

GUÍA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE METAS Y CRONOLOGÍAS PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE SAL DE LOS ALIMENTOS 2013

Preparado por
el Grupo Regional de Expertos de la OPS/OMS sobre la prevención de
enfermedades cardiovasculares mediante la reducción de la sal alimentaria
en toda la población,
Subgrupo de Enlace con la Industria

Nota de agradecimiento:

Mary L'Abbé, Departamento de Ciencias Nutricionales, Universidad de Toronto, Canadá

Pedro Acuña, Departamento Alimentos y Nutrición, Ministerio de Salud, Chile

Álvaro Flores Andrade, Departamento de Alimentos y Nutrición, Ministerio de Salud, Chile

Simón Barquera, Instituto Nacional de Salud Pública, México

Norm Campbell, Instituto Cardiovascular Libin de Alberta, Universidad de Calgary, Canadá

Cristian Cofre, Departamento de Alimentos y Nutrición, Ministerio de Salud, Chile

María Cristina Escobar, Departamento de Enfermedades No Transmisibles, Ministerio de Salud, Chile

Daniel Ferrante, Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles,
Ministerio de Salud, Argentina

Charmaine Kuran, Dirección Alimentaria, Salud Canadá

Hubert Linders, Consumers International, América Latina

Eduardo Nilson, Coordinación de la Alimentación y Nutrición, Ministerio de Salud, Brasil

Oficina Sanitaria Panamericana:

Branka Legetic, Prevención y Control de Enfermedades Crónicas

Barbara Legowski, Asesora Técnica

Christine M. Campbell, pasante

Índice

Mensajes fundamentales.....	1
Introducción.....	2
Finalidad de la guía	2
Paso 1: Establecer una estrategia nacional para reducir la sal alimentaria	3
Paso 2: Preparar los datos	10
Paso 3: Señalar los principales interesados directos	16
Paso 4: Planificar las reuniones	18
Paso 5: Dar seguimiento al desempeño	19
Cómo abordar problemas técnicos, controversias y barreras.....	21
Apéndice 1: Metas y cronologías para las categorías de alimentos comunes a Argentina, Brasil, Canadá, Chile y la Iniciativa Nacional de Reducción de la Sal, de Estados Unidos (a enero del 2013)	24
Apéndice 2: Enlaces con metas y cronologías nacionales, incluidos los compromisos de la industria que se han dado a conocer al público.....	30
Apéndice 3: Pros y contras de los tipos de metas que pueden establecerse.....	32

Mensajes fundamentales

Los regímenes alimentarios modernos característicos aportan una cantidad excesiva de sal¹. Mientras que la gente puede controlar la sal que se añade en la mesa y en la cocción, la industria alimentaria determina la cantidad de sal que se añade a los alimentos durante el procesamiento. A fin de que la industria participe en el establecimiento y el cumplimiento de metas y cronologías para reducir el consumo de sal, es necesario asumir un firme compromiso nacional con la reducción de la sal alimentaria.

Los países que tienen la intención de establecer metas para la reducción del contenido de sal de los alimentos deben examinar los enfoques y los logros de los países que ya lo han hecho, a fin de ver qué reformulaciones son factibles y qué progreso puede hacerse. En las Américas, a enero del 2013 se habían establecido metas y cronologías para la reducción del contenido de sal de los alimentos en cinco países: Argentina, Brasil, Canadá, Chile y, en Estados Unidos, la Iniciativa Nacional de Reducción de la Sal (NSRI).

Canadá y la NSRI contabilizan todas las categorías de alimentos que aportan sal al régimen alimentario. Argentina y Brasil están adoptando un método progresivo, empezando con las categorías prioritarias de alimentos. Chile comenzó con acuerdos voluntarios para reducir la sal en el pan, seguidos de una ley que exige la colocación de etiquetas de advertencia en los productos envasados en los cuales la sal y otros nutrientes exceden el límite.

En este documento se proporcionan enlaces con las estrategias integrales que se aplican en esos cinco países y se presentan las metas y las cronologías para las categorías de alimentos comunes a todos ellos o a la mayoría a enero del 2013: los cinco países tienen metas para el pan y productos de panadería; cuatro están trabajando con las galletas, las galletitas y los aperitivos; tres tienen metas para tortas, carnes, productos lácteos, mayonesa, sopas y pastas.

Lo ideal es establecer una meta tanto para el promedio como para el contenido máximo por categoría o por subcategoría. Ambas metas afectan a la gama de productos comprendidos en una categoría, protegiendo de esta manera a una parte mayor de la población independientemente de los productos de esa categoría que consuma.

Es indispensable dar seguimiento al progreso en relación con las metas y las cronologías nacionales, ya sean voluntarias u obligatorias, y darlo a conocer al público. Pedir a las empresas que coloquen regularmente informes sobre los perfiles nutricionales de sus alimentos con un formato electrónico estandarizado en una base de datos centralizada puede facilitar el seguimiento.

Los países también deben evaluar regularmente su progreso, comparándolo con los logros de otros países de la Región y extrarregionales, y dar seguimiento a los avances de la tecnología alimentaria que puedan ofrecer opciones para reformulaciones nuevas.

¹ Aunque “sodio” es el término correcto desde el punto de vista técnico y científico para designar el nutriente que constituye un motivo de preocupación para la salud pública, en este documento se usa el término “sal”. Queda a criterio de cada país referirse a la sal o al sodio en su discurso nacional sobre el nutriente.

Equivalencias: 5 g de sal (NaCl) = 2000 mg de sodio (Na) = 87 mmol de sodio = 87 mEq de sodio

Introducción

Los regímenes alimentarios modernos característicos aportan demasiada sal desde la primera infancia hasta la edad adulta. En los países de altos ingresos, los alimentos procesados representan la mayor parte de la ingesta de sal alimentaria; en los países de ingresos más bajos y medianos, su consumo está aumentando rápidamente a medida que avanza la transición nutricional. Mientras que la gente puede controlar la sal que se añade en la mesa y al cocinar, la industria alimentaria determina la cantidad de sal que se añade a los alimentos durante el procesamiento.

Un componente central de todo programa nacional para reducir el consumo de sal alimentaria es el trabajo del gobierno con la industria a fin de reducir la cantidad de sal que se añade a los alimentos durante el procesamiento. La intervención directa de los gobiernos en la industria alimentaria se justifica porque la sal es un aditivo muy común y su consumo es sistemáticamente elevado. Las empresas que participan en la reducción del contenido de sal de sus productos demuestran su responsabilidad social y se benefician de una imagen pública positiva. A medida que más empresas participen en esta actividad para promover la salud, aumentará la posibilidad de que haya un cambio en el mercado de los alimentos en su totalidad orientado a una mejora del perfil nutricional de los alimentos procesados.

Aunque varias empresas de alimentos han puesto en marcha iniciativas para reducir el contenido de sal de sus productos y se deberían tener en cuenta sus planes para el desarrollo de productos al establecer metas y cronologías nacionales para la reducción del consumo de sal, la experiencia hasta la fecha ha mostrado que, cuando los gobiernos y la industria alimentaria coordinan su acción en una estrategia nacional para reducir el consumo excesivo de sal, se realizan reformulaciones más amplias y más oportunas de productos alimenticios.

Finalidad de la guía

Destinatarios

Esta guía tiene como finalidad ayudar paso por paso a los gobiernos y a las autoridades de salud pública a iniciar y mantener interacciones con las empresas de alimentos con el propósito de establecer metas y cronologías, y darles seguimiento, para reducir gradualmente el contenido de sal de los alimentos procesados. Ha sido elaborada por representantes de las autoridades de salud pública de los países de la región de la OPS que se han comprometido a reducir la ingesta de sal alimentaria y están trabajando con la industria para promover la reformulación de productos.

Objetivos primarios

- Proporcionar asesoramiento y recomendaciones sobre formas de lograr y mantener la participación de la industria alimentaria y otros organismos y entidades pertinentes en un proceso transparente y abierto para establecer metas y cronologías y darles seguimiento a fin de reducir la cantidad de sal añadida a los alimentos de determinadas categorías.
-

-
- Difundir las metas y cronologías para las categorías de alimentos que se habían establecido a enero del 2103 en cinco países (apéndice 1) —Argentina, Brasil, Canadá, Chile y la Iniciativa Nacional de Reducción de la Sal (NSRI) de Estados Unidos— a fin de informar a los países que se proponen reducir el consumo excesivo de sal sobre lo que otros están tratando de lograr. En el apéndice 1 se presenta una compilación de lo siguiente:
 - 1) las categorías de alimentos comunes a los cinco países o a la mayoría de ellos en las cuales se reducirá la sal; y
 - 2) para cada categoría de alimentos antedicha, las metas y las cronologías establecidas hasta la fecha en cada país.
 - A medida que se vaya avanzando se actualizará una versión en línea del apéndice 1.

