

CONSULTA PÚBLICA DE PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL DECRETO SUPREMO N°977/96, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, TÍTULO XXIII DE LAS ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS, PÁRRAFO II DE LA SAL COMESTIBLE, ARTÍCULO 439.

Se ha recibido la solicitud de modificar el Reglamento Sanitario de los Alimentos por parte de empresas importadoras de sal del Himalaya, ya que este producto alimenticio en forma natural contiene niveles de sulfato de sodio superiores a 1,5% establecido en el artículo 439 del Reglamento Sanitario de los Alimentos. Razón por la cual se revisaron la normas que Codex Alimentarius ha desarrollado en relación con el cloruro de sodio y sus contaminantes naturales, en donde se acepta hasta un 3% en conjunto de contaminantes naturales, entre los cuales se encuentra el sulfato de sodio, por lo que se hace la siguiente propuesta:

RSA vigente	Propuesta de modificación	Justificación
<p>ARTÍCULO 439.- Toda sal comestible deberá estar exenta de cualquier sustancia tóxica.</p> <p>No deberá contener:</p> <p>a) más de 0,5% de nitratos, expresados como nitrato de potasio;</p> <p>b) no más de 1,5% de sulfatos expresados como sulfato de sodio;</p> <p>c) no más de 1% de sólidos insolubles en agua; y</p> <p>d) no más de 1 mg/kg de nitritos como NO₂.</p>	<p>ARTÍCULO 439.- Toda sal comestible deberá estar exenta de cualquier sustancia tóxica.</p> <p>No deberá contener:</p> <p>a) más de 0,5% de nitratos, expresados como nitrato de potasio;</p> <p>b) no más de 1% de sólidos insolubles en agua; y</p> <p>c) no más de 1 mg/kg de nitritos como NO₂.</p> <p>d) Toda sal comestible podrá contener productos secundarios naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal, y compuestos, sobre todo, de sulfatos, carbonatos, y bromuros y cloruros de calcio, potasio, magnesio y sodio. Adicionalmente, podrá contener contaminantes naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal.</p> <p>Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso anterior, el cobre no deberá exceder los 2 mg/kg (expresado como Cu), y los productos secundarios naturales y contaminantes naturales, en conjunto, no deberán superar el 3% de la sal comestible.</p>	<p>En Codex Alimentarius Stan 150-1985, NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA se señala:</p> <p>3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD</p> <p>3.1 CONTENIDO MÍNIMO DE NaCl El contenido de NaCl no debe ser inferior al 97% de la materia seca, con exclusión de los aditivos.</p> <p>3.2 PRODUCTOS SECUNDARIOS Y CONTAMINANTES NATURALMENTE PRESENTES El resto estará integrado por productos secundarios naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal, y compuestos sobre todo de sulfatos, carbonatos y bromuros y cloruros de calcio, potasio, magnesio y sodio. Puede contener también contaminantes naturales en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal. El cobre no deberá exceder los 2 mg/kg (expresado como Cu).</p>