



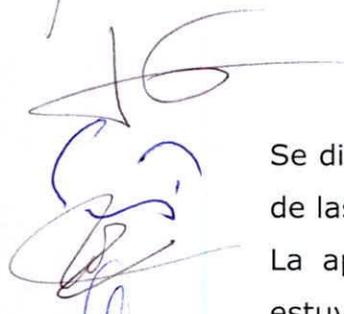
**COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS**

REUNIÓN ORDINARIA del 19 y 20 de marzo de 2019

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA Nº 126

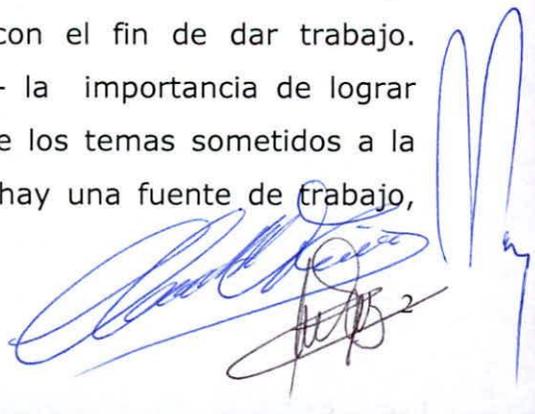
En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los DIECINUEVE (19) días del mes de marzo de dos mil diecinueve (2019), con la presencia de: Lic. Andrés MURCHISON, Dra. Josefa RODRIGUEZ, Ing. Ricardo NEGRI, Lic. María Eugenia POEY, Dr. Waldo BELLOSO, Lic. Natalia JAKUBOWSKI, Ing. Mercedes NIMO, Dr. Pablo MORÓN, Dr. Juan Manuel MORÓN, Lic. Marcia PALAMARA, Lic. Abril DRACH, Lic. Natalia GUERRA, Lic. Evangelina MACÍAS, Lic. Julia GERACI, Lic. Sandra UCHA, Lic. Claudio MAGNO, Lic. Adriana GARBINI, Bioq. Sabrina GOBBO, Lic. Silvana RUARTE, Med. Vet. Luis DEGREGORIO, Farm. María Soledad ECHARRI, Med. Vet. Eduardo ELIZALDE, Lic. Jorgelina AZAR, Med. Vet. Andrea CALZETA RESIO, Lic. Lucía JORGE, Méd. Vet. Roberta SAMMARTINO, Med. Vet. Claudio AIMAR, Téc. Sup. Sebastián ALCONADA, Bio. Ianina BASCUR, Téc. Elsa BIFFI, Téc. Brom. María Ángela DANNA, Bioq. Cristina DE TORO, Med. Vet. Gastón DIEGUEZ, Med. Vet. Cristina ESPINOZA, Lic. Liliana del Milgrado ESTRADA, Lic. Gabriela FLORES, Ing. José Francisco GONZALEZ, Bioq. Gabriela GOTARDI, Lic. Karina HARITCHABALET, Brom. Linda LABORDE, Med. Vet. Silvia LOPEZ, Lic. Gabriela MARCELLO, Lic. Anabella MARIANI, Med. Vet. Rosa NAVARRO, Ing. María Belén PAESANI, Juan Carlos PAGANO, Med. Vet. PECOVICH Liliam Mabel, Microb. José POZZOBON, Brom. Daniel RABINO, Lic. Diego SABAN, Lic. María Inés SEGURA, Lic. Rosana SORIA, Bioq. María Cristina ZELAYA, Ing. Mirta ZANNIER, Bioq. Mariano Diego MASSARI, Prof. Viviana BRUNENGO, Lic. Lucía GALLI, Lic. Noelia IMPINI, Téc. Agustina LLANO, Lic. Soledad SARNIGUET, Eugenio SCALA, Lic. María Victoria SCHIRO, Marcela VANIN, Arq. Elsa ZILBER, Lic. Claudia VIANO, Lic. Lucila VIGOZ, Téc. Sup. Gladys VERA, Lic. Andrea MOSER, Med. Vet. Javier PARDO, Bioq. Federico PAYES MONZON, Ing. Juan IBAÑEZ, Bioq. Pablo BASSO, Lic. Lucía GONZALEZ ESPINOZA se desarrolló la Reunión Ordinaria.



