

## Programa de políticas públicas

Área salud, deporte y política social

Política pública N° 397

Abril 2024

### *Incentivos fiscales para la reducción del uso de sodio en alimentos procesados*



#### Resumen ejecutivo

El excesivo consumo de sodio representa un importante desafío para la salud en Argentina y en el mundo. Este trabajo aborda dicha problemática y propone políticas públicas que promuevan una alimentación saludable, procurando una efectiva colaboración entre el estado y la industria alimentaria. En este sentido, se propone la disposición de incentivos fiscales que procuren reducir el contenido de sal en los productos procesados, buscando fomentar una cultura empresarial orientada hacia la salud.



*El Programa de políticas públicas de la Fundación Nuevas Generaciones se desarrolla en cooperación internacional con la Fundación Hanns Seidel.*



## Consejo Consultivo de las Nuevas Generaciones Políticas

Walter Agosto	Diego Guelar	Leonardo Sarquís
Alfredo Atanasof	Eduardo Menem	Cornelia Schmidt Liermann
Paula Bertol	Federico Pinedo	Jorge Srodek
Carlos Brown	Claudio Poggi	Enrique Thomas
Gustavo Ferrari	Ramón Puerta	Pablo Tonelli
Mariano Gerván	Laura Rodríguez Machado	Pablo Torello
		Norberto Zingoni

## Las Nuevas Generaciones Políticas

Manuel Abella Nazar	Soher El Sukaria	Ana Laura Martínez
Carlos Aguinaga (h)	Ezequiel Fernández Langan	Germán Mastrocola
Valeria Arata	Gustavo Ferri	Nicolás Mattiauda
Cesira Arcando	Christian Gribaudo	Adrián Menem
Miguel Braun	Marcos Hilding Ohlsson	Victoria Morales Gorleri
Gustavo Cairo	Guillermo Hirschfeld	Diego Carlos Naveira
Mariano Caucino	Joaquín La Madrid	Julián Martín Obiglio
Juan de Dios Cincunegui	Luciano Laspina	Francisco Quintana
Omar de Marchi	Leandro López Koenig	Shunko Rojas
Alejandro De Oto Gilotaux	Cecilia Lucca	Damián Specter
Francisco De Santibañes	Gonzalo Mansilla de Souza	Ramiro Trezza
		José Urtubey

### Director Ejecutivo

Julián Martín Obiglio

---

### FUNDACIÓN NUEVAS GENERACIONES POLÍTICAS

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

### FUNDACIÓN HANNS SEIDEL

Montevideo 1669 piso 4° oficina "C" (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

### Programa de políticas públicas

*La Fundación Hanns Seidel no necesariamente comparte los dichos y contenidos del presente trabajo.*

# *Incentivos fiscales para la reducción del uso de sodio en alimentos procesados.*

## **I) Introducción.**

El excesivo consumo de sal emerge como un desafío significativo que afecta la salud y el bienestar de millones de personas en todo el mundo. La evidencia científica acumulada ha demostrado de manera contundente las desventajas asociadas con un alto consumo de sal, que van desde el aumento de la presión arterial hasta un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares y otras condiciones crónicas.

Este trabajo se centrará en abordar las implicancias negativas del exceso de sal en la dieta, reconociendo su impacto multifacético en la salud y en la calidad de vida de los ciudadanos. Asimismo, busca promover un enfoque proactivo y colaborativo que involucre tanto a los sectores gubernamentales como a la industria alimentaria en la búsqueda de soluciones efectivas y sostenibles que no afecten sus negocios comerciales.

Una de las estrategias clave propuestas en esta política es la implementación de incentivos fiscales dirigidos a las empresas de alimentos procesados, con el objetivo de fomentar la reducción del contenido de sal en sus productos. Estos incentivos no solo buscarán impulsar cambios significativos en la formulación de alimentos, sino también estimular una cultura empresarial que priorice la salud y el bienestar de los consumidores a partir de un apoyo estatal en materia tributaria y crediticia.

A lo largo de esta propuesta, se analizarán detalladamente las desventajas del excesivo consumo de sal, se examinarán los beneficios potenciales de la reducción de su uso en la industria alimentaria y se presentará un marco integral de incentivos fiscales diseñados para promover la adopción de prácticas más saludables por parte de las empresas.

