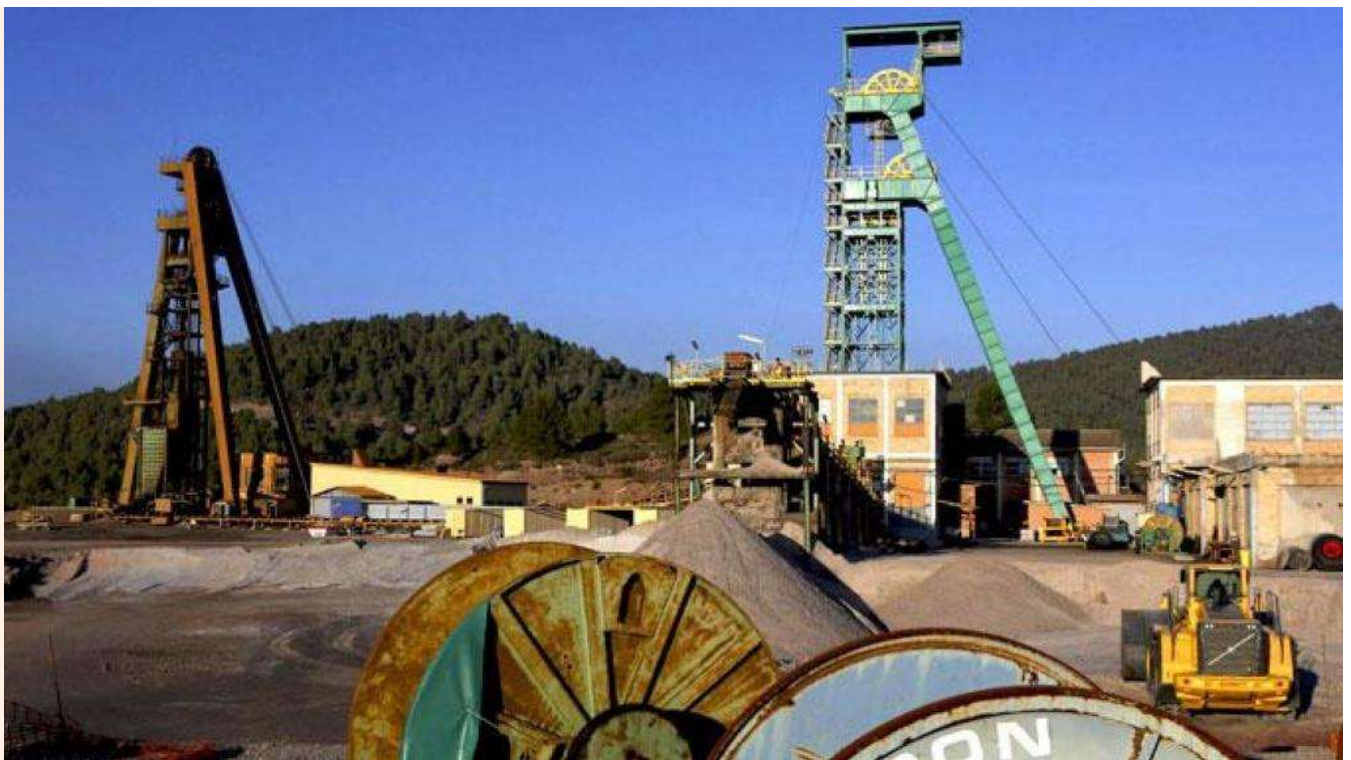


El negocio discreto de ICL: la sal residual que llega al plato y alerta a los expertos

Un estudio científico indica que una sal obtenida en la planta de la multinacional israelí en Cataluña se comercializa para la industria agroalimentaria española con niveles de bromo superiores a los habituales en otras sales comunes



Una de las minas de Iberpotash que la multinacional israelí ICL explota en la localidad de Súrria. Agencia EFE



Silvana Antonelli

Bromo en la sal

A través de un acuerdo comercial, esta sal es adquirida por el **grupo salinero francés Salins** —uno de los principales líderes europeos del sector—, que la distribuye para diversos usos, incluido el consumo humano.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (**EFSA**) ha evaluado los efectos adversos de una ingesta elevada de bromo, pero actualmente no existe una normativa que establezca límites máximos para este elemento en la sal alimentaria ni que obligue a detallarlo en el etiquetado. Un silencio normativo que ampara la lucrativa salida comercial de este residuo.

Veredicto del laboratorio

El estudio surge de una **comparativa** técnica entre diferentes sales refinadas de uso alimentario, seleccionadas por pertenecer a los principales fabricantes del mercado español. Los análisis, realizados por el laboratorio acreditado Eurofins, arrojaron datos reveladores.

Mientras que las sales *vacuum* convencionales analizadas presentaban contenidos de bromo que oscilaban entre 25 y 85 mg/kg, la muestra correspondiente a la sal purificada derivada de la planta de ICL se disparó **hasta 450 mg/kg**.



Una imagen del pueblo de Sùria con la mina de Iberpotash al fondo. Archivo.

Ante estos primeros resultados, se amplió el muestreo a diez nuevos sacos de la marca 'Disal Sal Vacuum Alimentaria T1', que expusieron de nuevo valores superiores a 300 ppm de bromo, frente a las 20-30 ppm detectadas en otras sales refinadas convencionales analizadas.