Se dio inicio a la Reunión N° 126 con la presentación y palabras de bienvenida de las autoridades presentes.



La apertura de la Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) estuvo a cargo del presidente de la Comisión, el Sr. Secretario de Alimentos y Bioeconomía - Lic. Andrés MURCHISON - de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria, quien agradeció el trabajo y compromiso de todos los presentes, resaltando la gran importancia de las normas que propone esta Comisión, pues son instrumentos de políticas públicas productivas, sociales y sanitarias, de allí lo necesario de mantener la interdisciplinariedad en su formulación y dictado, y lo imprescindible de su actualidad y vigencia. En este sentido, expresó que no podemos pensar en ser "el Supermercado del Mundo" -una de las principales metas fijadas por el Presidente de la Nación, Ing. Mauricio MACRI- sin un trabajo proporcionado con ese cometido. Finalmente, ratificó el compromiso de Agroindustria de continuar trabajando en pos de un Sistema Nacional de Control de Alimentos ágil y moderno, del cual todos los presentes resultan actores protagónicos, mediante una armónica interacción y complementación entre las miradas sanitarias y productivistas, que garantice la salud de los consumidores y simultáneamente la competitividad a las empresas de alimentos del país.



A su turno, la Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria - Dra. Josefa RODRIGUEZ RODRIGUEZ - reflexionó sobre el propósito de los encuentros de la CONAL, concluyendo que el objetivo más importante es mejorar la calidad de vida de los argentinos, pensando primero en la salud sin perder de vista los ejes estratégicos de inocuidad y composición de alimentos; remarcando así la responsabilidad de la Comisión de garantizar inocuidad. Siendo otro eje importante el ser "Supermercado del mundo" con el fin de dar trabajo. Destaco -al igual que el Secretario MURCHISON- la importancia de lograr eficiencia y celeridad en los análisis y trámites de los temas sometidos a la Comisión, debido a que detrás de cada decisión hay una fuente de trabajo,



siendo esta la principal responsabilidad de los representantes de la CONAL. Finalmente, resaltó la implementación del SIFeGA en las provincias de La Rioja, Santiago del Estero, Mendoza y Río Negro.

Posteriormente, el Subadministrador de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) - Dr. Waldo BELLOSO - compartió la alegría que le genera acompañar al INAL en éste ámbito y a cada uno de los presentes por la dedicación, entusiasmo y compromiso con el cual trabajan.

A su turno, el presidente del SENASA - Ing. Ricardo NEGRI - expresó la gran expectativa que genera el trabajo de la CONAL, debido a que los acuerdos alcanzados en dicho ámbito impactan de forma directa en la generación de empleo. A su vez, manifestó que garantizar la inocuidad y sanidad de los productos aprehende las necesidades de los compradores externos, el consumo interno, como así también mantener un ecosistema sustentable, y concluyó enfatizando en la importancia de trabajar en una Fiscalización Conjunta (ej. Control en rutas con Gendarmería; inclusión al Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria - SIVA).

A continuación, la Directora Nacional del INAL - Lic. Natalia JAKUBOWSKI - agradeció a las Autoridades presentes por el acompañamiento a la Institución que tiene a cargo, como así también al equipo técnico de dicha entidad y auguró una buena jornada de trabajo.

Finalmente, la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas - Ing. Mercedes NIMO - acompañó lo señalado por las anteriores autoridades y manifestó la importancia de contar con normativas alimentarias que aprehendan y acompañen la realidad y las necesidades del sector alimentario nacional - como motor esencial de las economías regionales y la competitividad de la



República Argentina, con énfasis en las innovaciones, desarrollos tecnológicos y todo aquello que en el mundo está cambiando, dando así inicio a la reunión.

La Secretaría Técnica informó acerca de las últimas resoluciones que actualizaron el Código Alimentario Argentino (CAA) publicadas en el boletín oficial hasta el día de la fecha:

**RESFC-2018-3-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Incorporación de Hojas de Stevia desecadas o deshidratadas.

**RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Aceite de chía de uso industrial.

**RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Incorporación de los establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar.

**RESFC-2018-16-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Lista positiva de aditivos y coadyuvantes permitidos para la elaboración de cerveza.

**RESFC-2018-19-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Incorporación del Falso Guayabo.

**RESFC-2018-20-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Eliminación de pH como parámetro de ineptitud de vinagres.