Lo aquí desarrollado, y las acciones de políticas públicas propuestas buscan establecer un punto de inflexión significativo en la lucha contra el exceso de consumo de sal, promoviendo la colaboración entre el estado, la industria y la sociedad en general para construir un futuro más saludable, consciente y sostenible para todos.

## II) El consumo de sodio en Argentina.

La sal, conocida químicamente como cloruro de sodio, constituye la principal fuente de sodio en la ingesta diaria de la mayoría de las familias argentinas, sin importar el grupo socioeconómico u etario del que se trate. Por lo tanto, el tema del consumo de sodio en nuestro país es un tópico de interés general que no distingue clasificaciones sociológicas, sino que impacta notablemente en la salud de toda la comunidad.

Sin embargo, es necesario precisar de que hablamos cuando nos referimos al consumo de sal. Así, podemos distinguir entre dos formas de sal: la visible, que es aquella que añadimos durante la preparación o al servir las comidas, y la invisible, que proviene principalmente de alimentos procesados como fiambres, embutidos, caldos y conservas, y la cual representa aproximadamente el 70% del sodio total consumido.

Si bien el su uso trae aparejado algunos beneficios, lo cierto es que en líneas generales el consumo excesivo de este condimento representa un grave riesgo para la salud en Argentina y en el mundo. La evidencia científica ha demostrado que altos niveles de sodio en la dieta están asociados con enfermedades cardiovasculares, hipertensión, retención de líquidos, daño renal, osteoporosis y otras condiciones crónicas, siendo la principal causa de muerte en nuestro país.

Mientras que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha recomendado un consumo menor a cinco gramos diarios, en Argentina se estima que consumimos entre diez y doce gramos por día. La mayor cantidad de ella no proviene de la sal que agregamos al cocinar o consumir, sino de la que ya tienen los alimentos procesados en su producción, ocupando esta categoría cerca del 70% de la sal que diariamente consumimos.

Nuestro país ha sido pionero en políticas de reducción de sodio, a partir de distintas leyes sancionadas como la ley 26.905 que incorpora límites máximos en algunos alimentos del Código Alimentario Argentino e incluye la prohibición de saleros en la mesa de restaurantes, y la más reciente ley 27.642 de Promoción de Alimentación Saludable, que incorpora en los productos el sello o etiqueta “con exceso de sodio”, alerta a la población y explica a las personas que el producto ha sido adicionado con ese nutriente crítico. Pese a ello, Argentina hoy necesita desarrollar nuevas políticas públicas que no apunten ya a la concientización del consumidor - que conoce por demás los efectos nocivos del consumo excesivo de sodio y que solo repercute en la disminución de la sal visible -, sino que se traten de políticas que persigan

disminuir el contenido de este elemento en los productos ya elaborados, intentando atacar el problema desde su génesis y buscando proteger la salud de la comunidad en general.

### III) Consecuencias del consumo excesivo de sal en la salud.

El consumo excesivo de sal genera problemas de salud que son reconocidos a nivel mundial. A pesar de ser un ingrediente común en la mayoría de las cocinas y alimentos procesados, tal como se explicó, su exceso puede tener graves repercusiones para los seres humanos. Sin embargo, su omnipresencia en la dieta moderna y su asociación con sabores intensos y deseables, hacen que controlar su ingesta sea un gran desafío.

Los efectos del consumo excesivo de este producto son realmente peligrosos para la salud. Entre ellos, podemos destacar los siguientes<sup>1</sup>:

- Efectos directos: Aumento de la presión arterial y riesgo de enfermedades cardiovasculares: ACV (62%); evento coronario (49%); falla cardíaca; enfermedad renal crónica.
- Efectos directos independientes del aumento de presión arterial: Aumento del riesgo de ACV; hipertrofia cardíaca; proteinuria y enfermedad renal.
- Efectos indirectos: Obesidad.
- Otros efectos: Cáncer de estómago; osteoporosis; litiasis renal; agravación del asma.

