANIZADA**

**LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**

los conocimientos locales de la producción de alimentos y articular diferentes mecanismos para replicar los mismos en aquellas jurisdicciones.

Sin dudas, la incorporación en las cartas de menús de la leyenda de advertencia de los efectos adversos del consumo de sal, capacita a los/as consumidores/as 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/as los más saludables.

Instar al uso responsable de la sal constituye un mecanismo que permite concientizar a los ciudadanos/as-consumidores/as 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.

Además, determinar envases de sal divisibles y con tamaño determinados compatibles con las recomendaciones mundiales, es una forma de regular su consumo y desincentivar el mismo.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres. Diputados y a las Sras. Diputadas la aprobación del presente proyecto de ley.

Web: [www.sandrafonseca.com.ar](http://www.sandrafonseca.com.ar)

E mail: [sandrafabianafonseca@hotmail.com](mailto:sandrafabianafonseca@hotmail.com)