**RESFC-2019-2-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Incorporación del fruto Açaí o Asaí.

**RESFC-2019-1-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Incorporación de la GMC 40/15 y 41/15.

**RESFC-2019-7-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Incorporación de los frutos de Campomanesia xanthocarpa O. Berg y Campomanesia guazumifolia (Cambess) O. Berg.

**RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Actualización de los artículos 271 a 277 - productos de la pesca.

**RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Actualización de los artículos 887 y 916 bis referidos a frutas desecadas y tiernizadas.

**RESFC-2019-4-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Reducción de sodio en sopas, caldo, mayonesa y ketchup.



**RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS:** Ref. Conservas vegetales.

**Presentaciones.**

**Buenas Prácticas Agrícolas – avances e impacto / Notas de adhesión al Programa BPA**

La Directora Nacional de Alimentos y Bebidas presentó el plan de trabajo para la implementación de las BPA en frutas y hortalizas; y las acciones contempladas en el plan que se lleva adelante junto con SENASA e INTA, invitando a las provincias a adherir al plan.

Se agrega como Anexo I la presentación.

**Guía de recomendación para un menú libre de Gluten seguro - INAL**

El INAL realizó la presentación de la "Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro", documento elaborado por miembros de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), las autoridades sanitarias jurisdiccionales y otros sectores vinculados a la temática, cumplimentando la metodología de trabajo establecida por el Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA).

Esta Guía establece las prácticas de manipulación requeridas para prevenir la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad de los Alimentos Libres de Gluten en los establecimientos gastronómicos. Tanto la Guía como su correspondiente Lista de verificación representan una herramienta clave para la gestión del control de alimentos, dado que facilitan la armonización de criterios sanitarios a nivel federal y el fortalecimiento de la mirada preventiva durante las actividades de auditoría.

En virtud de la importancia de la temática para la salud e integración de la comunidad celíaca, los representantes de la Comisión recomiendan dicha



publicación para contribuir a su efectiva implementación, acorde a lo establecido por la Ley N° 27.196. Ambos documentos se adjuntan como anexo II del acta y se acuerda su incorporación a la página web de la CONAL.

**Temas que ingresan de la CONSULTA PÚBLICA.**

**Ex2018-50171775-APN- DERA#ANMAT. Ref. Inclusión de los frutos de Eugenia uniflora L. (ñangapirí pitanga o arrayán) en el Capítulo XI del C.A.A.**

No se recibieron observaciones al Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) durante el período de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**Ex2018-39382475-APN- DERA#ANMAT. Ref. Modificación de los artículos referidos a frutas desecadas – deshidratadas.**

No se recibieron observaciones al Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) durante el período de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**Ex2018-37040979-APN- DERA#ANMAT. Ref. Incorporación de concentrados proteínicos de soja en el artículo 323 del C.A.A.**

No se recibieron observaciones al Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) durante el período de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**EX-2018-50446539--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Modificación del artículo 155 tris al CAA – Grasas trans.**

**Nota COPAL de fecha 27 de dic de 2018. / Nota RDC del 17 de dic de 2018**



La CONAL analizó las observaciones realizadas por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) y de la Refinería del Centro (RDC) referidas al alcance del "resto de los alimentos". En ese sentido, la Comisión Nacional acordó modificar el proyecto mediante la siguiente redacción: "(...) y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas (...)". Finalmente, los representantes decidieron remitir el proyecto a trámite administrativo.

**EX-2018- 48826027-APN-DERA#ANMAT. Ref: Modificación artículos 982 983 y 995 del CAA respecto al límite de arsénico en aguas.**

**- Nota de la RSA del CONICET.**

La Comisión analizó las observaciones recibidas por la Red de Seguridad Alimentaria (RSA) del CONICET, dando lugar a aquellos cometarios de forma, al tiempo que consideró importante señalar lo siguiente: "Respecto al punto 1., el cual refiere al alcance de los artículos contemplados en el proyecto de resolución en relación a los límites de Arsénico en agua, la CONAL manifestó que el parámetro en agua mineral natural (art. 985 CAA) está siendo estudiado en el marco del grupo de trabajo adhoc "Contaminantes Inorgánicos". Con respecto al punto 2., expresado en dicha nota, los representantes entienden que quién determina el valor de arsénico en aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, es la Autoridad Sanitaria Competente.