Tal como se ve, las consecuencias del consumo excesivo son por demás significativamente perjudiciales. La evidencia científica respalda claramente la necesidad de reducir el consumo de sal en la dieta para promover un estilo de vida más saludable y prevenir enfermedades crónicas. Frente a esto, la toma de conciencia sobre los efectos adversos de la sal en la salud y la implementación de políticas públicas que promuevan la reducción de su uso, son pasos cruciales hacia la construcción de comunidades más saludables y resilientes.

Por este motivo, es hora de que los tomadores de decisión consideren propuestas acordes a la gravedad del problema. En este sentido, en presente trabajo se proponen algunas

---

<sup>1</sup> Ministerio de Salud de la Nación. He F., MacGregor G., A comprehensive review on salt and health and current experience of worldwide salt reduction programmes. Journal of Human Hypertension(2009)23,363–384 <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/presentacion-iniciativa-menos-sal-mas-vida.pdf>

acciones que tienen por objetivo reducir la sal no visible. Se trata de aquella que excede muchas veces nuestra noción de consumo, reforzando el deber de información en esta clase de productos y legislando no ya sobre la conciencia del consumidor, sino actuando sobre una vía que consideramos la génesis del consumo masivo de sodio: los productos procesados.

Entendemos que la propuesta de reducción de sal en alimentos procesados sin dudas traerá rispideces en la relación con las empresas alimenticias. Por esta razón y siendo conscientes de esta realidad, esta política no busca atacar a las empresas del sector, sino por el contrario, paliar los efectos de nuestra propuesta a partir de un alivio fiscal y beneficios tributarios para ellas, logrando una relación armónica que beneficie a ambas partes y pregone la protección de la salud de los consumidores.

#### IV) Acciones en marcha.

Más allá de nuestras críticas a la situación actual, debemos destacar que Argentina ha realizado numerosos intentos para combatir esta problemática que afecta la salud de la comunidad en general. Las autoridades sanitarias estatales de control de alimentos realizan la vigilancia de los alimentos para verificar el cumplimiento de la actual normativa en su producción, confeccionan programas de control y vigilancia y constantemente desarrollan nuevos programas y recomendaciones para una alimentación más saludable.

En ese marco, algunas de las principales recomendaciones que existen hoy en día por parte del estado para la comunidad son las siguientes<sup>2</sup>:

- **“Descubrí que alimentos tienen mayor contenido en sal”.** Los grupos de alimentos que aportan mayor cantidad de sal son: panificados, galletitas, productos de copetín; productos cárnicos; quesos, sopas, caldos, aderezos y conservas. Algunos alimentos contienen elevada cantidad de sal y no son salados, ya que suelen presentar otros ingredientes que enmascaran su sabor.
- **“Buscá la etiqueta y compará la tabla nutricional”.** Mirá el contenido de sodio por porción, compará con otro producto similar y elegí el de menor valor de sodio. En la lista de ingredientes identificá si tiene sal añadida y/o algún aditivo con sodio.

---

<sup>2</sup> Ministerio de Salud. Argentina.gob.ar (disponible al 8 de abril de 2024).

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/informacion-de-interes-para-tu-salud/sal>

- **“Recordá que el consumo total de sal recomendado es menos de 5 gramos por día”.**  
Para calcular la relación sal/sodio, tené en cuenta que la cantidad de sal es igual a la cantidad de sodio multiplicada por 2.5 (sal = sodio x 2.5).
- **“Moderá el consumo de alimentos procesados”.**
- **“Cociná sin sal”,** y de ser necesario, agrega un poco luego de la cocción.
- **“Evitá el salero en la mesa”,** ya que también contribuye a desarrollar un hábito saludable en los niños.
- **“Realzá el sabor de las comidas con hierbas aromáticas frescas, especias, jugo de limón, ajo, etc”.**
- **“Aumentá el consumo de frutas y verduras”.**

Más allá de estas recomendaciones, otra de las iniciativas impulsadas por el estado nacional ha sido el programa llamado “Menos sal, más vida”. Esta herramienta nació con el objetivo de disminuir el consumo de sal en la población a partir de un nuevo espacio de concientización sobre la necesidad de disminuir su incorporación en las comidas.

