



Monitor

Código Alimentario Argentino

Límites máximos de sodio en “Snacks” y “Snacks Galleta”

RESFC-2023-26-APN-SCS#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios
e Inserción Internacional

Dirección Nacional de Alimentos
y Desarrollo Regional

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen el desarrollo productivo de las empresas, los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los nuevos hábitos de los consumidores, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de las nuevas regulaciones, aplicables a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 26/2023 se redujeron los límites máximos de sodio a los productos para copetín (snacks) o para aperitivos en un 5% y a los snacks galleta en un 10%.



El consumo mundial de snacks fue en 2023 de 68.000 millones de kilogramos con un consumo per cápita de 8,9 kilogramos por persona. Los snacks se encuentran dentro de los alimentos con mayor contenido de sal.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda una ingesta de sodio de 5 g al día, sin embargo, en Argentina el consumo por persona es de 11 g por día, duplicando dicha recomendación.



Argentina se destaca como el primer país en América y el segundo en el mundo en sancionar una ley de promoción de la reducción de consumo de sodio y en impulsar políticas poblacionales concretas para reducir la ingesta de sodio en la población.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 760 tris del Capítulo IX “Alimentos farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 760 tris: Con la denominación de productos para copetín (snacks) o para aperitivos se entiende a los elaborados a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneados o fritos.

Podrán adicionarse los aditivos incluidos en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 2/08, incorporada al CAA por la Resolución Conjunta N° 203 y N° 569 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN. Estos productos tendrán como máximo 855 mg de sodio /100 g de producto. Se denominarán ‘Producto para copetín’, ‘producto de copetín’ o ‘snack’. Se podrá adicionar una denominación de fantasía.”

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 760 quater del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 760 quater: Con la denominación de snacks galletas se entiende a los productos elaborados a base de harina de trigo u otras o sus mezclas con o sin salvado, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de especias y otras sustancias permitidas para esta clase de productos, saborizados o no, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados, a los que se les da formas variadas. Se excluyen las galletitas que figuran en el Artículo 760. Podrán ser adicionados de los aditivos incluidos en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 2/08 incorporada al CAA por la Resolución Conjunta N° 203 y N° 569 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex - MINISTERIO DE PRODUCCIÓN. Estos productos tendrán como máximo 1.205 mg de sodio /100 g de producto. Se denominarán ‘snacks galletas’, ‘galletitas snack’ o ‘snack galletitas’. Podrá adicionarse una denominación de fantasía.”. (...)

2. Indicadores



Consumo mundial de snacks



2023 68.000 millones de kilogramos

2028 81.000 millones de kilogramos

Ingreso mundial generado por el mercado de snacks

En 2023, el mercado de snacks a nivel mundial generó ingresos por USD 539.300 millones. Se prevé que la cifra en 2024 sea aún mayor, superando por primera vez el umbral de los USD 575.000 millones y que esta tendencia se mantenga durante los próximos años hasta situarse en torno a los USD 734.000 millones en 2028.

Consumo per cápita de snacks a nivel mundial



2023 8,9 kilogramos por persona

2028 10,1 kilogramos por persona

Los snacks se encuentran dentro de los alimentos con mayor contenido de sal con un promedio de 725 miligramos cada 100 gramos. Incluye todas las variedades: palitos, papas fritas con y sin sal, maní salado, nachos y otros.

70%

De la sal que se consume ya está incluida en los alimentos industrializados más comunes.

Según las estimaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) el consumo de sodio a nivel mundial es de 4310 mg (10.78 g de sal), muy por encima de la recomendación de no consumir más de 2000 mg de sodio (5g de sal) al día.

Consumo recomendado por la OMS
5 g al día



Consumo actual
10,78 g al día

2. Indicadores

Hay evidencia clara de que el consumo excesivo de sal o sodio tiene efectos adversos en la presión arterial y de que la hipertensión causa alrededor de 9,4 millones de muertes al año.



Excesivo consumo de sal



Presión arterial alta



9,4 millones de muertes al año.