Mientras que en lo detallado en el punto 10., referido a la actualización de los límites para Boro y otros contaminantes químicos referidos a aguas, los representantes decidieron remitirlo al grupo de trabajo ut supra mencionado para que se analice el valor expresado en el C.A.A.. Por otra parte se acordó revisar aspectos que competen al agua de bebida como el uso de materiales más modernos en los procesos de elaboración/obtención, durabilidad de los envases retornables así como la frecuencia de uso, entre otros.



La CONAL acordó trabajar en una propuesta y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

Finalmente, y con respecto al proyecto de la referencia los representantes acordaron remitir el PRC a trámite administrativo.

**EX-2018-39132781--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Incorporación de la hierba Paramela al CAA como aromatizante**

**- Nota de la Facultad de Ciencias Naturales y de la Salud de la Patagonia San Juan Bosco – información complementaria**

La CONAL tomó conocimiento de la nota recibida de la Facultad de Ciencias Naturales y de la Salud de la Patagonia San Juan Bosco, entendiendo que el contenido se refiere a información de estudios complementarios. Atento a ello, los representantes acordaron remitir el PRC a trámite administrativo.

**EX-2018-50775603-APN-DERA#ANMAT. Ref: Autorización sanitaria de envases y utensilios en contacto con alimentos / EX-2018-50742274--**

**APN-DERA#ANMAT Ref: Autorización sanitaria de Establecimientos de Envases y Utensilios Alimentarios en contacto con Alimentos**

- **Nota EMPACAR S.A**
- **NO-2019-13693616-APN-DERA#ANMAT.- Grupo de trabajo ad hoc Autorización de Establecimientos y Productos**

El INAL comentó la nota remitida por dicha Institución a la CONAL, y explicó la necesidad de trabajar en la definición de los requisitos higienicos-sanitarios, el alcance de las actividades para la autorización, identificación de los registros, entre otros puntos.

La CONAL concluye que el GT adhoc "Autorización de Establecimientos y Productos" revisará las propuestas de PRC y elevará un nuevo proyecto que contemple los requisitos higiénicos sanitarios y de BPF dentro de los próximos 30 días corridos. Posteriormente, la Secretaría Técnica remitirá a los representantes, quienes contarán con un plazo de 10 días para realizar comentarios al respecto, y continuar el tema en la próxima reunión.



Con respecto a la nota de EMPACAR S.A. –referida a “cómo y dónde deben inscribirse para importar envases a nuestro país”, se remite al GT adhoc “Autorización de Establecimientos y Productos” a fin de analizar y dar respuesta a la misma.

**Ex2018-50427339- APN-DERA#ANMAT. Ref. Criterios microbiológicos para huevos y ovoproductos**

**- NO-2019-15760920-APN-DERA#ANMAT. Ref: Grupo de trabajo ad hoc Criterios microbiológicos**

El INAL comentó la nota remitida por dicha Institución a la CONAL, y la preocupación de la determinación del parámetro de *Salmonella spp* en huevo entero, referido al procesamiento de la cáscara y contenido.

Luego de un debate, los representantes de la Comisión Nacional acordaron mantener el parámetro de *Salmonella spp.*: ausencia en 25g para huevo fresco, con la siguiente salvedad: “para la determinación de dicho parámetro se procesará el contenido del huevo fresco (yema y clara/albúmina) sin previa limpieza y/o desinfección de la cáscara”, ello con sustento en lo previsto en la Res SENASA N° 336/2016 artículo 14.

Finalmente, la CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**Temas que ingresan del CONASE.**

La Ing. Analía CASTELLANI, como representante del CONASE, expuso los comentarios realizados por dicho consejo a los siguientes expedientes:

**EX-2018-56152913--APN-DERA#ANMAT Ref: Transporte**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE y evaluó el comentario al PRC que refiere a la eliminación de los rangos de temperaturas en las UTA.