Pese a estas y otras recomendaciones y programas que sin duda han logrado concientizar a la gente en su alimentación y reducir el consumo de sal en Argentina, los números de nuestro país aún continúan siendo alarmantes y el consumo de alimentos procesados sigue siendo llamativamente alto. Como se explicó al principio de nuestro trabajo, ya no debemos buscar alternativas que solo recaigan sobre la toma de conciencia de los consumidores, sino que debemos ir más allá, buscando una solución de fondo y disminuyendo considerablemente los niveles de consumo de sal.

Por esta razón, más allá de las acciones en marcha ya generadas, entendemos necesario presentar nuevas propuestas que motiven a los productores de estos alimentos a disminuir sus agregados en sal, logrando una situación en que los consumidores se beneficien, sin que las empresas sufran consecuencias que afecten su curso comercial.

**V) Nuestra propuesta: incentivos fiscales para la reducción del uso de sal en alimentos procesados.**

En Argentina las empresas de alimentos están sujetas a numerosos impuestos que dificultan el desarrollo de sus actividades y limitan el crecimiento de sus negocios. Entre estos impuestos, si bien dependerá del tipo de empresa, tamaño y ubicación, se pueden incluir por ejemplo el Impuesto a las Ganancias, el Impuesto al Valor Agregado, el Impuesto a los Ingresos Brutos, el Impuesto a los Bienes Personales, los impuestos y tasas municipales, entre otros. Toda esta monstruosa estructura impositiva entorpece el crecimiento de las empresas y desincentiva el desarrollo de su responsabilidad social.

Como se explicó previamente, el consumo excesivo de sal representa un grave problema de salud pública en nuestro país y es una batalla que aún seguimos perdiendo pese a las numerosas acciones desplegadas para combatir esta problemática. Para abordar este desafío, y en consideración de la actual situación impositiva que enfrentan las empresas productoras de alimentos procesados, proponemos una política pública que incentive a aquellas a reducir el contenido de sal en sus productos mediante la implementación de beneficios fiscales y la disminución de cargas impositivas.

El objetivo principal y fin de nuestra propuesta es reducir notoriamente el consumo de sal en la dieta de la población, promoviendo la salud cardiovascular y el bienestar general, incentivando la reformulación de alimentos procesados para reducir su contenido en sodio a partir de un nuevo marco regulatorio que promueva la transparencia, el beneficio y la responsabilidad de la industria alimentaria.

En este sentido, la propuesta aquí desarrollada contiene en cuatro puntos principales:

1. **Reducción de impuestos:** Las empresas que reduzcan de manera significativa el contenido de sal en sus productos procesados serán elegibles para una reducción progresiva de impuestos sobre la renta corporativa.
2. **Créditos fiscales:** Se otorgarán créditos fiscales a las empresas que inviertan en investigación y desarrollo para la reformulación de productos con menos sal.
3. **Subsidios a la producción:** Se ofrecerán subsidios directos o préstamos preferenciales a las empresas que implementen cambios en su cadena de producción para reducir el uso de sal.
4. **Certificación y reconocimiento:** Las empresas que cumplan con los estándares establecidos de reducción de sal recibirán certificaciones gubernamentales y podrán utilizar etiquetas especiales en sus productos, lo que aumentará su visibilidad y reputación en el mercado y reforzará la información disponible de los consumidores.

Todas estas acciones que posibiliten la reducción de sodio en los alimentos procesados deberán contar con un monitoreo y seguimiento constante, para que estos beneficios planteados sean otorgados de manera transparente y efectiva.

Para esto, proponemos la creación de un Comité de Supervisión compuesto por expertos en salud pública, nutrición, industria alimentaria, regulación tributaria y representantes de cada una de las partes, encargado de supervisar la implementación de la política propuesta y evaluar su impacto social a corto, mediano y largo plazo. Este comité llevará a cabo un monitoreo coordinado y constante de los niveles de sal en los alimentos procesados, así como de los indicadores de salud de la población, para evaluar la efectividad de la política, el cumplimiento de las empresas, y realizar ajustes según sea necesario, otorgando o quitando los beneficios impositivos y crediticios asignados a las empresas productoras de alimentos procesados.

Esta propuesta comprendería inicialmente cuatro grandes grupos de alimentos procesados, a los cuales podrán incorporarse nuevos grupos y ampliarse el listado de productos. Estos son: productos cárnicos y derivados; farináceos; lácteos; sopas, aderezos y conservas.