Objetivos secundarios

-
- Fomentar la armonización de las metas para las categorías comunes de alimentos a medida que más países logren la participación de la industria alimentaria y los países principales obtengan buenos resultados.
 - Proporcionar enlaces con detalles de los programas nacionales de reducción de la sal de los cinco países panamericanos que tenían metas y cronologías a enero del 2103, que se presentan en el apéndice 2.
-

Paso 1: Establecer una estrategia nacional para reducir la sal alimentaria

Señalar la importancia nacional de la reducción de la sal alimentaria

El consumo de sal que excede los niveles fisiológicamente adecuados tiene una relación causal y lineal con una presión arterial superior a la óptima: las pruebas científicas son indisputables. Algunas referencias y fuentes útiles de datos probatorios y justificaciones de una iniciativa nacional para reducir la sal alimentaria son las siguientes:

- la Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles (2011), <http://www.un.org/es/comun/docs/?symbol=A/66/L.1>;
 - la iniciativa de la OPS sobre la prevención de enfermedades cardiovasculares por medio de la reducción de la sal alimentaria, http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=2015&Itemid=4024&lang=es;
 - referencias científicas y normativas básicas, http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=3043&Itemid=2375&lang=es;
 - la directriz de la OMS sobre la ingesta de sodio para los adultos y los niños, *Sodium intake for adults and children*, http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium_intake_printversion.pdf;
-

-
- las directrices de la OMS para la ingesta de sodio y potasio, http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium_intake/en/index.html y http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/potassium_intake/en/index.html;
 - el informe de los Institutos de Medicina de Estados Unidos, *Strategies to Reduce Sodium Intake in the United States* (2010), <http://www.iom.edu/Reports/2010/Strategies-to-Reduce-Sodium-Intake-in-the-United-States.aspx>.

Es necesario formular argumentos, respaldados por datos epidemiológicos, sobre la importancia nacional de la reducción de la sal alimentaria. Asimismo, hay que recopilar datos sobre la mortalidad y la morbilidad por factores de riesgo relacionados con regímenes alimentarios con un alto contenido de sal, así como datos sobre la carga económica conexas si los hay. Es necesario considerar también la posibilidad de determinar los beneficios de la reducción del consumo para la economía sanitaria. Algunos ejemplos de metodologías se encuentran en:

- Wang G, Labarthe D. The cost-effectiveness of interventions designed to reduce sodium intake. *J Hypertens*. 2011; 29:1693–99; y
- Cobiac LJ, Vos T, Veerman JL. Cost-effectiveness of interventions to reduce dietary salt intake. *Heart*. 2010; doi:10.1136/hrt.2010.199240.

Hay que obtener un compromiso político de alto nivel y apoyo operativo en relación con la iniciativa nacional y darla a conocer. Como las cronologías para las reformulaciones abarcan normalmente varios años, la iniciativa del gobierno debe impulsar el diálogo y las negociaciones junto con el seguimiento del desempeño durante el período.

Elaborar una estrategia integral con una meta clara; indicar si se adoptará un enfoque voluntario o normativo

Haciendo referencia a las experiencias y los logros internacionales, se debe definir una estrategia integral para la reducción de la sal alimentaria. La estrategia puede empezar por el establecimiento de una meta nacional para el consumo de sal, como se ha hecho en varios países de las Américas, o, en su ausencia, adoptando:

- la meta recomendada por el Grupo de Expertos de la OPS (ingesta de menos de 5 g de sal al día por persona para el 2020); o
- la meta mundial de la OMS (reducción relativa de 30% de la ingesta media de sal en la población, a fin de lograr el nivel recomendado de menos de 5 g de sal al día por adulto).

Los gobiernos pueden adoptar distintos enfoques del establecimiento de metas para reducir el contenido de sal de los alimentos. Pueden abarcar la cadena completa de suministro de alimentos (por ejemplo, la industria alimentaria, los restaurantes, los servicios de comidas por encargo y el sector alimentario informal), sectores específicos del suministro de alimentos y sus respectivas categorías (por ejemplo, fabricantes de

alimentos procesados) o componentes específicos del suministro de alimentos o categorías de alimentos clave (por ejemplo, pan, carnes procesadas).

Independientemente del sector del suministro de alimentos o de las categorías de alimentos que se aborden, el enfoque debe incluir un marco de seguimiento para evaluar el desempeño de la industria en relación con los compromisos asumidos y proporcionar retroalimentación para las etapas siguientes de reducción. Véase la sección 6 sobre el seguimiento del desempeño.

Las iniciativas eficaces, sean voluntarias u obligatorias, tienen una fuerte supervisión del gobierno. Hay que tratar de no depender exclusivamente de la autovigilancia de la industria alimentaria. Véanse las siguientes fuentes:

- Informe de los Institutos de Medicina de Estados Unidos, *Strategies to Reduce Sodium Intake in the United States* (2010), <http://www.iom.edu/Reports/2010/Strategies-to-Reduce-Sodium-Intake-in-the-United-States.aspx>; y
- Moodie R, Stuckler D, Monteiro C, Sheron N, Neal B, Thamarangsi T, Lincoln P, Casswell S. Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries. *The Lancet*. 2013; 381:670-79.

El enfoque voluntario adoptado hasta la fecha por varias jurisdicciones se basa en negociaciones con las industrias alimentarias a fin de establecer metas para la reducción, a menudo complementadas con un mecanismo de compromiso voluntario. La mayoría de las industrias se han comprometido a reducir gradualmente el contenido de sal por categoría de alimentos. El éxito depende de:

- un verdadero compromiso de la industria alimentaria con la consecución de las metas;
- la firme posición del gobierno para establecer y mantener las metas mínimas que sean factibles; y
- el compromiso del gobierno de vigilar el progreso.

El enfoque normativo consiste generalmente en el establecimiento de límites para el contenido de sal de los alimentos y depende de la aplicación de la normativa. Se ha usado más comúnmente para productos de gran consumo, como el pan. Una ventaja del enfoque voluntario en comparación con el enfoque normativo es que puede adoptarse con relativa rapidez en la mayoría de los países que tienen datos básicos nacionales sobre el consumo de sal y sobre las principales fuentes alimentarias de sal y tiene cierta flexibilidad para ajustar las metas de reducción con el transcurso del tiempo. Por otro lado, el enfoque normativo es más eficaz para reducir el consumo de sal y, en lo que se refiere a la industria, establece condiciones de igualdad en todos los sectores del procesamiento de alimentos.

También se pueden adoptar enfoques voluntarios seguidos de medidas legislativas. Si

esta es la intención desde el principio, inicialmente se impulsa a la industria alimentaria a que responda a metas voluntarias, de modo que esté lista cuando se apruebe la normativa. Esto quizá también sea necesario en los casos en que las industrias no estén alcanzando plenamente las metas voluntarias o en que algunos segmentos pequeños pero acumulativamente importantes del mercado de los alimentos no hayan respondido a metas voluntarias.

Chile empezó con convenios voluntarios con la industria para reducir gradualmente el contenido de sal de los alimentos, en particular del pan elaborado en panaderías pequeñas y por cadenas de supermercados. En fecha muy reciente también se promulgó la Ley N.º 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, de 2012, que exige la colocación de una etiqueta de advertencia en los envases de alimentos cuyo contenido de sal y otros nutrientes exceda el límite. La intención es impulsar a la industria alimentaria a que mejore la calidad nutricional general de los productos alimenticios. Véanse en el apéndice 2 los enlaces con el enfoque de Chile.

Apalancar y coordinar con iniciativas de apoyo, organismos y recursos

Posicionar la reducción de la sal alimentaria en la agenda nacional de salud pública en general

Es necesario buscar una convergencia de intereses, con la cual una acción concertada para reducir la sal alimentaria pueda fortalecer otras políticas nacionales, instrumentos y procesos directamente relacionados con la sal; por ejemplo, las directrices nacionales en materia de nutrición o la prevención de las enfermedades no transmisibles, como las enfermedades cardiovasculares, las nefropatías y la hipertensión.

Cuando sea posible, hay que vincular la acción con otros programas dirigidos a factores de riesgo relacionados con el régimen alimentario, como obesidad, salud escolar y eliminación de ácidos grasos trans, en los cuales se pueden poner de relieve los riesgos para la salud de un consumo elevado de sal.

Coordinar con el programa nacional de yodación de la sal

Es crucial comprobar y contabilizar los efectos de la reducción del contenido de sal de los alimentos en la prevención de los trastornos por carencia de yodo, en los cuales la sal aporta yodo complementario. En algunos casos, la sal de mesa que se consume en el hogar es la única fuente del suplemento, mientras que en otros se yoda tanto la sal de mesa como la sal utilizada en el procesamiento de alimentos. Véanse *White Paper on Improving Public Health by Optimizing Salt and Iodine Intakes, 2011* [Libro blanco sobre la mejora de la salud pública mediante la optimización de la ingesta de sal y yodo, 2011] y *Final Report on Improving Public Health in the Americas by Optimizing Sodium and Iodine Intakes – A Meeting Summary* [Informe final sobre la mejora de la salud pública en las Américas mediante la optimización de la ingesta de sodio y yodo - Informe de la reunión], en

Cerciorarse de que se etiqueten los alimentos

Las etiquetas claras y fáciles de leer pueden ser una herramienta decisiva para orientar a los consumidores hacia opciones más saludables y al mismo tiempo suelen ser una fuente clave de información sobre el contenido de sal de los alimentos envasados, que es necesaria como punto de referencia para formular argumentos a favor de la reducción del consumo de sal y es indispensable para dar seguimiento al desempeño en comparación con las metas.