Los representantes de la Comisión debatieron el tema y acordaron incorporar el siguiente párrafo: “La UTA tendrá la capacidad de conservar temperaturas de 4°C a -2°C (Refrigerados), de -2 a -18°C (Congelados) y de -18°C o



temperaturas inferiores (Supercongelados)". La Comisión acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**EX-2018-66596876-APN-DERA#ANMAT Ref: Establecimientos Comunitarios.**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, acordó con el comentario realizado al proyecto, en relación a incorporar el siguiente párrafo en el art. 1º del PRC: (...) *"dando cumplimiento a las condiciones que sean aplicables con lo establecido en el Capítulo II CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS, para garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura."*

La Comisión acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**EX-2018-66594000-APN-DERA#ANMAT Ref: Cámaras y establecimientos lácteos**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE. EL PRC de Cámaras frigoríficas se remite a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

Cabe señalar, que con respecto al PRC de Establecimientos Lácteos referido al art 60 y sucesivos, se recibieron varias observaciones del mencionado Consejo, las cuales deben ser analizadas con mayor profundidad. En este sentido, los representantes evaluarán y remitirán en el término de 10 días las observaciones que serán consideradas posteriormente en el "grupo INAL/SENASA".

Dicho grupo analizará y consensuará una propuesta la cual será circulada por la Secretaría Técnica a los representantes de la Comisión para su análisis. En este sentido, de no realizarse observaciones sustanciales al PRC en el plazo de 10 días, se remitirá a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos; caso contrario continuará el debate en la próxima reunión de la CONAL.

Vertical column of handwritten signatures and initials on the left margin.

Large handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



**EX-2018-66564947- -APN-DERA#ANMAT Ref: Clasificación de aguas minerales.**

El CONASE acordó con el PRC, por lo cual la CONAL acuerda remitir el mismo a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

**EX-2018-66595469 -APN-DERA#ANMAT Ref: Reducción de sodio en salsas y aderezos.**

Los representantes de la CONAL tomaron conocimiento del acta del CONASE y acuerdan con las siguientes observaciones:

- Eliminar el siguiente párrafo del PRC debido a que el requisito ya está establecido en el Capítulo V: *"deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: componentes; conservantes; colorantes; exaltadores del sabor y/o aroma (si correspondiere) y peso neto de estos productos"*.
- En el art 3º del PRC: La incorporación del aceite como ingrediente, por ser un ingrediente utilizado en este tipo de productos y del agregado de carne, dado que está permitido en el actual artículo 1290 que define este tipo de productos.
- En el art 4º del PRC agregar como opción *"...con los ingredientes constitutivos del ketchup..."*.

Cabe señalar, que no se da lugar a la mención del "f) Almidón y almidones modificados" en el art 1º del PRC, debido a que la Comisión entiende que está aprehendido en el inciso a) del referido artículo.

La CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**EX-2018-66568617-APN-DERA#ANMAT Ref: GMC 28/18 - "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Exclusión de uso de Aditivos Alimentarios"(Modificación de las Resoluciones GMC N° 134/96, 50/97, 08/06, 09/07 y 35/10)**



El CONASE acordó con el PRC que incluye la GMC 28/18, por lo cual la CONAL remite dicho proyecto a trámite administrativo.

**EX-2018-66592748- APN-DERA#ANMAT Ref: Micotoxinas en alimentos para infantes.**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE y acuerda con lo observado en relación a que para un mismo producto se listen todas las micotoxinas en un mismo artículo.

La Comisión acuerda remitir el PRC a consulta pública por un plazo de 30 días corridos.

**EX-2018-50742274--APN-DERA#ANMAT Ref: Autorización sanitaria de Establecimientos de Envases y Utensilios Alimentarios en contacto con Alimentos / EX-2018-50775603-APN-DERA#ANMAT. Ref: Autorización sanitaria de envases y utensilios en contacto con alimentos**

El CONASE acuerda con ambos Proyectos de Resolución Conjunta. Sin perjuicio de ello, deberá estarse a lo antes acordado por la CONAL respecto de estos mismos expedientes, atento las observaciones recibidas en la instancia de Consulta Pública.

**Temas en tratamiento.**

**EX-2018-46578179-APN-DERA#ANMAT Ref: Modificación del art. 1383 "Alimentos libres de gluten"**

- Nota CERVECERÍA Y MALTERÍA QUILMES SAIC Y G
- Nota Asociación Celíaca Argentina

La Comisión continuó con el tratamiento del tema, concluyendo que la documentación adjuntada a la nota de solicitud no resulta suficiente para considerar la modificación del artículo 1383 en el sentido propuesto, correspondiente a "alimentos libres de gluten". En cuanto a la evaluación de la petición del solicitante para este producto en particular, se acordó que

Vertical column of handwritten signatures and initials on the left side of the page, including names like 'Juan', 'Della', 'Or.', 'Dulay', and 'A 04'.

