



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 32/2021

RESFC-2021-32-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 09/09/2021

VISTO el Expediente N° EX-2018-56177915- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la Federación Argentina de Productores de Sal solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la actualización de los parámetros de calidad de la Sal común.

Que la tecnología actual de obtención y purificación de la sal permite fabricar un producto de alto grado de pureza y menor riesgo de presencia de contaminantes en niveles que puedan resultar de riesgo para la salud del consumidor.

Que como antecedente normativo de referencia se tomó la norma Codex Stan 150-1985 "NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA", del Codex Alimentarius, que establece criterios de seguridad alimentaria que deben ser considerados para la sal.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los correspondientes organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.



Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; y N° 50 del 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 1264 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1264: Se entiende con el nombre de Sal al producto cristalino purificado, que se compone mayoritariamente de cloruro de sodio.

Su origen podrá ser de fuentes naturales, sal gema o sal de roca, salmueras o agua de mar, salinas, sal de evaporación.

Los establecimientos deberán cumplir con lo establecido en el presente Código."

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 1265 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1265: La sal de calidad alimentaria en su proceso de elaboración debe ser lavada, centrifugada y secada a más de 80°C para asegurar la ausencia de agentes contaminantes físicos, químicos y biológicos. Si el método de producción es el conocido como vacuum o por evaporación al vacío, no será necesario proceder a un lavado de la sal.

En todos los casos, la sal de calidad alimentaria deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en el agua, de sabor salino franco y cumplir con las siguientes especificaciones, según las metodologías descriptas en el presente Código.

Determinación	Criterio
Humedad (excepto sal fina)	Max 0,5%
Humedad (sal fina)	Max 0,3%
Residuo insoluble en agua (impurezas)	Max 0,5%
Sulfatos, expresado en Sulfatos de Calcio (CaSO4)*	Max 0,7%
Calcio, Magnesio y potasio (expresado como suma de cloruros)*	Max 1,0%
Contaminantes	
Cobre	Max 2mg/Kg expresado como Cu
Plomo	Max 2 mg/Kg expresado como Pb
Cadmio	Max 0,5 mg/Kg expresado como Cd
Arsénico	Max 0,5 mg/Kg expresado como As
Mercurio	Max 0,1 mg/Kg expresado como Hg
Nitratos	Max 50 mg/Kg Expresados como NO3
Nitritos	Max 100 mg/Kg expresados como NO2



*expresados en residuo seco.

ARTÍCULO 3°.- Sustitúyese el Artículo 1266 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1266: La sal de calidad alimentaria deberá consignar las siguientes denominaciones de acuerdo a su granulometría:

Sal Gruesa: se entiende al producto compuesto por cristales que pasen por el tamiz IRAM 4760 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 1000 micrones.

Sal Entrefina: se entiende el producto compuesto por cristales que pasen en no menos del 95% por el tamiz IRAM 2000 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 177 micrones.

Sal Fina o Sal Fina Corrediza o Sal Fina para mesa: se entiende el producto compuesto por cristales que cumplan con la siguiente granulometría:

Tamiz IRAM (micrones)	710	150
Retenido (%)	Máx. 10	Min. 85
Pasaje (%)	Min. 90	Máx. 15

Para sales provenientes de procesos de cristalización (Vacuum) se acepta un pasante tamiz IRAM 150 micrones de hasta 30%.

Sal Impalpable: se entiende el producto obtenido de la molienda de la Sal Fina que atraviese en no menos del 95% el tamiz IRAM 177 micrones.”.

ARTÍCULO 4°.- Sustitúyese el Artículo 1272 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1272: En cumplimiento con la Ley N° 17.259, toda sal de Calidad Alimentaria que se expendan para consumo humano directo, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o en menos de hasta 25,0%.

La sal yodada se deberá elaborar por enriquecimiento homogéneo con una de las siguientes sales:

I) Yodato de potasio.

II) Yoduro de sodio o potasio. En este caso, la sal deberá ser adicionada de fijadores de yodo, previamente autorizados por la autoridad sanitaria competente.

La sal destinada al uso industrial, alimentario o no, queda excluida de la obligación mencionada precedentemente y en estos casos deberá consignarse la leyenda “Uso industrial”.

Además, la Sal de Calidad Alimentaria podrá ser adicionada de:

1. Aditivos permitidos según la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 (modificada por la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 28/18):



(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior al límite individual.

Todos los antiaglutinantes podrán ser utilizados solos o en combinación y además podrán ser reemplazados por hasta el 2,0% de almidón.

2. Dióxido de silicio, hasta 1,5%.

3. Aceites esenciales y/o esencias artificiales hasta el 1,0%.

4. Apio, orégano, cebolla, ajo u otras sustancias vegetales permitidas, deshidratadas y finamente molidas, en cantidad no mayor al 25,0%.

Cuando se utilicen aromatizantes/saborizantes en la rotulación deberá consignarse la siguiente denominación de venta: "Sal aromatizada/saborizada con (llenando el espacio en blanco con el nombre del aromatizante/saborizante utilizado)".

Cuando se utilicen en la elaboración sustancias vegetales permitidas o sus mezclas, en la rotulación se consignará: "Sal con... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la/s sustancia/s vegetal/es utilizada/s)."

ARTÍCULO 5°.- Sustitúyese el Artículo 1275 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1275: Todos los envases que contengan Sal de calidad alimentaria, deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y, deberá consignar en su rótulo con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, cuando corresponda según el artículo 1272, la siguiente leyenda "Sal enriquecida para uso alimentario humano. Ley Nacional N° 17.259".

La sal de uso industrial alimentario, deberá consignar en su rótulo la leyenda "Sal de calidad alimentaria – Uso industrial".

ARTÍCULO 6°.- Deróganse los Artículos 1267, 1268, 1269, 1271 y 1273 del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 7°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 8°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 04/03/2022 N° 11426/22 v. 04/03/2022



Fecha de publicación 04/03/2022