En condiciones ideales, los cuadros oficiales de composición de los alimentos son las fuentes de información nutricional acerca de los alimentos nacionales. Si los cuadros no se actualizan, las etiquetas se convierten en una fuente clave de datos sobre el contenido nutricional. A fin de que los datos de las etiquetas sean fiables y sirvan tanto a los consumidores como a las políticas nutricionales, es necesario que haya un sistema para confirmar la exactitud de las etiquetas, obtener retroalimentación y hacer cumplir los requisitos.

El marco normativo de las etiquetas tiene que responder de manera eficaz y eficiente al ritmo de los cambios en la composición de los alimentos. Un examen del marco puede ofrecer oportunidades para considerar otras herramientas o incentivos para reducir el consumo de sal, como información nutricional adicional, declaraciones de propiedades saludables, sellos de aprobación para la salud y etiquetas de advertencia para los consumidores (por ejemplo, para alimentos que tienen mucha sal). Estas fuentes adicionales de información pueden ser un complemento útil de las etiquetas nutricionales.

Consultar a expertos en tecnología alimentaria

El sector de la tecnología alimentaria y los centros de investigación sobre los alimentos son recursos particularmente importantes que permiten a los gobiernos enterarse de oportunidades y limitaciones con respecto a la reformulación de productos alimenticios; por ejemplo, calendarios característicos de reformulación, aspectos de la tecnología o la inocuidad de los alimentos relacionados con la función de la sal en productos alimenticios específicos que inciden en la reformulación, calendarios para la obtención de productos nuevos y su relación con metas y cronologías.

Examinar y promover políticas de adquisiciones de alimentos saludables

Hay que determinar los casos en que los productos reformulados pueden representar una oportunidad nueva de mercado para las empresas alimentarias. Las entidades públicas podrían tener políticas de adquisiciones de alimentos para sus comedores y

adaptarlas a fin de tener en cuenta el contenido de sal de los productos alimenticios que adquieran o vendan. Algunos ejemplos decisivos son las políticas de adquisiciones para escuelas, hospitales, establecimientos de atención a largo plazo, guarderías y cárceles.

Fomentar la participación de otros ministerios y organismos del gobierno

Es necesario considerar un enfoque que abarque distintos sectores del gobierno, ya que quizá haya otros ministerios, además del ministerio de salud, cuyas funciones y responsabilidades afecten al suministro de alimentos. Por ejemplo, el ministerio de agricultura puede controlar la elaboración de productos cárnicos y lácteos, y en los países donde haya distintos organismos encargados de la reglamentación de los alimentos será necesario que estos organismos vigilen las etiquetas, hagan pruebas de los productos o desempeñen una función en la armonización del contenido de sal en las distintas categorías de alimentos en los casos en que los productos alimenticios estén comprendidos en el ámbito de responsabilidad de varios ministerios.

En los países que sean federaciones, cuyas autoridades y responsabilidades en el ámbito del procesamiento de alimentos estén distribuidas entre gobiernos regionales, estatales o locales, las industrias alimentarias participarán por medio de esos niveles. Es posible que también haya recursos a nivel regional o estatal que puedan apoyar la implementación a nivel nacional o que puedan coordinarse para apoyar la acción local; por ejemplo, el análisis del contenido de sal en laboratorios.

Los países de mercados comunes o vecinos por los cuales circulen productos alimenticios podrían examinar la posible convergencia de intereses en asuntos tales como el etiquetado de los alimentos o la acción para reducir el contenido de sal.

Usar referencias internacionales

Algunas referencias internacionales, como el *Codex Alimentarius*, tienen normas para el etiquetado de la sal que son paralelas a la acción para reformular los alimentos. Las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CCA/GL 2-1985) recomiendan que todos los alimentos envasados tengan una etiqueta con información nutricional, incluida la cantidad de sodio. En las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CCA/GL 23-1997) se establecen las condiciones para las declaraciones relacionadas con el sodio.

Examinar los acuerdos comerciales

En los casos en que sea pertinente, es preciso comprender los esquemas y acuerdos comerciales con respecto a los alimentos procesados importados de un mercado común o de otras fuentes y la medida en que el país ejerza un control sobre estos productos; por ejemplo, los requisitos relativos al etiquetado nutricional. Hay que tener en cuenta las cláusulas de acuerdos internacionales o comerciales que puedan proteger la salud

pública nacional en el caso de los productos importados.

Hay que examinar también los enfoques de la reducción de la sal adoptados en otros países con los cuales haya alguna relación pertinente; por ejemplo, país vecino, país con una cultura alimentaria o una situación económica similar (véase el apéndice 2).

Controlar la publicidad dirigida a los niños

Es especialmente importante que todos los interesados directos en el suministro de alimentos saludables apoyen al público de manera sistemática en la selección de alimentos saludables, incluidos los alimentos sobre los cuales puedan difundirse avisos publicitarios y especialmente la naturaleza de los avisos dirigidos a los niños, ya que constituyen un grupo vulnerable. Como algunos productos para niños tienen un contenido elevado de sal, las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños son pertinentes para la reducción de la sal alimentaria. Véase <http://www.who.int/dietphysicalactivity/marketing-food-to-children/es/index.html>.

Vigilar los compromisos de las empresas transnacionales

En el apéndice 2 hay enlaces con los compromisos públicos con respecto al contenido de sal asumidos por empresas transnacionales y grandes empresas nacionales de elaboración de alimentos de las Américas a enero del 2013.

Una iniciativa internacional que está fomentando la participación de varias empresas alimentarias transnacionales de la región es “Salt Smart”, consorcio de organizaciones preocupadas por los efectos en la salud del consumo de sal que funciona por medio del Foro Panamericano de acción sobre las enfermedades no transmisibles. Las divisiones nacionales o subregionales de las multinacionales quizá estén dispuestas a participar en una iniciativa nacional. Véase <http://new.paho.org/panamericanforum/?lang=es>.

Considerar el uso de etiquetas de advertencia junto con las metas o ante la falta de ellas

En los casos en que sea obligatorio colocar etiquetas de advertencia en los alimentos, hay que cerciorarse de que se indique el contenido de sal. Las etiquetas de advertencia son una forma de complementar los compromisos con respecto a la reformulación, especialmente los relativos a las metas para el contenido máximo. Las autoridades de salud pública establecen un contenido máximo de sal por unidad estandarizada o por ración estandarizada de producto alimenticio y, si se excede el límite, hay que advertir a los consumidores. Véanse en el apéndice 2 los enlaces con las leyes sobre etiquetas de advertencia de Chile y en el apéndice 3 los pros y los contras de las etiquetas de advertencia.

Paso 2: Preparar los datos

Se necesitan varios conjuntos de datos para iniciar el trabajo con la industria alimentaria. El gobierno debe preparar algunos y, según su capacidad y recursos, puede preparar los demás o solicitarlos de la industria alimentaria o de otras fuentes comerciales privadas. En los casos en que la industria alimentaria proporcione datos sobre el contenido de sal de sus productos, el gobierno debe recibirlos de forma tal que pueda comprobar su exactitud, antes de las negociaciones y durante la vigilancia del progreso.

Como el objetivo de la preparación de los datos es proponer metas y cronologías para la reducción del contenido de sal de un conjunto de productos alimenticios prioritarios, los criterios para la selección de las categorías y las metas deben ser transparentes para todos los interesados directos y basarse en datos probatorios de que las reducciones propuestas del contenido de sal son técnicamente factibles y llevarán a reducciones cuantificables del consumo de sal.

Seleccionar las categorías de alimentos y determinar el contenido de sal inicial

Los datos nacionales sobre el consumo de alimentos son muy importantes, ya que muestran los alimentos y los hábitos alimentarios que representan el nivel de ingesta de sal. Los datos sobre el consumo, combinados con los datos sobre el contenido de sal de los productos de la cadena de suministro de alimentos (provenientes de bases de datos nacionales o internacionales), señalan la contribución relativa de diversos alimentos al total de sal ingerido y, en consecuencia, los productos en los cuales debe centrarse la reformulación y los sectores de la industria alimentaria que hay que abordar.

Los datos importantes sobre el consumo de alimentos son los siguientes:

- los alimentos que come la gente y la cantidad y la frecuencia con que se consumen;
- el contenido de sal de los alimentos de mayor consumo;
- la cantidad de sal que se añade en la mesa y al cocinar; y
- el consumo de alimentos con mucha sal en el marco de culturas o regiones determinadas del país.

Las categorías de alimentos se seleccionan teniendo en cuenta los datos nacionales sobre las fuentes de sal en el régimen alimentario y lo que se sepa sobre la factibilidad de reducir el contenido de sal.

