



BICENTENARIO.UY
INSTRUCCIONES
DEL AÑO XIII

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD
DIVISIÓN EVALUACIÓN SANITARIA



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS, COSMÉTICOS Y DOMISANITARIOS



Montevideo, 26 de abril de 2017

COMUNICADO

REFERENCIA: USO DE CLORURO DE POTASIO EN ALIMENTOS, COMO SUSTITUTO DE CLORURO DE SODIO

Considerando:

1. Que de acuerdo a las pautas fijadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) Oficina Panamericana de la Salud (OPS), el Ministerio de Salud se encuentra trabajando en una Campaña Nacional que tiene como objetivo la reducción del consumo de sal de mesa (NaCl) en nuestra población;
2. Qué es frecuente la utilización de KCl con el fin de conferir sabor a los alimentos, en los casos en que la disminución de NaCl haga que el producto no resulte agradable al consumidor;
3. Que en la 15 Reunión de la Comisión del Códex Alimentario realizada en Ginebra (Suiza) del 6 al 11 de julio de 2015, con relación al riesgo de enfermedades no transmisibles, se aprobó un Valor de Referencia de Nutrientes para el Potasio de 3500 mg por día, incluido en las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2 – 1985).

La Dirección del Departamento de Alimentos del Ministerio de Salud comunica a las empresas el criterio a aplicar respecto al tema de referencia:

Se permitirá el uso del ingrediente Cloruro de Potasio (KCl) como sustituto parcial o total de la sal (NaCl) en los alimentos, tomando en cuenta el IDR de 3500 mg definido en el punto 3 (equivalente aproximadamente a 6700 mg de KCl). Estos alimentos no son modificados cuando la naturaleza y cantidad de los demás componentes sean los propios del alimento definido por el RBN (Reglamento Bromatológico Nacional) por lo cual su registro corresponde a las Intendencias. Previamente las empresas deberán tramitar ante el MSP la autorización de uso del ingrediente KCl en el alimento.

Graciela Mazzeo
D.F. Graciela Mazzeo
Directora del Dpto. Alimentos,
Cosméticos, Domisanitarios y Otros
M.S.P.