



INFORME DE RESULTADOS

PROGRAMA DE CUMPLIMIENTO DE LA LEY NACIONAL N° 17.259

PLAN INTEGRAL DE FISCALIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS,
PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIALES EN CONTACTO
CON ALIMENTOS

Índice de contenidos

[Introducción](#)

[Marco Legal](#)

[Antecedentes](#)

[Organización y gestión del control](#)

[Alcance](#)

[Metodología](#)

[Resultados](#)

[Resultados del monitoreo analítico](#)

[Resultados de la evaluación de rotulado](#)

[Resultados de auditorías](#)

[Indicadores](#)

[Análisis de tendencias](#)

[Conclusiones y perspectivas de trabajo](#)

Introducción

Los alimentos acondicionados que se comercializan en la República Argentina son fiscalizados por las Autoridades Sanitarias competentes tanto a nivel nacional como provincial o municipal.

En el marco del Plan Integral de Fiscalización (PIF) se establecen **Programas oficiales de control** con el fin de realizar monitoreos dirigidos y focalizados en contaminantes y factores de composición que en caso de detectarse podrían representar un riesgo para la salud de los consumidores, ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o una alteración de las características organolépticas de éstos. Entre ellos, el **Programa de cumplimiento de la Ley Nacional 17.259** tiene el objetivo de vigilar que las sales para uso humano que se comercializan en el mercado nacional, estén enriquecidas con yodo a fin de contribuir en la profilaxis del bocio endémico.

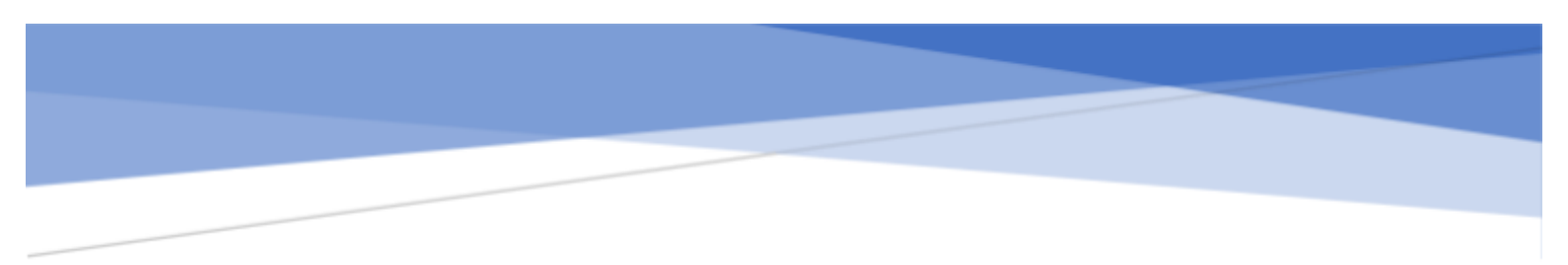
El yodo es un micronutriente esencial para el organismo que debe administrarse habitualmente a través de la dieta. Teniendo en cuenta su distribución irregular en el agua y en los alimentos y los hábitos de consumo de la población, resulta difícil llegar a cubrir las necesidades diarias a través de la dieta por lo se ha elegido como vehículo del yodo la sal para uso alimentario. La función del yodo en el organismo es intervenir en la síntesis de hormonas tiroideas, que participan en los procesos de desarrollo cerebral, de crecimiento y en la regulación del metabolismo.

Mediante este informe se relevan las acciones de fiscalización realizadas en el marco de este programa por los integrantes del sistema durante el primer año de implementación del PIF (período enero - diciembre de 2018).

Marco Legal

El Código Alimentario Argentino (CAA) contempla en el Capítulo XVII los alimentos enriquecidos, que son aquellos alimentos que son seleccionados por una ley nacional como vehículos de nutrientes para combatir algunas patologías que afectan a un gran número de personas en la población.

En nuestro país, la [Ley Nacional 17.259/67 de Profilaxis del Bocio Endémico](#) establece la obligatoriedad del uso de sal enriquecida con yodo en todo el territorio nacional. Se



encuentra reglamentada por los decretos 427/67 y 1742/68, teniendo como antecedente las leyes provinciales de Mendoza (Ley 2.112 del año 1952), Salta y San Juan.