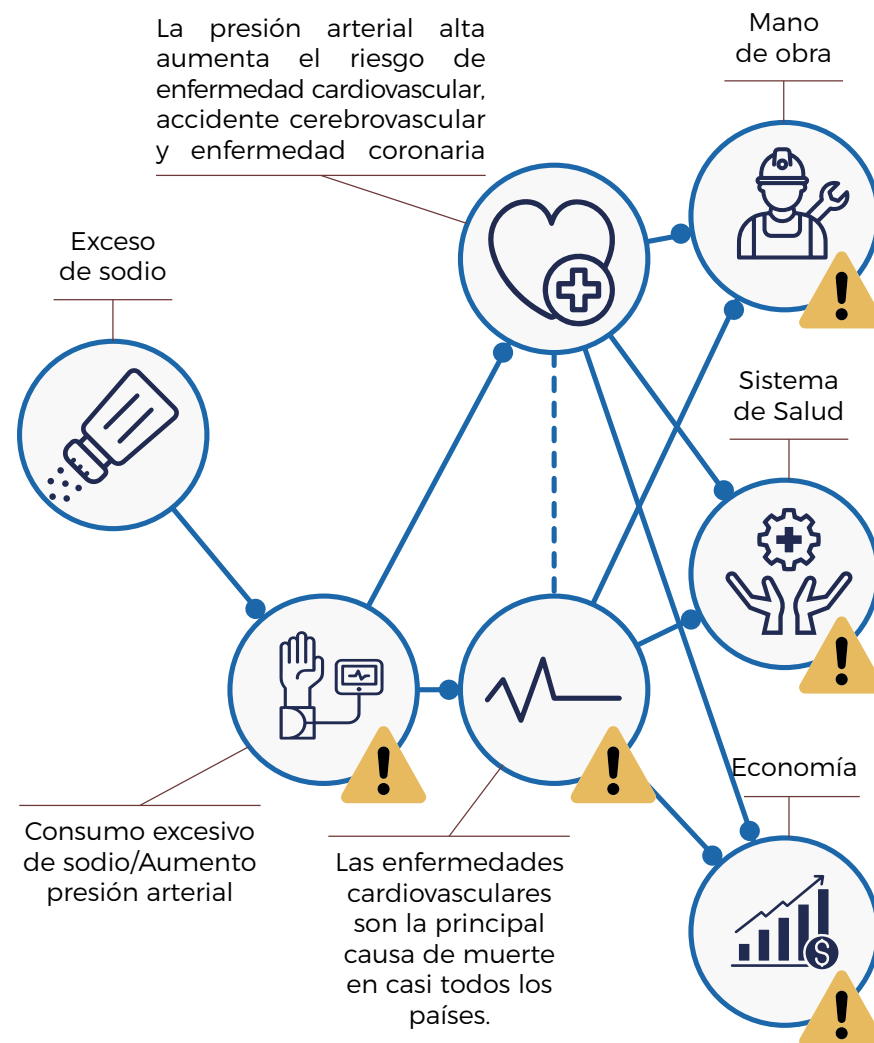
La hipertensión afecta a 1 de cada 3 argentinos.

- Las enfermedades cardiovasculares constituyen la principal causa de muerte y carga de enfermedad en Argentina.
- Uno de los determinantes poblacionales de su incidencia es la presión arterial, que está relacionada en forma lineal con la mortalidad cardiovascular.
- La hipertensión arterial explica el 28,8% de los nuevos casos de enfermedad coronaria en los hombres y del 27,3% en las mujeres de Argentina.



Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) se estima que los costos directos e indirectos de la hipertensión representan entre 5% y 15% del producto interno bruto de los países de ingresos altos, y entre 2,5% y 8,0% en América Latina y el Caribe.

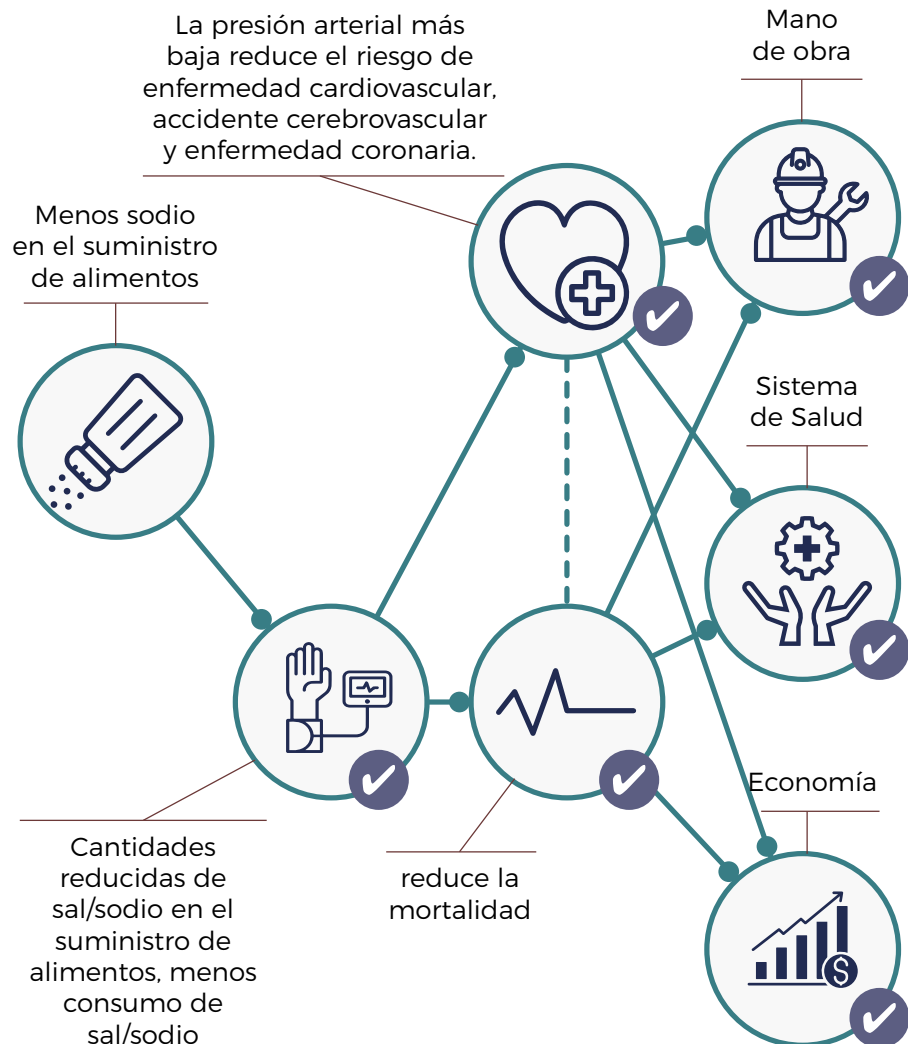
La ingesta excesiva de sal tiene significativas repercusiones negativas en los países:



