



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 6/2024

RESFC-2024-6-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 12/08/2024

VISTO el Expediente N° EX-2019-45541471- -APN-DERA#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que las Provincias del CHUBUT y de TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR solicitaron a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación de sal marina obtenida del mar argentino en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en el Codex Alimentarius (FAO/WHO Food Standards): "Norma para la Sal de Calidad Alimentaria" (volumen 1ª, CODEX STAN 150, 1985) se señala al mar como una de las fuentes de obtención.

Que en función al proceso de obtención y elaboración de la sal marina y por las características de las aguas con trazado nacional, el contenido de cloruro de sodio es diferente al que presenta la sal común.

Que debido a que la sal de agua de mar evaporada producida en el territorio nacional presenta diferentes características respecto a la sal de mesa definida actualmente corresponde incorporar el producto al CAA con sus especificaciones particulares.

Que la CONAL acordó con la incorporación del Artículo 1264 tris al CAA para la inclusión de la Sal Marina Argentina.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.



Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Incorporase el Artículo 1264 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1264 tris: Se entiende por Sal Marina Argentina el producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio que se obtiene de la evaporación de agua del mar argentino.

La sumatoria de calcio, magnesio y potasio (expresado como suma de cloruros) debe ser mayor al 2% expresado en residuo seco.

El contenido de humedad no debe superar el 10%.

Debe cumplir con las especificaciones de los Artículos 1272, 1274 y 1275 del presente Código.

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.

No deberá exceder los siguientes límites de contaminantes:

- Arsénico: No más de 0,5 mg/kg, expresados como As
- Cobre: No más de 2 mg/kg, expresados como Cu
- Plomo: No más de 1 mg/kg, expresados como Pb
- Cadmio: No más de 0,5 mg/kg, expresados como Cd
- Mercurio: No más de 0,1 mg/kg, expresados como Hg

Este producto se denominará: Sal Marina Argentina."



ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Leonardo Oscar Busso - Sergio Iraeta

e. 14/08/2024 N° 53478/24 v. 14/08/2024

Fecha de publicación 14/08/2024