Los requerimientos de esta Ley fueron incorporados al CAA mediante artículo 1272 estableciendo que todas las sales destinadas al uso alimentario humano o animal, exceptuando la sal destinada al uso industrial alimentario o al uso farmacéutico, deberán ser enriquecidas con yodato de potasio sin estabilizadores químicos o con yoduros adicionados con los estabilizadores admitidos por las autoridades sanitarias. De acuerdo a su contenido en yodo, se agregarán en la proporción de una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptando una variación en más o menos del veinticinco por ciento.

En 1997, mediante la [Ley 24.786/97](#) se modifica el artículo primero de la [Ley Nacional 17.259/67](#) ampliando la obligatoriedad de yodación de la sal a todas las sales sin contenido de sodio o modificadas con menor contenido de sodio, cuyo uso se recomienda para combatir la hipertensión arterial.

Antecedentes

El yodo es un elemento indispensable para el funcionamiento de la glándula tiroides, ya que es parte de las hormonas que ella produce. La deficiencia de yodo en la dieta causa una enfermedad carencial conocida como bocio endémico, frecuente en las regiones montañosas. Esta deficiencia puede verse agravada por el consumo de otras sustancias llamadas bociógenos que se encuentran en alimentos tales como la mandioca, las crucíferas o la soja.

Teniendo en cuenta los graves daños que esta afección puede ocasionar en la población, en especial en los niños, es que se han tratado de implementar métodos para suplir esta deficiencia en la comunidad. Así, en el año 1915 se comprobó que el bocio endémico era una de las enfermedades conocidas más fáciles de prevenir a través del uso de sal como vehículo del yodo y, en el año 1924 se introdujo en muchos países el uso de sal de mesa yodada en la dieta humana.

Organización y gestión del control

Alcance

La ejecución de este programa se llevó a cabo mediante auditorías, muestreo para análisis y evaluación del rotulado de sales para uso alimentario humano comercializadas en la República Argentina, tanto nacionales como importados.

Metodología

El control y vigilancia de las sales para uso alimentario humano estuvo a cargo de la Superior Unidad Bromatológica Provincial del Ministerio de Salud de la provincia de Jujuy, el Programa de Bromatología del Ministerio de Salud Pública de la provincia de Salta y de la Dirección de Bromatología perteneciente a la Dirección General de Fiscalización Sanitaria (SIPROSA) dependiente del Ministerio de Salud de la provincia de Tucumán quienes realizaron la toma de muestra indicativa en boca de expendio y/o en el establecimiento. Los productos fueron evaluados mediante:

- Determinaciones analíticas:

Analito	Metodología
Yodo	AOAC 925.56

- Evaluación del rotulado:

Se verificó si el rótulo de los productos muestreados cumplía con la normativa para la rotulación y publicidad de los alimentos ([Capítulo V del CAA](#)), incluidos la declaración de alérgenos ([artículo 235 séptimo](#)) e Información Nutricional Complementaria (artículo 235 quinto - [Resolución GMC Resolución Mercado Común N° 01/12](#)).

Resultados

A continuación se presenta el relevamiento que consolida los datos obtenidos a nivel federal en el periodo enero 2018 – diciembre 2018.

Resultados del monitoreo analítico

Se realizó el monitoreo analítico de sales para uso alimentario humano en un total de **130** productos de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 1 - Cantidad de muestras analizadas según jurisdicción. Año 2018.

Jurisdicción	Organismo	Cantidad de muestras	Incumplimientos
Provincia de Jujuy	Superior Unidad Bromatológica Provincial del Ministerio de Salud	93	40
Provincia de Salta	Programa de Bromatología, Ministerio de Salud Pública	31	6
Provincia de Tucumán	Dirección de Bromatología, Dirección General de Fiscalización Sanitaria - SIPROSA, Ministerio de Salud	6	0

Del total de las muestras analizadas (**130**) en **46** casos (**35,4%**) no se cumple con la yodación exigida en la [Ley Nacional 17.259](#).