Fuente: Organización Panamericana de la Salud (OPS)

2. Indicadores

La reducción del consumo de sal tiene impactos significativamente positivos en los países



Fuente: Organización Panamericana de la Salud (OPS)

11g
diarios

De sal es lo que se consume en Argentina



Posicionándola entre los países con mayor consumo de sal de América.



Argentina se destaca como el **primer país en América y el segundo en el mundo** en sancionar una ley de promoción de la reducción de consumo de sodio y en impulsar políticas poblacionales concretas para reducir la ingesta de sodio en la población.

30%

Para el año 2025 la OMS tiene como meta mundial una reducción del contenido de sodio para 16 categorías de alimentos, con un enfoque gradual.

3. Conclusiones



El consumo mundial de snacks fue en 2023 de 68.000 millones de kilogramos con un consumo per cápita de 8,9 kilogramos por persona.

De acuerdo a una investigación realizada por la Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina), el 70% de la sal que se consume ya está incluida en los alimentos industrializados más comunes y los snacks se encuentran dentro de los grupos de productos con mayor cantidad de sodio.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda una ingesta de sodio de 5 g al día, sin embargo, en Argentina el consumo por persona es de 11 g por día, duplicando dicha recomendación.

La ingesta alta de sal/sodio en la dieta está asociada con un aumento de la presión arterial. La hipertensión es el principal factor de riesgo para la carga mundial de morbilidad de las enfermedades cardiovasculares, en especial de los ataques cardíacos y los accidentes cerebrovasculares. Se ha calculado que la hipertensión causa unos 9,4 millones de muertes cada año.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) se estima que los costos directos e indirectos de la hipertensión representan entre 5% y 15% del producto interno bruto de los países de ingresos altos, y entre 2,5% y 8,0% en América Latina y el Caribe.

El consumo excesivo de sal tiene grandes repercusiones en el crecimiento económico, el sistema de salud y la fuerza laboral productiva de los países.

Es por ello que resulta necesario, fortalecer las políticas públicas que promuevan acciones que permitan a la población consumir alimentos saludables y nutritivos con un bajo contenido de sodio.

En este sentido, Argentina se destaca como el primer país de América Latina en regular el contenido de sodio de los productos alimenticios mediante la Ley Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, N° 26.905, la cual entró en vigencia en diciembre de 2014 y desde ese entonces impulsó distintas políticas poblacionales concretas para reducir la ingesta de sodio.

A través Resolución Conjunta 26/2023 se redujeron los límites máximos de sodio a los productos para copetín (snacks) o para aperitivos en un 5% y a los snacks galleta en un 10%, esta modificación promueve la política de reducción de la sal adoptada por el país con el fin de, entre otros, de disminuir la importante carga sanitaria que representan las enfermedades derivadas del exceso del consumo de sal.



4. Referencias Bibliográficas

Abigail Orús, 22 ene 2024, El mercado global de los snacks – Datos estadísticos. Disponible en:

<https://es.statista.com/temas/10269/aperitivos-y-snacks-en-el-mundo/#topicOverview>

Organización Panamericana de la Salud, 2023, Metas regionales actualizadas de la OPS para la reducción del sodio. Disponible en:

<https://www.paho.org/es/temas/reduccion-sal/metas-regionales-actualizadas-ops-para-reduccion-sodio>

Organización Panamericana de la Salud, 2023, Reducción de la sal. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/reduccion-sal>

Fundación InterAmericana del Corazón, 6 de diciembre de 2022, Monitoreo del contenido de sodio en productos procesados y ultraprocesados de Argentina. Disponible en:

<https://www.ficargentina.org/investigaciones/monitoreo-del-contenido-de-sodio-en-productos-procesados-y-ultraprocesados-de-argentina/>

Ferrante y col. - Iniciativa Menos Sal, Más Vida: estrategia para la reducción de la ingesta de sodio en Argentina. Rev Argent Salud Pública, 2015.

Organización Mundial de la Salud, 14 de septiembre de 2023, Reducción de la ingesta de sodio. Disponible en:

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>

Infobae, 22 de noviembre de 2017, Cuáles son los alimentos que contienen mayor cantidad de sal. Disponible en:

<https://www.infobae.com/2014/03/10/1548757-cuales-son-los-alimentos-que-contienen-mayor-cantidad-sal/>

Resolución Conjunta 26/2023, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y Secretaría de Calidad en Salud, Boletín Oficial de la Republica Argentina.