

título: Decreto nº 75697, de 06 de maio de 1975

ementa: Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 07 de maio de 1975

órgão emissor: Presidência da República

alcance do ato: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

Mercosul

relacionamento(s):

atos relacionados:

- [Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969](#)
- [Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969](#)



[Versão para impressão](#)



[Enviar por email](#)

DECRETO Nº 75.697, DE 6 DE MAIO DE 1975

Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 81, item III, da Constituição, e tendo em vista o disposto no artigo 28, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969,

DECRETA:

Art 1º Ficam aprovados os diversos padrões de identidade e qualidade estabelecimentos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, para o sal destinado ao consumo humano.

Art 2º Para efeito deste Decreto, entende-se como sal o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais.

Art 3º O sal será classificado, de acordo com a sua composição, como:

I - sal comum, compreendendo:

a) sal tipo I;

b) sal tipo II;

II - sal refinado, compreendendo:

a) sal refinado, extra;

b) sal refinado;

c) sal refinado, úmido;

Parágrafo único. O sal comum, quanto às suas características granulométricas, será classificado como:

a) sal grosso;

b) sal peneirado;

c) sal triturado;

d) sal moído.

Art 4º O sal, quanto a sua composição, deverá obedecer aos limites quantitativos fixados no Anexo II deste Decreto.

Art 5º O sal obedecerá às seguintes características granulométricas:

I - o sal grosso, sem especificações granulométrias;

II - o sal peneirado, retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 4 (quatro) com 4,76mm (quatro inteiros, setenta e seis centésimos de milímetros) de abertura;

III - o sal triturado, retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 7 (sete), com 2,83mm (dois inteiros e oitenta e três centésimos do milímetros) de abertura;

IV - o sal moído, retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 18 (dezoito), com 1,00mm (um milímetro) de abertura.

Parágrafo único. O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e à retenção de 90% (noventa por cento) na peneira número 140 (cento e quarenta) com 0,105mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura.

Art 6º O sal obedecerá aos seguintes critérios de qualidade:

I - apresenta-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio;

II - estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada.

Art 7º Poderão ser utilizados no sal os aditivos intencionais constantes do Anexo I, deste Decreto, obedecidos os limites nele fixados, e outros que vierem a ser autorizados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 8º No sal serão tolerados os seguintes aditivos incidentais:

I - contaminantes minerais - os previstos no Anexo I, deste Decreto, até os limites indicados.

II - Outros contaminantes, orgânicos ou minerais, estranhos à sua composição normal, deste que não afetem à saúde humana, até que os

respectivos limites venham a ser fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 9º Para a purificação do sal destinado ao consumo humano serão obedecidos os requisitos de higiene estabelecidos para os alimentos em geral.

Parágrafo único. O sal não poderá conter gérmens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana.

Art 10. O sal será comercializado em embalagens com os conteúdos líquidos expressos em conformidade com a legislação federal pertinente.

Art 11. O sal será designado de acordo com a respectiva classificação.

Parágrafo único. O sal refinado extra e o sal refinado quando adicionados de antiemectantes poderão ser designados como "Sal de Mesa".

Art 12. O material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, inclusive não transmitir-lhe nenhum de seus componentes.

Art 13. Na rotulagem do sal além do atendimento às Normas legais e regulamentares vigentes, deverão ser feitas as indicações correspondentes a classificação.

Art 14. Para fins de controle sanitário ou plano geral de amostragem do sal será o adotado pelo Laboratório Central de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos em conformidade com as normas recomendadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 15. As determinações analíticas necessárias para comprovação do padrão de identidade e qualidade do sal, serão as indicadas abaixo, obedecidas as técnicas recomendadas pelo Laboratório Central de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos:

1) Determinação granulométrica

2) Umidade a 150°C

3) Insolúveis em água, calcinados

4) Cálcio, como (Ca)

5) Magnésio, como (Mg)

6) Sulfato, como(SO₄)

7) Exame microscópico

8) Exame microbiológico

9) Eventuais

Art 16. Durante o prazo de 2 (dois) anos, a contar da vigência deste Decreto, serão considerados subpadrões aprovados para a entrega ao consumo e a exposição à venda, os diferentes tipos de sal que apresentem característica próximas às estabelecidas no Anexo II deste Decreto, devendo ser remetidas cópias dos respectivos laudos de análise de controle à Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, como

subsídio à revisão a atualização dos padrões estabelecidos.

Parágrafo único. O sal exposto à venda nas condições mencionadas neste artigo, será designado como "Sal Comum", seguido da indicação "Não Padronizado", com letras da mesma cor e tamanho.

Art 17. Os diferentes tipos de sal, refinados e moídos, obedecerão ao teor de iodo fixado na legislação sanitária pertinente.

Art 18. A exposição à venda e entrega ao consumo do sal, com inobservância do disposto neste Decreto, configurará infração sanitária, prevista no Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, a ser apurada em processo administrativo, ex vi do artigo 32, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Art 19. Compete ao Ministério da Saúde, com a cooperação do Ministério da Indústria e do Comércio, inclusive através da celebração de convênios, adotar normas para fixação dos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

Art 20. É concedido o prazo de 1 (um) ano para obrigatoriedade da adoção dos padrões de identidade e qualidade ora aprovados.

Parágrafo único. Executa-se do prazo previsto neste artigo, o disposto no parágrafo único do artigo 9º, cuja observância é obrigatória a partir deste Decreto.

Art 21. Ficam mantidas, com a ressalva do disposto no artigo 16, as Resoluções da Comissão Executiva do Sal relativas aos padrões de identidade e qualidade do sal destinado ao consumo humano, pelo prazo de 1 (um) ano, findo o qual deverá aquele órgão a ajustar-se às normas deste Decreto.

Art 22. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art 23. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 6 de maio de 1975; 154º da independência e 87º da República.

ERNESTO GEISEL

Paulo de Almeida Machado

Paulo Vieira Belotti

ANEXO I

Classe	Aditivo	Código	Limite de emprego em gr. por 100 gr.
Antiumectante	Carbonato de cálcio.....	AU-I	2,5
	Carbonato de magnésio.....	AU-II	2,5
	Fosfato tricálcio.....	AU-III	2,5
	Citrato de ferro amoniacal.....	AU-IV	0,002
	Silicato de cálcio.....	AU-V	1,0
	Ferrocianato de sódio.....	AU-VI	0,0005
	Alumínio silicato de sódio.....	AU-VII	1,0
	Dióxido de silício.....	AU-VIII	1,0

ANEXO II

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DOS DIFERENTES TIPOS DE SAL

Tipo	Impurezas					Composição provável			NaCl (por diferença)	
	Valores Máximos					(em %)			Valores mínimos	
	Umidade	Insolúveis	Cálcio	Magnésio	Sulfato	CaSO ₄	MgSO ₄	MgCl ₂	Base úmida	Base seca
Sal tipo I.....	2,500	0,100	0,070	0,050	0,210	0,237	0,068	0,146	96,95	99,45
Sal tipo II.....	3,000	0,200	0,140	0,080	0,420	0,476	0,105	0,233	95,99	98,98
Sal refinado extra.....	0,100	0,050	0,030	0,020	0,100	0,102	0,035	0,050	99,66	99,76
Sal refinado.....	0,200	0,100	0,100	0,100	0,400	0,339	0,200	0,237	98,92	99,12
Sal refinado úmido..	4,000	0,096	0,095	0,095	0,382	0,325	0,192	0,227	95,16	99,12