



CONCEJO DELIBERANTE
Municipalidad de Rosario del Tala E.R.
 Urquiza N° 257 – Tel.Fax.: (03445) 421755
 e-mail: *concejodeliberantetala@hotmail.com*

ORDENANZA N° 1.741

PROMOVIENDO LA REDUCCION DEL CONSUMO DE SODIO POR PARTE DE LA POBLACION – ADHESION A LA LEY 26.905”

Concejo Deliberante, 29 de Julio de 2.020.-

VISTO:

Ley Nacional de Regulación del Consumo de Sodio N° 26.905, y;

CONSIDERANDO:

Que es propósito de este municipio disminuir el consumo de sodio en la población, promocionar hábitos saludables y mejorar la calidad de vida.

Que la ingesta de sodio se encuentra asociada con diversas Enfermedades No Trasmisibles (ENT) como ser la hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares y renales, entre otras, las cuales constituyen la principal causa de morbilidad en todo el mundo.-

Que la intervención del estado, de manera conjunta y coordinada, con los sujetos públicos y privados involucrados permite concientizar el consumo responsable de sal por parte de los clientes de restaurantes, bares y afines mediante la no oferta de sal en la mesa ya sea en forma de saleros y/o sobres, excepto que expresamente el comensal lo requiera, previa comunicación de los efectos nocivos de la misma en la salud.

Que en nuestro país se advirtió que la hipertensión sigue siendo un problema importante, porque 1 de cada 3 argentinos tiene la presión alta. Hay pruebas sólidas de que la sal añadida a la alimentación es un factor importante para el aumento de la presión arterial en personas normotensas e hipertensas, sean adultos o infantes.

Que el Ministerio de Salud de la Provincia de Entre Ríos adhirió a la estrategia de menor consumo de sal, por medio de 3 pilares fundamentales: la concientización de la población para disminuir el consumo de sal; el acuerdo con las industrias, debido a que el 70% de la sal que se consume es por alimentos procesados; y la propuesta a las panaderías para que disminuyan el sodio en el pan.-

Que en Argentina el consumo de sal diario por persona es de 11 gramos, el doble de lo recomendado por la OMS (Organización Mundial de la Salud), la cual señala que la ingesta debe ser menor de 3 gramos diarios, es decir, para un adulto es la cantidad que contiene una cuchara pequeña de sal, según el Ministerio de Salud de la Nación año 2017.

Que el consumo recomendado adecuado es de 1,500 miligramos al día, y para ser gráfico una cucharada sopera al ras contiene 15 grs. de sal.

Que es importante realizar campañas de educación y concientización de la población sobre la necesidad de disminuir la incorporación de sal en las comidas.

Que en nuestro país rige la Ley Nacional de Regulación del Consumo de Sodio N° 26.905, que fija los ámbitos de aplicación de la misma.

Por ello:

EL CONCEJO DELIBERANTE SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA

ARTICULO 1º): Adhiérase el Municipio de Rosario del Tala a la Ley N° 26.905 de Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio, y a la Ley Provincial N°10.431, sancionada el 31/05/2016.-

ARTICULO 2º): El objeto de la presente ordenanza es promover la reducción del consumo de sodio en la población, por lo tanto, no está permitido el ofrecimiento por parte de los establecimientos de cualquier tipo destinados al rubro gastronomía en la ciudad de Rosario del Tala a sus clientes, de sal en saleros, sobres y/ u cualquier otro adminículo que estimule el consumo discrecional de sal por parte del mismo, excepto que el cliente o consumidor expresamente lo solicite, haciéndole saber con anticipación el impacto negativo de la misma en la salud.

ARTICULO 3º): En todos los restaurantes, bares, confiterías, pizzerías, locales bailables, de recreación, salas de espectáculos y venta de comidas y bebidas sean establecimientos gastronómicos públicos o privados donde se expendan comidas para ser consumidas en el lugar se deberá:

- a- Incorporar en las cartas de los menús, leyendas explícitas que avisen que *“El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud”*, y que le posibilite al cliente solicitar su plato sin el agregado de sal. Deberá exhibirse en el interior de los locales de restaurantes, bares, establecimientos gastronómicos, locales bailables, de recreación, salas de espectáculos y cualquier otro lugar de acceso público donde la comercialización y el consumo de comidas y bebidas sea habitual, carteles con la leyenda anteriormente mencionada y/o *“Menos Sal Más Vida”* y/o *“Menos Sal más Salud”* y/o cualquier otra equivalente en lugar visible y en letra clara.
- b- Tener a disposición de los consumidores que lo requieran, cualquier alternativa de sal con menor contenido de sodio.
- c- Ofrecer y promover a los consumidores condimentos diversos.
- d- A solicitud del cliente suministrar sal común solo en sobre fraccionados inferiores a un gramo de sal.
- e- Los establecimientos detallados deberán contar con menú HIPOSODICO en la carta.

El uso de la sal está exclusivamente reservado al chef y/o cocinero al momento de elaborar los distintos menús.

ARTICULO 4°: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de la Dirección de salud propiciara:

- a- desarrollar estrategias y actividades necesarias de difusión de información sobre los riesgos para la salud provocados por el uso excesivo de sal.
- b- lograr acuerdos con la industria panadera local para reducir el contenido de sal de este alimento, recomendando utilizar hasta 750 gramos de sal por cada bolsa de 50 Kg de harina en su elaboración y con industrias locales que elaboren alimentos.
- c- Brindar capacitaciones y promover actividades sobre el impacto del consumo de sodio en el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles.

ARTICULO 5°: Los titulares o responsables de los establecimientos gastronómicos contemplados en la presente norma, que incumplan con ella serán sancionados con:

1°) Primera infracción: apercibimiento.-

2°) Segunda infracción: multa de \$1.000 y decomiso de los sobres de sal que no cumplan con los niveles máximos establecidos

3°) Tercera infracción: duplica la multa del inc. 2° y decomiso de los sobres de sal que no cumplan con los niveles máximos establecidos.-

4°) Cuarta infracción: duplica la multa del inc. 3°, y decomiso de los sobres de sal que no cumplan con los niveles máximos establecidos y clausura del establecimiento por uno (1) a cinco (5) días.-

Sin perjuicio de las sanciones precedentes, el establecimiento que registre cinco infracciones consecutivas en un año, será sancionado con la clausura de 30 días.-

Autoridad de aplicación: Juez de Faltas.-

Las presentes sanciones se incorporan en la Ordenanza General Impositiva como Art. 57 bis.

ARTICULO 6°: Facúltese al DEM a suscribir convenios con instituciones de la salud o gastronómicas vinculadas a la temática.-

ARTICULO 7°: Las disposiciones de esta ordenanza serán obligatorias a partir de los cuarenta (45) días de su promulgación.-

ARTICULO 8°: Comuníquese, Etc.- Dado, Sellado y Firmado en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante en el día de la Fecha.-

CESAR J.MANSILLA
Secretario
CONCEJO DELIBERANTE

JUAN DIEGO ANGELONI
Presidente
CONCEJO DELIEBERANTE