- La proporción del total de la ingesta de sal atribuida a una categoría de alimentos puede obtenerse recopilando datos sobre la ingesta de alimentos (por medio de diversos instrumentos; por ejemplo, encuestas con preguntas sobre lo que la gente recuerda haber comido durante las 24 horas precedentes o sobre el presupuesto familiar), que luego se comparan con datos apropiados sobre la composición de alimentos que incluyen el contenido de sal de los productos señalados. Los datos sobre la composición de alimentos pueden provenir de bases de datos nacionales o regionales sobre alimentos con cierto grado de especificidad regional, como LATINFOODS (Tabla de Composición de Alimentos de América Latina, <http://www.into.cl/latinfoods/>).
-

-
- Es esencial que toda fuente que se utilice para determinar el contenido de sal de los alimentos esté actualizada. (Si no hay datos sobre la composición de alimentos que incluyan el contenido de sal se puede recurrir a las etiquetas, a análisis de los alimentos o a los valores proporcionados por la industria alimentaria.)
 - De las hojas de balance de alimentos de la FAO también pueden obtenerse datos sobre la ingesta nacional de alimentos.
 - Una posible fuente de datos es las empresas comerciales privadas que recopilan y venden datos sobre la participación de distintos productos en el mercado. Aunque pueden suministrar información precisa e integral sobre todas las marcas de cada categoría de alimentos y su participación relativa en el mercado, que es necesaria para calcular promedios ponderados en función de las ventas correspondientes al contenido de sal por categoría, esta información es reservada y costosa. También, según el país, es posible que los datos sean limitados en cuanto a la cobertura de los mercados y el grado de detalle necesario.
 - Hay que prestar atención a los alimentos procesados incluso en los casos en que el uso discrecional de sal sea elevado, ya que la transición nutricional hacia alimentos procesados está acelerándose, especialmente en los países con una economía en ascenso.

El documento de la OPS titulado *A Review of Methods to Determine the Main Sources of Salt in the Diet* [Examen de los métodos para determinar las fuentes principales de sal en el régimen alimentario], que está en

http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=11559&Itemid=), es una guía integral para señalar las categorías principales de alimentos y su contenido de sal. La base de datos FAO/INFOODS sobre la composición de los alimentos, que puede consultarse en <http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/es/>, es una fuente internacional de datos sobre categorías de alimentos que también proporciona información sobre el contenido de sal.

Saber cuánta sal contienen los productos alimenticios que se consiguen localmente también permite comparar su contenido de sal con el de alimentos idénticos o similares en otros lugares del mundo e indicar en particular los productos de marcas mundiales de los cuales haya versiones con menos sal en otros lugares. Eso impulsa a las empresas multinacionales a repetir las mejoras de productos en otros países. Véase el trabajo del Grupo de Vigilancia Mundial de los Alimentos sobre productos de marcas mundiales en <http://www.georgeinstitute.org/global-health-landscape/food-policy/food-monitoring-group> y <http://www.georgeinstitute.org/global-health-landscape/food-policy/food-monitoring-group/resources>.

Los países de ingresos altos de la región han decidido establecer metas y cronologías para la gama completa de alimentos procesados que contienen sal agregada. Véanse en el

apéndice 2 los enlaces con los conjuntos integrales de categorías de alimentos con metas y cronologías establecidas en Canadá y por la NSRI en Estados Unidos. En estos casos, los alimentos procesados representan alrededor de 75% del total de la sal consumida y las autoridades de salud pública han podido asignar suficientes recursos para abordar todos estos productos.

Otros países de la región están adoptando un método progresivo, empezando con una reducción de la sal en las categorías prioritarias de alimentos, seleccionando aquellas que:

- representen una parte importante del consumo de sal;
 - Una categoría de alimentos de gran consumo (por ejemplo, pan o un producto de una categoría que tenga una gran participación en el mercado), aunque no tenga mucha sal, puede representar una proporción sustancial de la cantidad de sal consumida, mientras que otros alimentos que se consuman en cantidades relativamente pequeñas también pueden contribuir grandes cantidades de sal al régimen alimentario debido a su contenido elevado de sal (por ejemplo, carnes curadas, salsa de soya).
- se haya comprobado que su consumo es muy grande en grupos vulnerables, especialmente los niños;
- contengan inicialmente mucha sal;
- afecten a la cadena de distribución más allá de lo que se vende a los consumidores individualmente; por ejemplo, los productos premezclados que se venden al por mayor a panaderías para la elaboración de pan y otros productos horneados y las bases de sopa para restaurantes; y
- se presten a una reducción del contenido de sal con el uso de tecnologías alimentarias.

En la selección de las categorías prioritarias de alimentos también pueden influir las categorías que otros países ya hayan seleccionado, en particular los países de un mercado común o los países de los cuales se importan productos. Un ejemplo importante es el pan: todos los países de la región que han establecido metas y cronologías están abordando este tema, desde el pan elaborado en panaderías artesanales (en Argentina, Brasil y Chile) y los panes de marca de distribuidor que se venden en supermercados (en Chile) hasta los panes envasados que se abordan en Canadá y en la NSRI de Estados Unidos.

Otras consideraciones que influyen en la selección de categorías son si el sector asociado a una categoría de alimentos tiene la capacidad para reformular y si hay una relación con un sector, establecida a raíz de intervenciones de salud pública anteriores, que esté dispuesto a participar.

Proponer metas y cronologías

Antes de iniciar las conversaciones con la industria alimentaria, las autoridades de salud pública deben formular proyectos de metas y cronologías para las categorías prioritarias de alimentos. Los criterios seleccionados para guiar el proceso deben ser claros y transparentes tanto para la industria alimentaria como para la sociedad civil.

Primero hay que examinar los puntos de comparación, las gamas de contenido de sal y las metas por categoría de alimentos acordadas hasta la fecha; por ejemplo, las del apéndice 1 para la región panamericana. Eso puede aportar pruebas de la factibilidad técnica de las reformulaciones y de que se han abordado los asuntos técnicos y la inocuidad de los alimentos. El reconocimiento de estos factores durante las negociaciones permitirá que las reducciones acordadas sean sostenibles y considerables. Por ejemplo, si el contenido inicial de sal de una categoría o un producto determinado de un país es idéntico o similar al de otro país, en particular un país vecino o un socio comercial, hay que considerar la posibilidad de proponer metas y cronologías para la reducción que sean similares a las que ya se hayan negociado.

Idealmente deberían elaborarse modelos de los valores meta a fin de demostrar que conducen al logro de la meta nacional para el consumo de sal o que se basan en criterios que aseguran que las reducciones propuestas tendrán un efecto sustancial en el consumo de sal a nivel de una población. Eso deberá equilibrarse con la factibilidad de las metas y las cronologías.

Establecer las metas en forma de promedios/ medias o de niveles máximos, o idealmente de ambas formas

Hay que considerar primero si las metas se establecerán en forma de promedio/media o de nivel máximo de sal por categoría de alimentos o producto. Idealmente, deberían usarse ambas formas. Los promedios abordan los alimentos más populares de una categoría, más aún si se usan promedios ponderados en función de las ventas. Los promedios, sean simples o ponderados en función de las ventas, ofrecen flexibilidad con respecto al contenido de sal de diferentes productos de una categoría y son útiles al considerar la variación natural del contenido de sal de algunos alimentos (como los quesos y las carnes curadas). Por otro lado, los promedios son difíciles de comprender para los consumidores. Para las autoridades nacionales, dificultan la comparación y la vigilancia entre productos.

Los niveles máximos o límites para el contenido de sal son directos y transparentes. También son más fáciles de administrar, vigilar y usar para comparar el contenido de sal de los productos. Llevan a grandes reducciones de la sal en los productos de cada categoría que más sal tienen. Sin embargo, no indican si la gama de contenidos de sal de los alimentos está cambiando, lo cual dificulta la previsión del impacto de las metas en la ingesta media. A la larga, un nivel máximo podría dar a entender que, con tal que el contenido de sal no exceda ese nivel, no se necesitaría reducirlo más.

Lo ideal es establecer como meta tanto un promedio como un nivel máximo por categoría. Las empresas tratarán de alcanzar el promedio y se guiarán por el nivel máximo. Ambas metas afectan a la gama de productos comprendidos en una categoría, protegiendo de esta manera a un mayor número de personas, independientemente de los productos de

la categoría que consume la gente. Si en una categoría hay variaciones muy grandes en el contenido de sal, hay que considerar, si se cuenta con recursos, la posibilidad de crear subcategorías que reflejen las diferencias, con metas separadas. **Véase en el apéndice 3 un análisis exhaustivo de los pros y los contras de los promedios, los promedios ponderados en función de las ventas, los niveles máximos, las reducciones porcentuales y las etiquetas de advertencia.**

Si no se puede determinar el contenido promedio de sal, hay que establecer como meta el nivel máximo, con una cronología, para las categorías de alimentos o productos.

Para el promedio o la media:

- ver qué promedio o media se usa como meta para el contenido de sal en otros países (apéndice 1);
- determinar el contenido promedio o la media del contenido por unidad estándar de medida para una categoría de alimentos y la distribución del contenido de sal; y
- de ser necesario, eliminar sistemáticamente los valores atípicos.