Asimismo, se deberán fijar metas a fin de lograr evaluar la eficiencia de la política. Ellas deberán ser acordadas entre las empresas y cámaras productoras para mantener los beneficios fiscales y aumentarlos o reducirlos de acuerdo a lo cumplido y pactado. En principio, proponemos la reducción del consumo de sodio a cinco gramos diarios – para el año 2026 -, a partir de una reducción progresiva para los grupos de alimentos, promoviendo la adhesión al convenio en otros grupos alimenticios y desarrollando bases de información actualizadas.

Hoy la reducción del uso de sal en alimentos procesados es fundamental para mejorar la salud pública y reducir la carga de enfermedades crónicas en la población. A través de incentivos fiscales y medidas regulatorias adecuadas, consideramos que podemos promover cambios significativos en la industria alimentaria y contribuir al bienestar general de la sociedad.

## **VI) Beneficios de esta política.**

La estimación del consumo de sal en Argentina llega a los doce gramos por día, siendo cinco el máximo recomendado por la OMS y la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). El beneficio de reducir su consumo es para toda la población y no solo para los hipertensos (esto incluye a la población infantil) y este debe ser el principal motivo para que los tomadores de decisiones impulsen nuevas acciones estatales que garanticen dicha mejora.

Hoy las enfermedades no transmisibles como las enfermedades cardíacas, el ACV y la enfermedad renal crónica representan una importante carga sanitaria para el estado, y la reducción de sal es sin dudas una de las estrategias más efectivas para la reducción de costos en la salud pública.

Incentivar la disminución del agregado de sal en los hogares ya no alcanza, ya que más del 60% de la sal consumida proviene de alimentos procesados y es por este motivo que debe apuntarse a políticas que consideren mayormente este aspecto y sean más beneficiosas para toda la sociedad.

Se estima según datos del Ministerio de Salud de la Nación que la reducción de 3 gr. de sal de la dieta de la población disminuiría en nuestro país cerca de 6000 muertes por enfermedad cardiovascular y ataques cerebrales por año. A su vez, para tranquilidad de las empresas productoras de alimentos, se considera que la reducción de sal en forma progresiva no es percibida por la población dado que los mecanismos del gusto se van adaptando y que ya existen experiencias internacionales exitosas sobre la factibilidad de disminuir el sodio de los alimentos procesados.

Los beneficios de la reducción del consumo de sal a partir de la implementación de esta política serían numerosos, destacándose los siguientes:

1. Mejoras en la salud cardiovascular: reducir la ingesta de sal puede ayudar a controlar la presión arterial, lo que a su vez disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares como la hipertensión, enfermedades del corazón y accidentes cerebrovasculares.
2. Prevención de la retención de líquidos: El exceso de sal en la dieta puede contribuir a la retención de líquidos, lo que puede causar hinchazón, aumento de peso transitorio y molestias. Reducir la sal puede ayudar a evitar este problema.

3. Control de peso: Los alimentos procesados suelen ser ricos en calorías vacías, grasas saturadas y azúcares añadidos, lo que puede contribuir al aumento de peso y la obesidad. Al reducir su consumo, se puede mantener un peso más saludable.
4. Mejora del perfil lipídico: Los alimentos procesados suelen contener grasas trans y saturadas, que pueden elevar los niveles de colesterol LDL (colesterol "malo") y disminuir los niveles de colesterol HDL (colesterol "bueno").
5. Menor riesgo de enfermedades crónicas: Una dieta alta en alimentos procesados y sal puede aumentar el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas como la diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer. Reducir su consumo puede ayudar a prevenir estas enfermedades.
6. Promoción de una alimentación más saludable: Al reducir los alimentos procesados, se tiende a consumir más alimentos frescos y naturales, como frutas, verduras, granos enteros y proteínas magras, lo que proporciona nutrientes esenciales para una buena salud.
7. Mantenimiento de la piel hidratada y sin impurezas: Cuando consumimos demasiada sal, el organismo necesita más agua para equilibrar los líquidos. Por este motivo, una de las partes que sufre las consecuencias es la piel, que presenta deshidratación. En este sentido, al usar poca sal y, al mismo tiempo, beber más agua, conseguimos mantener la piel hidratada. También facilitamos la eliminación de las impurezas que se acumulan en las capas más externas de la piel. Además, prevenimos el envejecimiento cutáneo prematuro.
8. Se tiene más energía: El exceso de sal perjudica la función de los riñones, según una investigación publicada en *Nephrologie & Therapeutique*. Estos órganos, cuando se sobrecargan o debilitan, causan una falta de energía que puede llegar a ser crónica si no mejoramos los hábitos. Por este motivo, muchas personas que consumen estimulantes como el café o los refrescos de cola no consiguen vencer el agotamiento constante.