Impacto en la dieta

En estudios experimentales con seres humanos, la exposición a cargas elevadas de bromuro se ha relacionado con **cambios en las concentraciones de las hormonas tiroideas, efectos sobre el sistema nervioso central y un aumento del peso corporal.**

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que en enero de 2025 publicó una evaluación científica sobre la presencia de bromuro en alimentos, establece una Ingesta Diaria Tolerable de 0,4 mg por kilo de peso corporal al día.

Para contextualizar estos datos, el equipo investigador de la Universidad de Sevilla plantea una estimación: si un adulto de 70 kilos ingiere 9,8 gramos diarios de sal (la media de consumo estimada en España) y esta contiene los 450 mg/kg de bromo detectados en los análisis, estaría absorbiendo de una sola vez aproximadamente el 16% de su límite máximo de bromo diario solo a través de este condimento.

Los autores del informe señalan que esta es una aportación "no desdeñable", dado que hay que considerar también el bromuro que pueda estar presente de forma natural en el agua y otros alimentos de la dieta.

El proceso de producción

La presencia de estos niveles de bromo está vinculada al método de obtención utilizado en las instalaciones mineras. El origen de esta sal se enmarca en el *proyecto Phoenix*, operado por ICL Iberia en Siria.

La empresa israelí —que arrastra el varapalo de haber cancelado recientemente una inversión de casi 300 millones para una planta de baterías en el municipio vecino de Sallent tras perder una subvención europea— dice tener entre sus grandes objetivos fomentar una minería más sostenible y erigirse como el motor indiscutible de la **reindustrialización del Bages**.



Iberpotash, la empresa israelí que goza de impunidad en la Cataluña 'indepe'

Se trata de un gigante con un poder logístico enorme, que cuenta con su propia gran terminal en el Puerto de Barcelona y un contrato para movilizar convoyes diarios de mercancías a través de Ferrocarrils de la Generalitat (FGC).

Para sostener este nivel de producción y, a la vez, evitar vertidos líquidos al medio ambiente, la compañía incorporó una tecnología de evaporación y cristalización denominada ZLD (*Zero Liquid Discharge*).



El 'president' Artur Mas en una visita a las instalaciones de Iberpotash durante su primer mandato. Cedido

En lugar de desechar la purga sobrante de la producción de sal de alta pureza (destinada al sector electroquímico), **el sistema la evapora**. Este proceso permite obtener una fracción sólida rica en cloruro sódico, pero al no desechar la salmuera, también concentra y arrastra otras impurezas insolubles, como el bromo.

Así, se producen unas 100.000 toneladas anuales de esta sal que, en lugar de descartarse, se recuperan para su **aprovechamiento comercial**.

Llegada al sector alimentario

Según recoge el documento, la información ambiental inicial de la empresa productora orientaba esta sal hacia **usos industriales**, como química base, tratamiento de aguas o sal de carreteras, **sin hacer mención expresa al uso alimentario en esos informes previos**.

Sin embargo, tras años buscando un socio estratégico para dar salida a este subproducto, actualmente esta sal es adquirida y distribuida por la multinacional **Salins** para su uso en la industria agroalimentaria bajo denominaciones como 'Disal Sal Vacuum Alimentaria T1'.

El estudio universitario subraya que **las fichas técnicas y el etiquetado del producto no detallan la presencia de este bromo**, lo que impide que los fabricantes de alimentos procesados y los consumidores finales sean conscientes de este detalle particular de su composición.



Accidentes mortales, causas judiciales y agresión ambiental: la polémica historia de Iberpotash

Ausencia de normativa

Esta situación se desarrolla en un contexto en el que, en la actualidad, **no existe un límite máximo legal de contenido de bromo** para la sal destinada al consumo humano.

Dado que la sal no se había considerado previamente como una fuente relevante de esta sustancia, las normativas vigentes sobre la sal alimentaria **no recogen su control ni medición rutinaria**.

A la vista de estos resultados, el informe recomienda a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (**AESAN**) la realización de una evaluación y la posibilidad de establecer valores guía o límites de referencia para el bromuro en las sales alimentarias.

Asimismo, sugieren solicitar a los fabricantes la declaración explícita de este contenido en las fichas técnicas, con el fin de aportar mayor información a los operadores mientras las autoridades europeas avanzan en la evaluación global de estos riesgos.

La versión de Salins

Frente a las advertencias de la investigación universitaria, el Grupo Salins **defiende la legalidad e idoneidad de su producto**. En respuesta a las preguntas de **Crónica Global**, la multinacional subraya que todos sus artículos cumplen "estrictamente con la normativa vigente a nivel europeo", y que su compromiso con la seguridad alimentaria es "absoluto y verificable".

La compañía argumenta que la sal *vacuum* comercializada bajo su marca se somete a controles muy rigurosos, cuenta con las certificaciones de calidad internacionales más exigentes y cumple plenamente con los reglamentos que establecen los límites para contaminantes regulados.

Respecto a la controversia específica del bromo, Salins admite que su sal "puede contener algo más de bromo", pero recalca que "los controles internos y análisis realizados por laboratorios acreditados muestran que todos los parámetros del producto se encuentran dentro de los rangos normales para la sal *vacuum* y **cumplen plenamente la legislación vigente**".

De hecho, la empresa hace hincapié en que su sal destaca por su pureza frente a metales pesados que sí están tipificados como elementos de riesgo, asegurando que contiene "diez veces menos plomo que la media del mercado".

ICL también ha sido contactada desde este digital, pero, hasta el momento de cierre de este artículo, no ha proporcionado ninguna respuesta.