

DOF: 22/06/2012**ACUERDO por el que se recomienda la disminución del uso de sal común o cloruro de sodio en la elaboración de pan como una medida de prevención de enfermedades cardiovasculares, y otras crónico-degenerativas.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Consejo de Salubridad General.

El Consejo de Salubridad General, con fundamento en los artículos 4o. y 73, fracción XVI, Base 1a. y 3a. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 3o., fracciones XII y XVI y 4o., fracción II de la Ley General de Salud; 112, inciso d del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; fracción IX.1.4. del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y 9, fracción II y 10, fracción VIII del Reglamento Interior del Consejo de Salubridad General, y

Considerando

Que de conformidad con el artículo 4o., párrafo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, dispone que toda persona tiene derecho a la protección de la salud, señalando asimismo que la Ley General de Salud definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general, conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de la propia Constitución;

Que en términos de lo dispuesto en los artículos 73, fracción XVI, Base 1a. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 4o., fracción II de la Ley General de Salud, el Consejo de Salubridad General tiene el carácter de autoridad sanitaria y sus disposiciones generales, son obligatorias para las autoridades administrativas del país;

Que de conformidad con la fracción II del artículo 9 del Reglamento Interior del Consejo de Salubridad General, el Consejo de Salubridad General, tiene como una de sus facultades aprobar los acuerdos necesarios y demás disposiciones generales de observancia obligatoria en el país en materia de salubridad general, dentro del ámbito de su competencia;

Que en términos de las fracciones XII y XVI del artículo 3 de la Ley General de Salud, son materias de salubridad general, entre otras, la prevención, orientación, control y vigilancia en materia de nutrición, enfermedades respiratorias, enfermedades cardiovasculares y aquellas atribuibles al tabaquismo, y la prevención y el control de enfermedades no transmisibles y accidentes, respectivamente;

Que la Organización Panamericana de la Salud (Washington, D.C., Estados Unidos 9 y 10 de septiembre del 2009), en el Informe de la reunión del grupo de expertos, respecto del tema Prevención de enfermedades cardiovasculares mediante la reducción de sal alimentaria, señaló que hay una urgente necesidad de convertir los conocimientos en acción con respecto a los peligros del alto contenido de sal en los alimentos. El argumento científico es sólido: la sal es un factor de riesgo de varios trastornos y enfermedades, en particular hipertensión, cardiopatías, accidentes cerebrovasculares, insuficiencia renal y obesidad. Se ven afectadas personas de todas las edades, incluidos los niños, así como de todos los grupos socioeconómicos en países con diferentes niveles de desarrollo económico. El paradigma está cambiando, con el paso del tratamiento individual de estos trastornos y enfermedades a su prevención a nivel de la población;

Que estudios epidemiológicos, genéticos y de intervención han demostrado claramente el papel que la ingesta de sal (consumida como sal común o cloruro de sodio) tiene en la morbilidad y mortalidad cardiovascular y renal, incluyendo infarto del miocardio, insuficiencia cardíaca e insuficiencia renal, así como accidentes cerebrales vasculares. Se acepta en general que hay una correlación positiva entre la ingesta de sal y la presión arterial;

Que la restricción moderada del consumo de sal en los hipertensos reduce las cifras de presión arterial, mejora la eficacia de la mayoría de los anti-hipertensivos y optimiza el control de otros factores de riesgo como la obesidad;

Que se ha documentado que una reducción de la ingesta de sal de 3 gramos por día se acompaña de un descenso de presión arterial sistólica y diastólica en pacientes hipertensos y se estima que esto se acompañaría de una reducción del 20% de los episodios coronarios y 26% de los accidentes cerebrales vasculares;

Que en diversos países se han ensayado intervenciones en salud relacionadas con la ingesta de sal para la población general y que un ingrediente común en estas experiencias exitosas es la colaboración establecida entre los ministerios de

salud y las cámaras empresariales encargadas de la elaboración de pan y que la reducción del contenido de sal invariablemente se ha realizado de manera gradual, con horizontes temporales, que permiten la adhesión de la industria a los objetivos nacionales para la reducción de la ingesta

de sodio;

Que el consumo per cápita de pan dulce y salado del mexicano es de 32.5 kg/año, del cual, el 75% corresponde al consumo de pan blanco para acompañar alimentos (pan de caja y bolillo/telera);

Que con base en dichos valores, el consumo per cápita de las categorías de pan blanco destinadas a acompañar alimentos es de 24.4 kg/año y considerando que actualmente en promedio estas categorías contienen 1.3 g de sal/100 g de producto, un consumidor al día ingiere 0.9 g de sal proveniente de las mismas, lo que equivale al 15% de la valor nutrimental diario recomendado de sal;

Que una reducción del 10% en el contenido de sal llevará al consumidor a ingerir 0.8 g de sal por consumo diario de las categorías de bolillo y pan de caja aportando a la dieta el 13.3% del valor nutrimental recomendado de sal;

Que si bien, las disposiciones legales antes mencionadas, contemplan acciones de prevención y promoción de la salud, la evidencia científica ha demostrado que un consumo inmoderado de la sal trae como consecuencia un incremento en la tasa de mortandad derivado de las enfermedades ocasionadas por el consumo de dicho producto. En este sentido, este Consejo de Salubridad General, estima pertinente que para reducir el consumo de la sal en la población mexicana, es necesario establecer ciertas acciones que reduzcan el porcentaje de sal en la elaboración de los productos de panificación antes señalados, y

Que en virtud de las anteriores consideraciones, en Sesión Ordinaria celebrada el día 16 de mayo de 2012, el pleno del Consejo de Salubridad General, acordó emitir el siguiente:

**ACUERDO POR EL QUE SE RECOMIENDA LA DISMINUCION DEL USO DE SAL COMUN O CLORURO
DE SODIO EN LA ELABORACION DE PAN COMO UNA MEDIDA DE PREVENCION DE ENFERMEDADES
CARDIOVASCULARES, Y OTRAS CRONICO-DEGENERATIVAS**

UNICO. A fin de reducir los riesgos de enfermedades cardiovasculares y otras crónico-degenerativas, se recomienda reducir el contenido de sal en la elaboración de pan, en sus categorías de bolillo y pan de caja en un 10% en fórmula alcanzando un valor promedio de 1.8% panadero en fórmula.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. La reducción del porcentaje de sal, a que se refiere el numeral PRIMERO de este Acuerdo, se realizará en un plazo no mayor a 5 años, contados a partir de la entrada en vigor de este Acuerdo.

Así lo aprobaron los CC integrantes presentes del Consejo de Salubridad General, en la 12a. Sesión Ordinaria, celebrada el día 16 de mayo de 2012, firmando al margen y al calce el Presidente del Consejo de Salubridad General y su Secretario.

El Presidente del Consejo de Salubridad General, **Salomón Chertorivski Woldenberg.**- Rúbrica.- El Secretario del Consejo de Salubridad General, **David Kershenobich Stalnikowitz.**- Rúbrica.