Para el valor máximo:

- ver qué valor máximo se usa para el contenido de sal en otros países (apéndice 1);
- establecer un valor máximo situado entre el 50.º y el 75.º percentil de la distribución del contenido de sal; y
- bajarlo a medida que se reduzca el contenido de sal teniendo en cuenta la gama del contenido de sal de diferentes productos (es decir, reducciones en serie con el valor máximo establecido en el 75.º percentil “móvil”).

Hay que considerar el uso del promedio ponderado en función de las ventas (PPV) o de la media ponderada en función de las ventas (MPV) en los casos en que se conozca:

- ver qué PPV o MPV se usa para el contenido de sal de los productos alimenticios en Canadá y en el marco de la NSRI de Estados Unidos (apéndice 1).
- Para calcular el PPV o el MPV se usa el contenido de sal de los productos de una categoría ponderado en función de su participación en el mercado en kilogramos.
- Es necesario comprar datos costosos del sector privado sobre la participación en el mercado, que no pueden publicarse ni darse a conocer al público.
- Para determinar si se están alcanzando las metas, es necesario continuar comprando datos sobre el mercado.

Cabe señalar que quizá haya categorías de alimentos para las cuales podrían necesitarse sustitutos de la sal a fin de alcanzar las metas o en relación con las cuales la reducción de la sal a un nivel inferior a una meta determinada crea un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Hay que obtener asesoramiento objetivo e independiente de expertos en tecnología alimentaria sobre tales temas y, de ser necesario, considerar la posibilidad de

apoyar o promover la investigación sobre las funciones de la sal en esos casos.

Otra posibilidad es una reducción porcentual del contenido de sal inicial de los productos de una categoría de alimentos. La meta mundial de la OMS de una reducción relativa de 30% de la ingesta media de sal por la población es una guía general. Aun así es necesario saber cuáles son las fuentes de sal en el régimen alimentario y los efectos de diversas reducciones de la ingesta de sal por fuente. Por ejemplo, si el 50% del consumo de sal se atribuye al uso discrecional en casa y el 50% a alimentos procesados, y se planea lograr la reducción únicamente disminuyendo el contenido de sal de los alimentos procesados, habría que reducir su contenido de sal más del 60%.

Estandarizar la presentación del contenido de sal

Para facilitar la reducción de la sal por las industrias y para que los consumidores sepan cuánta sal consumen en un producto alimenticio, es importante estandarizar la forma en que se presenta el contenido de sal.

- Se recomienda expresar las metas en forma de sal por 100 g o 100 ml de producto.
- Si el contenido de sal se expresa por tamaño de la ración o porción, se deberían indicar las cantidades estándar de referencia.
- Para los productos que haya que reconstituir antes de consumirlos (por ejemplo, cubitos de caldo), hay que indicar si la meta se refiere al producto “tal como se vende” o “tal como se consume” por 100 g o 100 ml (una vez preparado siguiendo las instrucciones del fabricante).

Proponer cronologías

La cronología debe permitir la consecución de la meta nacional para la ingesta de sal o la meta recomendada a nivel internacional en un plazo de seis a diez años. Se podrían adoptar metas iniciales que abarquen un plazo de cuatro años, con metas provisionales (por ejemplo, con intervalos de uno o dos años) para respaldar la vigilancia y la retroalimentación oportuna. Se podría reabrir el debate dentro del plazo y ajustar las metas a medida que se vaya avanzando o que se encuentren barreras técnicas. Si se adopta un enfoque normativo, la cronología reflejará las fechas de entrada en vigor de las normas.

Las cronologías propuestas deben basarse en experiencias de eficacia comprobada o en pruebas de su factibilidad apoyadas por el sector de la tecnología alimentaria.

Paso 3: Señalar los principales interesados directos

Para reducir la sal alimentaria a nivel de la población se requiere un enfoque multisectorial. El mayor efecto se logra cuando los gobiernos, la industria alimentaria, la sociedad civil y las organizaciones no gubernamentales (ONG) coordinan su acción. Es esencial que todos los participantes que estén en posición de negociar en nombre de las autoridades de salud pública o en su apoyo no tengan conflictos de intereses.

Es crucial que todos los organismos que intervienen en la acción para reducir la sal alimentaria declaren públicamente su apoyo al enfoque de establecimiento de metas y cronologías y, en los casos en que sea pertinente, difundan mensajes uniformes y eduquen a la industria alimentaria y al público.

Describir el proceso y los principios del trabajo con la industria alimentaria

Es necesario comprender y aceptar claramente que la selección de categorías de alimentos, metas y cronologías tendrá una gran influencia en el consumo de sal a nivel de la población.

Hay que considerar la posibilidad de establecer condiciones para la cooperación técnica. Se debe comprender que los compromisos incluyen la aceptación de un marco transparente de vigilancia y que los acuerdos serán oficiales y estarán documentados. Se podrían firmar acuerdos formales sobre las funciones, las responsabilidades, las metas, las cronologías y las consecuencias de su incumplimiento.

También debe haber un acuerdo en el sentido de dar a conocer al público los compromisos y el desempeño de la industria, pudiendo negociarse los detalles de tal actividad. La difusión de los acuerdos, de nuevas metas y del progreso de la industria por medio de comunicados de prensa u otros medios ofrece la oportunidad de reforzar públicamente la información y los mensajes educativos, así como las políticas de reducción de la sal adoptadas por el gobierno y la industria alimentaria. También se puede establecer un nexo positivo con la creación de un mercado para productos con poca sal o sin sal, que beneficiará a la industria.

Debe aclararse el plazo en el cual se prevé llegar a acuerdos sobre las metas y cronologías.

Seleccionar interesados directos en la industria alimentaria

Los datos sobre las fuentes principales de sal orientarán la selección de las industrias alimentarias con las cuales se trabajará con la finalidad de reformular productos. Hay que empezar con los representantes de las categorías de alimentos que tengan la mayor cobertura del mercado y el mayor efecto posible en la ingesta de sal de la población. En último término habrá que abordar todas las categorías de alimentos e invitar a las empresas responsables a participar en la reformulación.

Deberían participar todas las empresas que elaboren productos de una categoría de alimentos, a fin de que sean equitativamente responsables de la reducción del contenido

de sal y de evitar distorsiones del mercado y preferencias diferenciales de los consumidores, problemas que la industria alimentaria ve como una amenaza.

Se puede contactar a organizaciones de la industria alimentaria o a grandes empresas. Por ejemplo, si los mercados alimentarios están sumamente concentrados, la negociación con empresas en forma individual podría ser una vía rápida y eficaz pero hay que tener cuidado para evitar la asociación del gobierno con cualquier empresa o marca en particular que parezca un aval. En los mercados más fragmentados, tratar con una asociación de la industria alimentaria, si representa a la mayor parte del sector (según el número de empresas o la participación en el mercado), permitirá llegar a más empresas al mismo tiempo, aunque podría llevar más tiempo llegar a un acuerdo sobre las metas. Si la cobertura de un sector por una asociación no es la óptima, hay que considerar la posibilidad de contactarse con subasociaciones o realizar una labor de extensión a fin de conectar las empresas atípicas con la iniciativa.

Podría ser especialmente importante trabajar con asociaciones de importadores en los países donde se importe una proporción considerable de los alimentos.

Hay que aprovechar los contactos y las relaciones con la industria alimentaria y cualquier iniciativa pertinente en la que esté participando o haya participado la industria alimentaria; por ejemplo, la eliminación de ácidos grasos trans y la fortificación del pan.

Es necesario fomentar la participación tanto de los fabricantes como de los minoristas de cada categoría de alimentos en los casos en que sea pertinente.

Incluir otros ministerios y organismos del gobierno

Véase en la sección 3 el análisis del efecto multiplicador y la coordinación con otras entidades del gobierno. En los casos en que otras dependencias del gobierno u organismos que no sean del sector de la salud participen en la producción o en la reglamentación de la preparación de alimentos, convendría incluirlos en las conversaciones con la industria alimentaria para comprender mejor los problemas o las limitaciones propias del sector. Las alianzas con estas dependencias u organismos también pueden ser útiles para abordar las necesidades de investigación o indicar los obstáculos reglamentarios.

Fomentar la participación de ONG

Las ONG pueden legitimar y apoyar la meta nacional y los procesos de establecimiento de metas. Pueden desempeñar un papel clave al equilibrar el discurso público sobre lo que pueden hacer los consumidores para reducir el consumo de sal y lo que puede hacer la industria alimentaria. También pueden ampliar el alcance de las campañas de concientización y educación de los consumidores por medio de sus redes locales y nacionales y reforzarlos con la participación de defensores de la causa.

Las organizaciones de consumidores pueden ser particularmente útiles, e incluso esenciales, para determinar si las empresas alimentarias cumplen los compromisos asumidos y pueden fortalecer la posición del gobierno para mantener el impulso del establecimiento y la consecución de metas.

Las sociedades de profesionales de la salud también pueden ayudar a concientizar, difundir información, promover la acción en nombre de los pacientes e impulsar a la industria a que asuma un compromiso.