Resultados de la evaluación de rotulado

Se realizó una evaluación integral del rotulado de los productos monitoreados por las jurisdicciones de Jujuy y Salta en un total de **124** productos, verificando el cumplimiento de la normativa para la rotulación y publicidad de los alimentos ([Capítulo V del CAA](#)) y en específico también el cumplimiento de la declaración de alérgenos ([artículo 235 séptimo](#)) e Información Nutricional Complementaria (artículo 235 quinto - [Resolución GMC Resolución Mercado Común N° 01/12](#)).

En dicho análisis no se hallaron incumplimientos respecto a las exigencias de los artículos 235 quinto y séptimo. Sin embargo se obtuvo una inadecuación de **82** productos (**66%**) respecto al rotulado general establecido en el Capítulo V del CAA.

Resultados de auditorías

La Autoridad Sanitaria de la provincia de Salta realizó en el marco de este programa auditorías a salineras. Los incumplimientos detectados, tanto higiénico-sanitarios, edilicios como procedimentales, se informaron a los elaboradores y se realizó el seguimiento hasta su adecuación.

Indicadores

Indicador	Forma de cálculo	Resultado
Verificar el cumplimiento de la legislación para yodación de las sales de uso alimentario humano	N° de muestras que cumplen / N° total de muestras analizadas	El 64,6% de los productos cumple con con las especificaciones de la Ley 17.259.
Verificar el porcentaje de muestras que cumplen con el Capítulo V del CAA.	N° alimentos que cumplen con la legislación vigente / Total de alimentos monitoreados	El 34% de los productos cumple con el Capítulo V del Código Alimentario Argentino

Análisis de tendencias

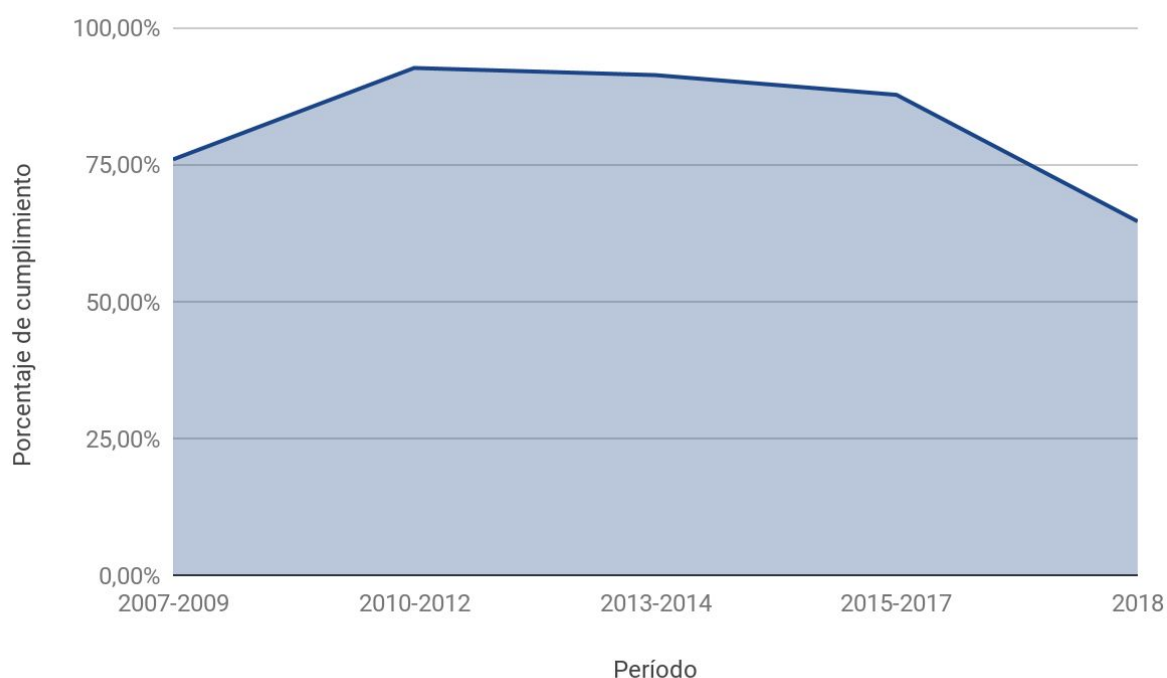
A continuación se presenta el porcentaje global de cumplimiento de la [Ley Nacional 17.259](#) desde el año 2007.

