

Ministerio de Salud Publica y Bienestar Social
Secretaría General
Resolución S.G.Nº 344

**POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL DECRETO 3.597, QUE ESTABLECE LOS
REQUISITOS Y EL CONTROL INTEGRAL PARA LA SAL DE CONSUMO HUMANO,
ANIMAL E INDUSTRIA ALIMENTICIA**

Asunción, 28 de julio de 1.999.

VISTA: La necesidad de actualizar la reglamentación técnica del uso de la sal de consumo humano animal e industria alimenticia;

CONSIDERANDO:

Que el artículo 182 del Código Sanitario Ley 836/80, declara que obliga la yodización de la sal de consumo humano y animal e industria alimenticia;

Que el artículo 3ro del Decreto 3597/99, faculta al Ministerio de Salud Pública y Bienestar, a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), a elaborar la reglamentación de la sal de consumo humano , animal e industria alimenticia.

POR TANTO, en uso de sus atribuciones.

**EL MINISTRO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E :**

Art. 1ro.: Aprobar el Reglamento Técnico, que establece los requisitos para la sal de consumo humano, animal e industria alimenticia

Art. 2º : . El Ministerio de Salud Publica, a través del INAN, podrá modificar los niveles de fortificación y el tipo de fortificación de acuerdo a las necesidades de la población y a los avances tecnológicos.

Art. 3º.: El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del INAN, realizará los controles de identidad y calidad de la sal de consumo humano e industria alimenticia en todo el territorio nacional.

Art. 4º:Derogar todas las disposiciones anteriores a la presenta Resolución, que se contrapongan a la misma.

Art. 5º. : Comunicar a quienes correspondan y cumplida archivar.

**DR. MARTIN A. CHIOLA
MINISTRO**

**REGLAMENTO TECNICO PARA LA SAL DE CONSUMO HUMANO E INDUSTRIA
ALIMENTICIA**

DEFINICIONES:

SAL: Se denomina al producto natural designado con el nombre químico de cloruro de sodio (NaCl). El mismo se obtiene de fuentes naturales (sal gema, sal marina), salares y salmueras.

SAL YODADA.: Es el producto comercial constituido principalmente por Cloruro de sodio (NaCl), proveniente de fuentes naturales, enriquecido con Yodo en forma homogénea y pudiendo contener otras sustancias que mejoran la calidad del producto.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- La sal debe presentarse en forma de cristales blancos, incoloros, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
- La sal podrá ser o nó finamente molida conforme a las exigencias de los usos a que se las destina.

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICA

Todos los limites de la siguiente tabla, excepto la humedad y las sustancias acondicionadoras agregadas, estarán expresados en base seca.

	Sal gruesa y entrefina	Sal fina
Cloruro de Sodio	97 %	Idem
Humedad (100-105°C)	2 % **	0,5%
Sólidos insolubles	0.5 % **	Idem
Sales solubles expresados Como cloruros	1.0 % **	Idem
Sulfatos	1.4 % **	Idem
Yodato de Potasio	0.67 a 1.0 % *	Idem
Nitratos y Nitritos	Negativo	Idem
Aditivos(totales)	2.0 % **	Idem

* 0,67 a 1,0 % ó 67 a 100 ppm

** Niveles máximos

ETIQUETADO: Debe cumplir las exigencias de la Resolución Mercosur GMC N° 36/93 “Rotulación de alimentos envasados” y Resolución Mercosur N° 21/94 “Declaración de los aditivos alimentarios en la lista de ingredientes”

Resolución Mercosur GMC 41/92 “ Tamaño de letra en la rotulación de productos envasados “

PREMEDIDOS

Resolución Mercosur GMC 18/92 “ Contenido Neto de Alimentos Preenvasados “

Resolución Mercosur GMC 58/92 “ Contenido Neto de Productos Premedidos “

Resolución Mercosur GMC 91/94 “ Procedimiento de Toma de Muestras y Tolerancias de Productos Premedidos “

Resolución Mercosur GMC 93/94 “ Espacios Vacíos en Envases Opacos Rígidos

ENVASES:

Resolución Mercosur GMC 03/92 “ Criterios generales de envases y equipamientos alimentarios en contacto con alimentos “

Resolución Mercosur GMC 30/92 “ Embalajes y equipamientos plásticos en contacto con alimentos clasificación de alimentos y simuladores “

Resolución Mercosur GMC 56/92 “ Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos “

La sal yodada deberá envasarse en envases herméticos, rígidos o flexibles o bien de polietileno de alta densidad (HDPE) o de prolipropileno (PP) (laminado o no laminado)

Las unidades de envasado a granel no deberán exceder de 50 kg de conformidad con las convenciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

No deberán utilizarse para envasar sal yodada, bolsas que hayan sido utilizadas anteriormente para envasar otros artículos como fertilizantes, cemento , sustancias química.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO,TRANSPORTE Y VENTA

La sal yodada no deberá exponerse a la lluvia, a humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento, transporte o venta.

Deberá advertirse asimismo al consumidor que conserve la sal yodada en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz.

Según Resolución Mercosur GMC N° 31/92, 17/93, 18/93, 83/93, 84/93, 55/94, 101/94 y 86/96

Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto acabado
Antiaglutinantes 341 iii) Ortofosfato tricálcico 170 i) Carbonato de calcio 504 i) Carbonato de magnesio 530 Óxido de magnesio 551 Dióxido de silicio, amorfo 552 Silicato de calcio 553 i) Silicato de magnesio 554 Silicato de sodio y aluminio 556 Silicato de calcio y aluminio 470 Sales de los ácidos mirístico, pálmico o esteárico (calcio, potasio, sodio) 538 Ferrocianuro de calcio 536 Ferro cianuro de potasio 535 Ferro cianuro de sodio	2 % ----- { BPF (Buenas Prácticas de Fabricación) {
<u>Emulsionantes</u> 433 Polixietileno (20), monooleato de sorbitán	1 %
<u>Coadyuvante de elaboración</u> 900 Polidimetilsiloxano	1 % como residuo

Según Resolución Mercosur GMC 80/96

Debido a las diferentes aplicaciones y objetivos de la sal en la alimentación animal, los niveles de yodización, dependerán de la Especie y Categoría animal, Finalidad Productiva (Carne, Leche, Huevo, Lana, etc.) e Intensidad de la Producción (intensiva, Semintensiva y Extensiva).