Horizontal column of handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a signature that appears to be 'Luis'.



deberá proveerse la evidencia científica propia, en relación a la seguridad de los procesos y su vinculación con la inocuidad del producto para la población celiaca.

Por otro parte, ratificando lo plasmado en el Acta N°125, y atento a que la solicitud ha motivado una discusión más amplia sobre la posibilidad de implementar tecnologías que permitan obtener un alimento inocuo para la población celiaca, la CONAL resolvió continuar dando tratamiento a esta cuestión a través de un grupo de trabajo que contemple la más amplia participación, donde se evaluarán los posibles avances sobre este tema.

**EX-2018-48359013-APN-DERA#ANMAT Ref. Alimentos sin Lactosa**

- Nota de respuesta del CIL.

La CONAL analizó el tema y entiende que la nota del CIL de fecha 8 de marzo de 2019 no justifica lo consultado por la Secretaría Técnica oportunamente.

La Comisión acordó eliminar el siguiente párrafo del proyecto: "*se deberá declarar el contenido de lactosa, glucosa y galactosa expresado en gramos por porción y/o por 100g ó 100ml del producto listo para el consumo*" -en el caso del art 2º también las frase aclaratoria- y remitir la propuesta al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

**EX-2018-56177915-APN-DERA#ANMAT Ref.: Sal de calidad alimentaria.**

La CONAL analizó los comentarios realizados por la representante de la provincia de Río Negro al PRC circulado post reunión CONAL N°125.

La comisión acuerda con lo expresado por dicha provincia en reformular el proyecto, comprendiendo íntegramente lo solicitado por la Federación Argentina de Sal. En este sentido, la representante de la provincia mencionada enviará los comentarios a la Secretaría Técnica para presentar una propuesta en la próxima reunión de la comisión con el fin de continuar su tratamiento.



**EX-2018-56151869-APN-DERA#ANMAT Ref.: Bocas de expendio - verdulerías-fruterías**

Se presentaron los comentarios realizados por la provincia de Santa Fe, Corrientes y la Secretaría de Gobierno de Agroindustria. En ese sentido, la coordinadora del grupo de trabajo ad hoc "Actualización del Capítulo II del CAA" presentó el PRC resuelto en función del análisis de los comentarios recibidos.

Los representantes de la CONAL acordaron avanzar con la modificación propuesta por el grupo de trabajo referida al Artículo 1º y 2º y no avanzar con lo propuesto en el Artículo 3º del PRC.

Por otro lado, la CONAL decidió remitir el PRC con las modificaciones acordadas al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días.

Se adjunta PRC como anexo III.

**EX-2018-56205643-APN-DERA#ANMAT Ref.: Modificación art.1002 del CAA: Cerveza de jengibre o Ginger Beer**

Los representantes de la comisión expresaron sus comentarios respecto a la modificación del artículo 1002 del CAA, referida a la definición del producto "Ginger Beer" y acordaron en no avanzar con la propuesta, atento a que entienden lo siguiente al modificar la definición de dicho producto:

Los elaboradores de dicho producto en el país quedarían sin marco legal, motivo por el cual la denominación de Ginger Beer, para una bebida que no es, ni tiene cerveza, constituiría un engaño al consumidor.

**EX-2018-43515178-APN-DERA#ANMAT Ref.: Incorporación del agua del mar al CAA**

Los solicitantes que pidieron incorporar "agua de mar" al Código Alimentario Argentino (CAA), no fueron claros en el tipo de encuadre por el cual pretenden incorporarla.



En cualquier caso para la inclusión del agua de mar al CAA, ya sea para consumo humano directo o como ingrediente con restricción de uso (por ejemplo limitado a la elaboración de un suplemento dietario), deberían cumplir los mismos requisitos sanitarios que el agua de bebida envasada, las cuales están reguladas por el artículo 983 donde la normativa específica detalla cuales son los valores máximos establecidos para cada sustancia, así como los criterios microbiológicos suficientes para garantizar la aptitud para el consumo. En este sentido, es primordial entender que el agua de mar puede contener distintas características según donde sea recolectada, con lo cual la caracterización que debería presentarse en la normativa tendría que corresponder a la captada en puntos específicos del Mar Argentino, información que no se encuentra anexada en la solicitud.