Paso 4: Planificar las reuniones

La estructura y el formato de las reuniones entre los gobiernos y las industrias alimentarias variarán de un país a otro. Dependen en gran medida de la existencia de relaciones con la industria alimentaria, su naturaleza y el grado de comunicación. Independientemente de las diferencias entre países, hay que tener en cuenta varios aspectos al entablar negociaciones sobre metas y cronologías.

Llegar a un acuerdo sobre la manera de trabajar y aclarar las expectativas

-
- Establecer un propósito claro para todas las reuniones.
 - Distribuir una agenda antes de cada reunión, en la cual se expliquen los objetivos, e invitar a las empresas alimentarias a enviar con antelación las preguntas que quieran que se aborden durante la reunión.
 - En las primeras reuniones, describir las actividades que ya estén en marcha.
 - Según corresponda, invitar a líderes de la industria a hablar sobre sus contribuciones o sobre los avances que ya hayan hecho.
 - Reunirse por separado con las empresas cuyos productos sean un motivo de preocupación debido a su alto contenido de sal o a la lentitud de la reformulación. De las reuniones personales generalmente se obtiene información más detallada acerca del progreso y los planes futuros, así como los éxitos y los retos. La información proporcionada individualmente por las empresas podría ser útil para comprender los problemas de una categoría de alimentos en particular.
 - Considerar la posibilidad de realizar reuniones sectoriales, con grupos de empresas que elaboren productos similares, con el objetivo de hablar sobre la solución de problemas y abordar preguntas que interesen a todas sobre las iniciativas de reducción de la sal. Tales reuniones podrían llevar a la formación de alianzas entre grupos de la industria a fin de trabajar conjuntamente en soluciones técnicas y mecanismos de notificación.
 - Las asociaciones mercantiles pueden ser útiles para exponer barreras genéricas, problemas técnicos y soluciones, pero debido a la índole reservada de la información tal vez no puedan explayarse sobre ciertos asuntos.
 - En preparación para las reuniones, hay que averiguar la gama de contenidos de sal
-

de los productos de la empresa y la gama de contenidos de sal de la categoría de productos y de los productos de marcas mundiales incluidos en las mismas categorías de alimentos. Para estos últimos, véase el Grupo Mundial de Vigilancia de los Alimentos en <http://www.georgeinstitute.org/global-health-landscape/food-policy/food-monitoring-group> y <http://www.georgeinstitute.org/global-health-landscape/food-policy/food-monitoring-group/resources>.

- Fomentar el intercambio de información más abierto y franco posible sin infringir secretos comerciales.
- Tomar apuntes concisos de todos los puntos clave tratados en las reuniones a fin de usarlos en reuniones futuras y documentar los retos y soluciones. Distribuirlos a todos los participantes.
- Si se producen cambios en el personal o los recursos de las empresas, o fusiones o adquisiciones de empresas, vigilar el progreso y darle seguimiento según sea necesario con reuniones.
- Recibir favorablemente las invitaciones para celebrar reuniones en las oficinas de las empresas, lo cual podría ofrecer la oportunidad de recorrer las instalaciones donde se procesan alimentos y comprender mejor los retos y las soluciones.
- En las conversaciones con las empresas alimentarias, lo más probable es que se aborden determinadas categorías de alimentos porque la función de la sal, la inocuidad de los alimentos, las técnicas de procesamiento y los umbrales de aceptabilidad para el consumidor quizá varíen de una categoría a otra. Cabe prever que las conversaciones con representantes de la industria alimentaria tengan una duración diferente según la categoría de alimentos.
- Es necesario llegar a un claro entendimiento de que los proyectos de metas y cronologías deberán estar listos oportunamente.

Pedir planes de reformulación

Hay que pedir a cada empresa que elabore planes de reformulación que abarquen los productos a reformular, la medida de la reformulación y los plazos, concentrándose en los productos con una mayor participación en el mercado.

Paso 5: Dar seguimiento al desempeño

Se debe aclarar la forma en que la industria rendirá cuentas con respecto a las metas y las cronologías en contextos voluntarios o normativos en un marco de vigilancia, que se incluirá en los convenios que se celebren cuando comience la participación de las industrias. Se debe estipular qué se vigilará, cómo, con qué frecuencia, cómo se darán a conocer los resultados de desempeño y las consecuencias en los casos en que no se alcancen las metas.

Proponer y

En términos generales, un marco de vigilancia puede incluir lo siguiente:

acordar un marco de vigilancia

-
- Resultados del proceso: el progreso con la reformulación, incluidas las conclusiones de la tecnología alimentaria; anticipos de informes sobre los resultados iniciales; difusión de experiencias y enseñanzas; información sobre las preferencias de los consumidores.
 - Resultados intermedios: contenido de sal de productos o categorías de alimentos; por ejemplo, análisis de laboratorio o etiquetas. (Nota: es posible que las reducciones pequeñas no se reflejen en las etiquetas, ya que podría tolerarse una gama de variaciones en el contenido de sal antes de que se requiera un cambio en las etiquetas.)
 - Resultados a largo plazo: consumo de sal, presión arterial, etc.
-

Atraer y mantener la atención del público con respecto a las metas

La iniciativa de la sal alimentaria debe lanzarse en un foro público en el cual las empresas expresen su compromiso y expliquen sus planes. Hay que planificar eventos posteriores en los cuales se pueda elogiar el progreso de las empresas y el logro de metas, con cobertura en los medios de comunicación, y documentar los éxitos y los retos.

Considerar las diferentes fuentes de datos para vigilar los enfoques voluntarios o el cumplimiento de la normativa

La existencia de datos válidos y fidedignos sobre la composición nutricional de los alimentos es fundamental para los intereses tanto públicos como privados. En particular, a fin de tomar decisiones, los consumidores necesitan que los datos de las etiquetas de los alimentos sean exactos.

Los datos requeridos para vigilar los compromisos con las metas voluntarias o para velar por el cumplimiento y la aplicación de la normativa pueden provenir de diversas fuentes. Para establecer puntos de comparación y dar seguimiento al desempeño en relación con las metas, se necesita contar con datos continuamente de manera tal que sea fácil seguir recopilándolos. Eso se aplica por igual a los países que exigen la colocación de etiquetas de advertencia.

Los datos de las etiquetas pueden ser una fuente decisiva de información sobre el contenido nutricional en los casos en que su actualización sea obligatoria y se cumpla. Los organismos nacionales reguladores de alimentos pueden ser una fuente.

Se podría considerar la posibilidad de exigir que las empresas presenten informes regularmente (anuales o bienales) sobre el perfil nutricional de sus alimentos por 100 g o 100 ml de producto (sal y otros nutrientes como parte de su composición) con un formato electrónico estandarizado en una base de datos centralizada.

Otras fuentes de datos sobre la composición de los alimentos son los análisis realizados por dependencias gubernamentales, organizaciones de consumidores o instituciones de investigación.

Fomentar la participación de organizaciones de consumidores, sociedades científicas y ONG relacionadas con la salud

Hay que considerar la posibilidad de invitar a otras organizaciones a vigilar el progreso realizado en la consecución de las metas y brindarles apoyo, proporcionándoles si fuera posible los datos necesarios para la vigilancia o apoyando la recopilación de datos.

Seguir reuniéndose con representantes de la industria alimentaria

Hay que reunirse regularmente con representantes sectoriales a fin de comprender los problemas técnicos y las barreras que surjan y enterarse del éxito con la reducción del consumo de sal. Si algunas empresas de una categoría o sector avanzan con más lentitud en la reducción del contenido de sal, valdría la pena reunirse con ellas por separado con objeto de repasar la importancia de la reducción del contenido de sal y comprender sus problemas particulares.

Cómo abordar problemas técnicos, controversias y barreras

Hay algunas cuestiones que preocupan especialmente a las empresas alimentarias al tratar la reducción del contenido de sal; por ejemplo, que todas las empresas de un sector participen y se comprometan, la necesidad de tecnologías nuevas, la aceptabilidad de los alimentos reformulados para el consumidor, las reducciones ya hechas o iniciadas y la inocuidad de los alimentos. Las autoridades públicas que trabajen con la industria alimentaria deben tomar la mayor conciencia posible de estos asuntos antes de reunirse con los interesados directos. El enfoque propuesto, incluidas las metas y la cronología, debe reflejar una comprensión de estas cuestiones.

Es importante recalcar que, en la mayoría de las categorías de alimentos, se puede comenzar a reducir el contenido de sal simplemente añadiéndoles menos sal; por ejemplo, los consumidores generalmente no detectan una serie de reducciones de menos de 10%. En las etapas posteriores de la reformulación, una disminución adicional de la sal puede plantear mayores retos, ya que podría ser necesario usar sustitutos de la sal o hacer cambios en los métodos de procesamiento de alimentos y en el equipo. Por estas razones, se han adoptado métodos progresivos, a fin de que la reducción avance a la par de la adaptación del gusto de los consumidores y de que se puedan cambiar los procesos de producción. Se recomienda conversar con expertos en tecnología de los alimentos antes de las reuniones con la industria a fin de comprender las oportunidades para la reformulación y los retos para cada categoría de alimentos.