En la búsqueda de políticas públicas efectivas, es imperativo priorizar la salud de la población por encima de cualquier consideración financiera inmediata. Aunque la implementación de medidas para reducir el consumo de sal pueda generar gastos para el estado, los beneficios a largo plazo justifican plenamente esta inversión.

La salud de la población es un activo invaluable que influye en la productividad laboral, la calidad de vida y el desarrollo económico. Reducir el consumo de sal no solo mejora la salud individual, sino que también contribuye a la salud pública en su conjunto, aliviando la presión sobre los sistemas de salud y permitiendo una asignación más eficiente de recursos.

Asimismo, la promoción de una alimentación saludable no solo implica reducir el consumo de sal, sino también fomentar hábitos alimentarios equilibrados y la ingesta de alimentos naturales y frescos. Esto no solo previene enfermedades, sino que también fomenta una cultura de bienestar y autocuidado en la sociedad.

Por lo expuesto, es esencial que los gobiernos reconozcan la importancia de estas medidas preventivas a largo plazo y estén dispuestos a invertir en la salud de sus ciudadanos. Los beneficios de una población más saludable, tanto en términos de bienestar humano como de sostenibilidad económica, superan con creces los costos iniciales. Por lo tanto, aunque pueda implicar gastos adicionales para el estado, la priorización de la salud y la reducción del consumo de sal deben ser una política pública fundamental y no negociable.

## **VII) Conclusiones.**

A lo largo de esta política pública, hemos explorado las desventajas sustanciales asociadas con el consumo excesivo de sal y hemos delineado cómo la reducción de su uso en los alimentos procesados puede tener un impacto positivo en la salud pública y el bienestar general. Frente a esto, la implementación de incentivos fiscales emerge como una herramienta poderosa y efectiva en la lucha contra el exceso de consumo de sal en la dieta

Al ofrecer incentivos fiscales a las empresas que producen alimentos procesados que opten por reducir el contenido de sal en sus productos, estamos no solo fomentando una cultura empresarial más responsable y orientada hacia la salud, sino también proporcionando un estímulo financiero tangible que reconoce y recompensa el esfuerzo por mejorar la calidad nutricional de los alimentos.

Estos incentivos no solo sirven como un medio para promover cambios significativos en la formulación de productos, sino que también establecen un precedente importante para la colaboración entre el gobierno y la industria en la búsqueda de soluciones innovadoras y sostenibles para los desafíos del bienestar y la salud de la comunidad.

En última instancia, al priorizar la salud y el bienestar de los ciudadanos a través de incentivos tributarios y crediticios para la reducción del uso de sal en la producción de alimentos procesados, estamos sentando las bases para un futuro más saludable de toda la población. Esta política no solo beneficiará a las generaciones presentes, sino que también sentará las bases para un legado de bienestar duradero para las generaciones venideras. Es hora de actuar con determinación y visión hacia un futuro más saludable para todos, en el que el estado tome un rol proactivo apoyando financieramente a las empresas del sector a que estas se comprometan con el tema sin afectar sustancialmente sus operaciones comerciales, en pos de obtener significativos beneficios para la salud de toda la comunidad.

### **VIII) Propuesta de beneficios fiscales.**

En materia fiscal, los alimentos procesados producidos sin sodio (o con niveles extremadamente bajos), deberían tener deducciones significativas en la carga fiscal que deben asumir los productores o los consumidores (según la etapa de la cadena de comercialización). Entre ellos, reducciones de tasas, IVA e impuestos a las ganancias.

Por lo tanto, la producción y el consumo de dichos alimentos más saludables tendrá relevantes incentivos, que estimularán un mayor desarrollo por parte del empresario, y un mayor consumo, por parte del consumidor.

ng