Si la finalidad de uso/comercialización del producto, fuera de aportar minerales, como "Agua de mesa envasada mineralizada con agua de mar", corresponde mencionar que el agua mineralizada artificialmente ya se encuentra descrita en la normativa en el artículo 995.

Tampoco parece viable que el agua de mar pudiera considerarse un suplemento dietario en el marco de la normativa vigente en nuestro país. Si bien existen antecedentes de comercialización con certificados oficiales de libre circulación de otro país, el mismo aclara que *"en ningún caso constituyen reconocimiento de la conformidad con legislación de aplicación ni de los productos de su presentación, etiquetado y publicidad"* y en lo que respecta en etiquetado y publicidad, los solicitantes le atribuyen al agua de mar diferentes propiedades benéficas a la salud, las cuales no se cuenta con evidencias científicas solidas que demuestran dichas atribuciones. Cabe aclarar que, en cualquier caso, la normativa de rotulado y publicidad de alimentos envasados no permite la presentación de ningún producto con propiedades curativas, o que su consumo pudiera indicarse para el tratamiento o prevención de patologías, o de bienestar o mejoramiento de la salud.

Por lo tanto, la CONAL considera que la incorporación de agua de mar al CAA, en cualquiera de los encuadres mencionados, no cuenta con sustento para continuar el tratamiento del tema.

**EX-2018-47264213-APN-DERA#ANMAT Ref.: Modificación del art. 552 bis del CAA - compuestos polares**

Vertical column of handwritten signatures and initials on the left side of the page.

Horizontal column of handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



La CONAL acuerda en avanzar con la solicitud y con la propuesta del INAL de armar un Grupo de Trabajo *ad hoc* coordinado por el INAL, a través del RENAPRA con el fin de analizar la incorporación del parámetro "compuestos polares" en el inciso e) del artículo 552 bis, así como su impacto, experiencias y estudios recabados.

En ese sentido, el Grupo de trabajo presentará los avances en la próxima reunión para continuar con el tratamiento del tema.

**EX-2018-58323473-APN-DERA#ANMAT Ref.: Descongelado de carne porcina.**

En cumplimiento con el Acta 125, SENASA presentó el proyecto de resolución referido a la adecuación del rótulo en referencia al "congelado/descongelado de carne".

La CONAL acordó remitir el PRC al Consejo Asesor para que se expida en un plazo no mayor a 30 días.

El proyecto presentado se adjunta al acta como ANEXO IV.

**EX-2019-81380881-APN-DERA#ANMAT Ref.: Suplementos dietarios**

El INAL expuso los comentarios emitidos por la provincia de Córdoba y Río Negro al PRC sobre la modificación del artículo 1381, correspondiente a suplementos dietarios. En ese sentido, el INAL presentó las modificaciones al PRC en base a los comentarios mencionados.

La CONAL acordó avanzar con las modificaciones realizadas al PRC y decidió remitirlo al Consejo Asesor para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos y simultáneamente a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

Del debate surge la necesidad de revisar los artículos 1388 y 1388bis, al respecto INAL junto con Córdoba y Santa Fe remitirán un informe a la CONAL.

El proyecto presentado se adjunta al acta como ANEXO V.



**EX-2018-58397397-APN-DERA#ANMAT. Nota COPAL Ref.: Criterios microbiológicos de Vegetales congelados - de fecha 13 nov 2018.**

**- NO-2019-14976807-DERA#ANMAT: PFCA - Avance Vegetales Congelados**

El INAL informó que el tema se está analizando en el marco del foro intersectorial PFCA en el que participan organismos científicos y el sector privado. En este sentido, la propuesta de COPAL ya se encuentra incluida dentro del debate del foro.

La Comisión acordó dar respuesta a la nota de COPAL mencionando que los temas se tratarán en conjunto.

**EX-2019-04775089-APN -DERA#ANMAT Nota CADIBSA Ref: Aclaración Acta CONAL N° 125 - Sodio en etiquetas en agua mineralizada artificialmente.**

La CONAL dio tratamiento a la nota remitida por CADIBSA (IF2019-04775019-DERA#ANMAT) APN por la cual solicita se aclare lo expresado en el Acta N° 125 de la CONAL respecto de la leyendas de "Bajo en Sodio" para las aguas mineralizadas artificialmente (Art. 995 y 986 inc 2 del CAA).