Usar fundamentos científicos y datos

-
- Se debe indicar que las bases científicas de las ventajas de la reducción del consumo de sal para la salud son sólidas y son actualizadas con frecuencia por organizaciones científica y de salud pública reconocidas a nivel internacional, como la American Heart Association (<http://my.americanheart.org/professional/General/Cutting-Sodium-to->
-

probatorios

[Prevent-CVD-and-Stroke UCM 424966 Article.jsp](#)) y el Programa Canadiense de Educación sobre la Hipertensión (<http://www.hypertension.ca/chep-recommendations>).

- No hay que responder de inmediato a los cuestionamientos de una sola empresa, sino que primero se debe considerar cuidadosamente la información de otras empresas y países, junto con la información proporcionada por especialistas en tecnología alimentaria.
- Si se plantea el tema de la fortificación con micronutrientes, en particular el uso de sal yodada para prevenir trastornos causados por la carencia de yodo, véanse *White Paper on Improving Public Health by Optimizing Salt and Iodine Intakes, 2011* [Libro blanco sobre la mejora de la salud pública mediante la optimización de la ingesta de sal y yodo, 2011] y *Final Report on Improving Public Health in the Americas by Optimizing Sodium and Iodine Intakes – A Meeting Summary* [Informe final sobre la mejora de la salud pública en las Américas mediante la optimización de la ingesta de sodio y yodo - Informe de la reunión], en http://new.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=2015&Itemid=1757.

Hacer referencia a reformulaciones y metas existentes

-
- Si se mencionan los costos de reformulación de la industria como una barrera, hay que señalar las metas y cronologías que constan en el apéndice 1. Las experiencias actuales han demostrado que hay margen para efectuar grandes reducciones, en particular en las primeras etapas de la reformulación en muchas categorías de alimentos en las cuales el contenido menor de sal se sitúa dentro de la gama aceptable para el sabor.
 - La reformulación es una actividad continua en la industria alimentaria; una proporción considerable de los costos de reformulación forma parte de los gastos de operación corrientes. Las empresas pueden dar cabida a metas para un contenido de sal gradualmente menor en los ciclos de reformulación de productos de forma tal que coincidan con las estrategias de mercadotecnia y los cambios en las etiquetas.
 - Es posible que algunas empresas se muestren renuentes a reducir el contenido de sal de todas las marcas, especialmente aquellas que son conocidas en todo el mundo. En estos casos, pueden consultarse los datos del Grupo Mundial de Vigilancia de los Alimentos, en <http://www.georgeinstitute.org/global-health-landscape/food-policy/food-monitoring-group> y <http://www.georgeinstitute.org/global-health-landscape/food-policy/food-monitoring-group/resources>, sobre el contenido de sal de los mejores alimentos de su clase, de los mejores productos de marcas mundiales y de variaciones mundiales del mismo producto.

Promover la transferencia de tecnologías

-
- Hay que impulsar a la industria, especialmente las pequeñas y medianas empresas (pyme), a que examinen e intercambien soluciones técnicas para reformulaciones.
 - Si es factible, conviene aportar fondos para la investigación técnica. Quizá haya dependencias del gobierno u organismos fuera del ámbito de la salud, universidades o
-

centros de investigación que puedan financiar investigaciones pertinentes o participar en ellas.

- Hay que considerar la posibilidad de apoyar el desarrollo de tecnologías alimentarias por las pyme del país; por ejemplo, mediante pequeñas subvenciones para que todas las empresas de un sector puedan reformular activamente sus productos.
- Hay que tratar de obtener el compromiso público de la industria alimentaria con la transferencia de tecnologías y promover la transferencia de tecnologías por otros medios.

**Invocar
responsabilidad
social de las
empresas**

-
- Hay que dar ejemplos de líderes de la industria y estar dispuestos a poner de relieve los logros ejemplares.
 - Hay que establecer mecanismos para que los líderes de industria puedan informar sobre el progreso.
-

Categoría de alimentos	País y productos	Contenido inicial de sodio (mg./100 g)				Metas para el contenido de sodio (mg/100 g)													
		Promedio/ media (año)	PPV 2009/ 2010	Nivel máximo (año)	PPV	Promedio/media				PPV/MPV				Nivel máximo					
						2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016		
	Galletitas para aperitivo	1190(2011)		3000(2011)		1130,5													
	Brasil																		
	Galletas saladas	700		1220											923	699			
	Galletas dulces	360		490											419	359			
	Galletitas rellenas	254		600											398	265			
	Canadá																		
	Galletitas		363							320	280	240						390	
	Galletas		859							770	690	600						930	
	NSRI																		
	Galletitas rellenas y sin relleno, galletitas para sándwich y galletas de té		367							310	260								
Galletas		918							780	640									
Tortas	Brasil																		
	Tortas sin relleno	336		463											392	332			
	Tortas rellenas	250		330											282	242			
	Arrollado	205		240											221	204			
	Mezclas para tortas esponjosas	336		568											476	398	334		
	Mezclas para tortas cremosas	268		412											349	295	250		
	Canadá																		
	Postres horneados (tortas, donuts, muffins, pasteles, etc.)		349							310	270	230							400
	NSRI																		
	Tortas, tortas pequeñas, muffins y pasteles para tostar		359							310	250								
Carnes	Argentina																		
	Salchichas, jamón, morcilla	1218(2011)		1370(2011)				1120,56											
	Salame	1680(2011)		2000(2011)				1596											
	Chorizos	1750(2011)		1950(2011)				1662,5											

Categoría de alimentos	País y productos	Contenido inicial de sodio (mg./100 g)				Metas para el contenido de sodio (mg/100 g)											
		Promedio/ media (año)	PPV 2009/ 2010	Nivel máximo (año)	2012	Promedio/media		PPV/MPV				Nivel máximo					
						2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016				
	Hamburguesas	766(2011)		1100(2011)	651,1												
	Pollo	680(2011)		980(2011)	625,6												
	Canadá																
	Tocino crudo - panza		619						610	590	580						610
	Tiras para desayuno y sustitutos del tocino completamente cocidos		961						940	930	910						960
	Salchicha fresca cruda		789						750	700	660						690
	Salchicha cocida		990						940	880	830						870
	Carnes de rotisería cocidas		1028						970	910	850						890
	Carnes de rotisería secas curadas y fermentadas		1592						1510	1420	1330						1400
	Pollo o pavo enlatado		554						520	480	450						470
	Carne enlatada		865						840	820	790						830
	NSRI																
	Fiambres		1085						980	810							
	Pepperoni y salame seco		1834						1740	1560							
	Salchicha cocida		898						810	720							
	Salchicha cruda		838						750	670							
	Perros calientes		1059						950	850							
	Tocino		1792						1610	1470							
	Carne vacuna y carne de ave crudas de músculo entero		NA													450	400
	Carne y salchicha enlatadas		987						940	840							
	Pollo y pavo enlatados		403						380	340							
	Argentina																
Productos lácteos	Queso crema	583(2011)		650(2011)	553,85	524,7											
	Queso dambo	600(2011)		700(2011)	570	540											
	Queso cuartirolo	583(2011)		700(2011)	553,85	524,7											

Categoría de alimentos	País y productos	Contenido inicial de sodio (mg./100 g)				Metas para el contenido de sodio (mg/100 g)											
		Promedio/ media (año)	PPV 2009/ 2010	Nivel máximo (año)		Promedio/media				PPV/MPV				Nivel máximo			
						2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016
	Queso tybo	633(2011)		705(2011)		601,35	569,7										
	Queso Port Salut	600(2011)		720(2011)		570	540										
	Mozzarella	666(2011)		725(2011)		632,7	599,4										
Canadá																	
	Requesón		375						350	330	280						410
	Queso crema, productos de queso crema, queso fresco de cabra		472						440	410	350						600
	Brie, Camembert, Cheddar, suizo, Monterey, Jack, brick, Colby, Gouda, Mozzarella		720						710	700	670						770
	Feta y tipo feta		1323						1270	1210	1100						1530
	Queso duro rallado y sin rallar																
	Queso procesado y otros productos de queso		1610						1520	1420	1240						1670
NSRI																	
	Queso duro rallado		1530						1450	1300							
	Cheddar, Colby, Jack, mozzarella, Muenster, provolone, suizo		668						630	600							
	Queso crema		408						390	350							
	Requesón		347						330	290							
	Queso procesado		1393						1250	1040							
Argentina																	
	Aperitivos	1500(2011)		2000(2011)		1275											
Brasil																	
	Aperitivos de maíz extrudidos	832		1288										1090	852		747
	Papas fritas	548		720										650	586		529
Canadá																	
	Chips, palomitas de maíz, aperitivos de maíz extrudidos		676						580	490	400						800