Tabla 2. Porcentaje de cumplimiento en base a la determinación analítica según periodo de monitoreo. Período 2007-2018

Período	Porcentaje de cumplimiento
2018	64,6% (n= 130)
2015-2017	87,7%(n=146)
2013-2014	91,3% (n=115)
2010-2012	92,6% (n=215)
2007-2009	75,9% (n=112)

Fuente: Informes del Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes Químicos, Biológicos, de Composición Nutricional y Rotulado de alimentos (Año 2007 a 2017)

Gráfico 1. Porcentaje de cumplimiento en base a la determinación analítica según periodo de monitoreo. Período 2008-2018

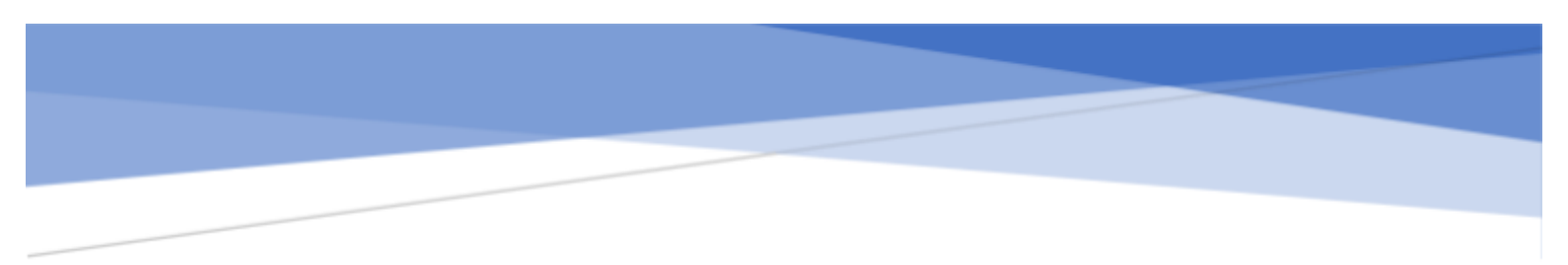


Estos datos muestran que el porcentaje de cumplimiento ha ido aumentando a partir de que se comenzó a fiscalizar analíticamente los productos abarcados por la Ley hasta el año 2012 y luego comenzó a decrecer resultando en el período 2018 el menor porcentaje de cumplimiento (64,6%).

Conclusiones y perspectivas de trabajo

Se pudo constatar un moderado grado de cumplimiento respecto al contenido de yodo que deben cumplir las sales de uso alimentario humano. En un 35,4% de los casos la yodación es inferior a la estipulada en la [Ley Nacional 17.259](#) y siendo que el yodo en el organismo tiene la función de intervenir en la síntesis de hormonas tiroideas, es importante controlar la yodación de las sales de uso alimentario humano porque intervienen en los procesos de desarrollo cerebral, de crecimiento y en la regulación del metabolismo.

Si bien la promulgación de la [Ley Nacional 17.259](#) de Profilaxis del Bocio Endémico con sal yodada permitió un avance sobre la prevención de los Desórdenes por Déficit de Yodo



(DDI), aún no se ha alcanzado el total cumplimiento de su implementación, en especial por las pequeñas salineras. En Argentina el área de bocio endémico abarca casi todas las provincias, particularmente la zona oeste a lo largo de las estribaciones de los Andes.

A fin de contar con una visión federal del estado de situación de las sales yodadas, se buscará fortalecer el eje de auditoría verificando los procesos productivos de las salineras en todo el país y estableciendo estrategias de cooperación técnica entre los laboratorios miembros de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos ([ReNaLOA](#)) para que se pueda verificar el cumplimiento de la yodación que necesariamente deben contener las sales de uso alimentario humano en cumplimiento de la [Ley Nacional 17.259](#).