

VISTO el Expediente EX-2019-45541471- -APN-DERA#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que en la provincia de Chubut existe un proyecto de producción de sal marina con lo cual se solicita se incorpore la misma al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en el Codex Alimentarius (FAO/WHO Food Standards): "Norma para la Sal de Calidad Alimentaria" (volumen 1^a, CODEX STAN150, 1985) señala al mar como una de las fuentes de obtención.

Que, en función al proceso de obtención y elaboración de la sal marina, procedente – fundamentalmente – de salinas con trazado tradicional y obtenida de artes no industriales, el contenido de cloruro de sodio es diferente al que presenta la sal común.

Que la sal evaporada de agua de mar producida en el territorio Nacional contiene diferentes concentraciones a la sal de mesa.

Que la CONAL acuerda que se incorpore el artículo 1264 tris al CAA referido a 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; 7 del 10 de diciembre de 2019 y 50 del 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

LA SECRETARIA DE CALIDAD EN SALUD Y

LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º — Incorpórase el Artículo 1264 tris al CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: "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 del Art. 1272, 1274 y 1275.

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 2mg/kg, expresados como Cu
- Plomo: No más de 1mg/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 2º. - La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el boletín oficial.

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