Categoría de alimentos		País y productos		Contenido inicial de sodio (mg./100 g)			Metas para el contenido de sodio (mg/100 g)																		
				Promedio/ media (año)	PPV 2009/ 2010	Nivel máximo (año)	Promedio/media			PPV/MPV			Nivel máximo												
							2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016										
Mayonesa		NSRI																							
		Chips saborizados			711																				
		Chips sin saborizantes			524																				
		Aperitivos de maíz inflado			969																				
Argentina		Brasil		1269		1567																			
		Canadá			760																				
		NSRI			713																				
		Cubitos para sopa		432(2011)		449(2011)			410,4	388,8															
Sopas		Sopas instantáneas		255(2011)		286(2011)	242,25	229,5																	
		Listas para consumir		331(2011)		358(2011)	314,45	297,9																	
		Sopas crema		337(2011)		355(2011)	320,15	303,3																	
		Canadá																							
Pastas		Caldo			296																				
		Condensada húmeda			302																				
		Lista para servir			280																				
		Fideos orientales frescos e instantáneos			309																				
Brasil		Secas			388																				
		Enlatada			326																				
		Caldo			352																				
		Sopa seca			820																				
Canadá		Pastas instantáneas		2036		4718																			
		Pastas de larga duración, fideos y arroz u otros granos con salsa o sazonados			368																				

Categoría de alimentos	País y productos	Contenido inicial de sodio (mg./100 g)		Metas para el contenido de sodio (mg/100 g)														
		Promedio/ media (año)	PPV 2009/ 2010	Nivel máximo (año)	Promedio/media			PPV/MPV			Nivel máximo							
					2012	2014	2016	2012	2014	2016	2012	2014	2016					
	NSRI		700 mg/ taza															
	Pastas secas de larga duración y mezcla para relleno																	

Apéndice 2: Enlaces con metas y cronologías nacionales, incluidos los compromisos de la industria que se han dado a conocer al público

Argentina

Menos Sal + Vida, <http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/menos-sal-vida>

Compromisos de las empresas

http://www.msal.gov.ar/ent/images/stories/ciudadanos/pdf/2012-06_listado-empresas-adheridas-Menos-Sal-Mas-Vida.pdf

Brasil

Nilson EAF, Jaime PC, de Oliveira Resende D. “Iniciativas desenvolvidas no Brasil para a redução do teor de sódio em alimentos processados” [Iniciativas desarrolladas en Brasil para reducir el contenido de sodio de los alimentos procesados]

http://new.paho.org/journal/index.php?option=com_content&task=view&id=116&Itemid=215

Compromisos de las empresas

<http://portalsaude.saude.gov.br/portalsaude/noticia/6839/893/acordo-para-reducao-de-sodio-inclui-novos-alimentos.html>

Canadá

Cuadro completo de datos de Salud Canadá

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/2012-sodium-reduction-indust_data_table-eng.php

Chile

Estrategia de Reducción de SAL/SODIO en los Alimentos

http://www.redsalud.gov.cl/portal/url/page/minsalcl/g_proteccion/g_alimentos/reduccion_sodio.html

Programa de reducción de sal/sodio en pan

<http://www.minsal.gob.cl/portal/url/item/9a0feb846ce5475de04001011e01795f.pdf>

Ley N.º 20.606 de Composición de Alimentos y su Publicidad

http://www.europarl.europa.eu/meetdocs/2009_2014/documents/d-cl/dv/ley_20606_comp_alim_/ley_20606_comp_alim_en.pdf

Estudio “Propuesta de Criterios y Recomendación de Límites Máximos de Nutrientes Críticos para la Implementación de la Ley de Composición de Alimentos y su Publicidad”

<http://www.minsal.cl/portal/url/item/d68cf20e14279b92e0400101650119e3.pdf>

Propuesta a Consulta sobre Modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos
<http://www.minsal.gob.cl/portal/url/item/d2682a13c0994729e04001016501108f.pdf>

Iniciativa Nacional de reducción de la Sal en Estados Unidos

Categorías de alimentos envasados y metas completas de la NSRI

<http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/cardio/packaged-food-targets.pdf>

Categorías de alimentos que se sirven en restaurantes y metas completas de la NSRI

<http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/cardio/cardio-salt-nsri-restaurant.pdf>

Compromisos de las empresas

<http://www.nyc.gov/html/doh/html/diseases/salt.shtml>

Apéndice 3: Pros y contras de los tipos de metas que pueden establecerse

(Fuente clave: “Setting targets and industry engagement”, documento de la Red de Acción Europea sobre la Sal)

Promedio

Pros	Contras
<ul style="list-style-type: none"> • Ofrece cierto grado de flexibilidad con respecto al contenido de sal, mayor en algunos casos y menor en otros, en diferentes productos, teniendo en cuenta los diferentes sabores. • Es útil para los alimentos que presentan variaciones naturales del contenido de sal; por ejemplo, quesos y carnes curadas. • Es útil para las empresas que usan una meta promedio por categoría para vigilar su propio cumplimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Resulta más difícil para los consumidores y el organismo de salud pública responsable de la reducción de la sal alimentaria comparar el contenido de sal de los productos para vigilar el cumplimiento. • Para las empresas que ya han reducido el contenido de sal de sus productos, un promedio puede parecer injusto.
<ul style="list-style-type: none"> • Un promedio simple es el promedio del contenido de sal de los alimentos de una categoría, independientemente de los niveles de consumo; es relativamente fácil de calcular. 	<ul style="list-style-type: none"> • La industria podría reducir el contenido de sal de los productos más salados pero que menos se vendan de una categoría, disminuyendo de ese modo el promedio simple del contenido de sal de la categoría pero sin tener un efecto importante en la ingesta real de sal.
<ul style="list-style-type: none"> • El promedio ponderado en función de las ventas (PPV) es el “criterio de referencia”: es el promedio del contenido de sal de una categoría de alimentos ponderado en función del volumen relativo de ventas de los productos de la categoría, es decir, indica el consumo de productos a nivel del mercado con mayor exactitud que el promedio simple. • La vigilancia del PPV de diferentes categorías de alimentos, combinado con datos de encuestas sobre la ingesta alimentaria, permite calcular con mayor exactitud la ingesta de sal en la población. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para la industria, el PPV podría revelar información confidencial sobre la participación en el mercado. • Los datos sobre la participación en el mercado tienen un costo prohibitivo; hay que adquirirlos una y otra vez para vigilar el PPV a medida que se producen cambios; no pueden publicarse o distribuirse; es una opción improbable para los países de medianos y bajos ingresos. • Es mucho más difícil de vigilar que el promedio simple de una manera transparente e independiente. • No aborda los productos con mucha sal. • Se puede bajar el PPV haciendo hincapié en unos pocos productos con un gran volumen de ventas, pero sin abordar los productos destinados a los niños, por ejemplo. • La vigilancia sobre la base del PPV no permite adoptar un enfoque común para toda la cadena del suministro de alimentos, ya que algunos sectores, como las grandes cadenas de restaurantes y la industria de los servicios de alimentos, no proporcionan datos sobre el

	volumen de ventas para los distintos elementos del menú.
<ul style="list-style-type: none"> Impulsa a las empresas a actuar, ya que probablemente sea necesario reformular más productos. 	
<ul style="list-style-type: none"> Según los modelos elaborados en el Reino Unido, una meta promedio en la mayoría de los casos requiere una reducción mucho menor del contenido de sal de una categoría de alimentos que un nivel máximo para lograr una reducción general similar de la ingesta de sal. 	

Nivel máximo

Pros	Contras
<ul style="list-style-type: none"> Establece un tope claro para todos los productos de una categoría. Se aproxima al promedio para una categoría de alimentos en un momento dado y se reduce a medida que el promedio va bajando. 	<ul style="list-style-type: none"> Podría dar a entender que, con tal que el contenido de sal no exceda el nivel máximo, no es necesario hacer más nada; no ofrece ningún incentivo para que el contenido de sal de los productos sea inferior al nivel máximo. Las empresas que elaboran productos con un contenido de sal inferior al máximo no tienen ningún incentivo para reducirlo. Socava la adopción del mejor nivel de su clase o del mejor nivel del mundo, que se basan en el PPV.
<ul style="list-style-type: none"> Es fácil para los consumidores y las empresas alimentarias comparar productos. 	
<ul style="list-style-type: none"> En los productos con un contenido de sal que excede el nivel máximo, se reduce el contenido para que sea inferior al máximo. 	<ul style="list-style-type: none"> Si los productos con mucha sal no se consumen en grandes cantidades, su efecto en la ingesta real de sal podría ser pequeño o nulo. Las empresas cuyos productos tienen un contenido de sal inferior al máximo no participan.

Reducción porcentual

Pros	Contras
<ul style="list-style-type: none"> Puede resultar más fácil para la industria alimentaria. Puede combinarse con el nivel máximo (promedios para categorías de alimentos en un momento dado). 	<ul style="list-style-type: none"> Se necesitan datos sobre el contenido de sal antes y después de la reducción con fines de vigilancia.

Etiquetas que indican si los alimentos tienen mucha sal o poca sal

Pros	Contras
------	---------

- Requieren el establecimiento de niveles máximos.
- Hay que determinar qué es “poca sal”.

- Deben ser obligatorias (mecanismo normativo).
- Hay que establecer niveles máximos nuevos a medida que el contenido de sal va bajando.