La CONAL luego de analizar la nota ut supra señalada, rectifica lo expresado en el Acta N° 125 página 31 cuando dice: "Lo anteriormente dictaminado aplica también en todos sus términos para el art. 995 correspondiente al agua mineralizada artificialmente".

En ese marco, y considerando que:

- Tal como lo prevé el Artículo 995 para el Agua mineralizada artificialmente "...En el rótulo deberá figurar, además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la clasificación que le hubiere correspondido en razón de las sales añadidas según lo indicado en el Artículo 986, inc. 2, así como la expresión Gasificada o No Gasificada, según corresponda..."

Vertical column of handwritten signatures and initials on the left margin.

Horizontal row of handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



- que la norma prescribe que estas aguas "Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales".

- Por su parte, el artículo 986 establece la clasificación de las aguas minerales naturales de acuerdo a su composición en el inc. 2, otorga la clasificación de "Bajas en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio."

Por lo expuesto:

- Se entiende que en el rótulo de Agua mineralizada artificialmente deberá figurar además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la expresión de "Bajas en sodio" de tratarse de un agua con un contenido de sodio menor a 20 mg/l.

- La Resolución GMC Nº 46/03 - Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, no es aplicable a este producto ya que, según se establece en el punto 1. Ámbito de aplicación: "El presente Reglamento Técnico no se aplicará a: (...) 4 - Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano (...)"

- La Resolución GMC Nº 01/12, Reglamento Técnico sobre "información nutricional complementaria (declaraciones de propiedades nutricionales)" en el ítems establece "1.4. El presente Reglamento Técnico no se aplica a los alimentos para fines especiales (de acuerdo a lo definido en el RTM sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados); aguas minerales, y demás aguas envasadas destinadas al consumo humano; y a la sal de mesa; sin perjuicio de lo establecido en los Reglamentos Técnicos específicos."

En conclusión, sólo deberá declararse en el rótulo la afirmación prevista por el artículo 995 y 986, inciso 2. para la clasificación de las aguas mineralizadas artificialmente y minerales naturales según corresponda.

Lo expresado, refleja la posición de la Comisión Nacional de Alimentos respecto al alcance, interpretación y encuadre a productos comprendidos por dichos artículos. Las empresas deberán adecuar los rótulos en cumplimiento con el marco normativo reseñado y la interpretación efectuada.

Vertical column of handwritten signatures and initials in blue ink on the left margin.

Horizontal row of handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the page.



**Grupos de Trabajo.**

**Establecimientos lácteos "de elaboración artesanal": Presentación PRC final**

La coordinación del subgrupo de Trabajo ad hoc "Lácteos de Elaboración Artesanal" presentó el Proyecto Final el que se enfocó en tres ejes de trabajo: aclaración del alcance del proyecto, establecimiento de un volumen de producción y claridad en los procesos.

Dado el debate, la CONAL acordó modificar el último párrafo mediante la siguiente redacción "La autoridad sanitaria competente deberá evaluar otras condiciones de proceso, edilicias e instalaciones, y procedimientos de elaboración a los efectos de determinar las categorías de productos que podrían elaborarse en los establecimientos con el objeto de garantizar la inocuidad del producto."

La CONAL acordó remitir el PRC al consejo asesor para que se expida en un plazo no mayor a 30 días.

**Nota de Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Campaña SUH.**

La CONAL tomó conocimiento de la nota presentada por la Ciudad de Buenos Aires en la que invitan a generar una campaña nacional de SUH. En este sentido, el INAL enviará a la comisión un informe con todos los mensajes y documentación que se fueron trabajando todos estos años de manera mancomunada para que queden a disposición de los representantes para el desarrollo de estrategias conjuntas y simultáneas de comunicación.

EX2018-66562759-APN-DERA#ANMAT – Ref. Carne picada enfriada envasada al vacío. Nota del Departamento Provincial de Bromatología Pcia. de Chubut de fecha del 26 de febrero de 2019.

El SENASA presentó un documento en cumplimiento de las actas 124 y 125, el cual se adjunta como anexo VI y se expusieron las justificaciones del documento durante la reunión.



No obstante, la CONAL acordó incorporar el tema en la agenda de la próxima reunión.

**Los siguientes temas no se trataron por falta de tiempo, motivo por el cual se convocará a una reunión virtual extraordinaria en los próximos 10 días:**

Notas Ingresadas:

EX-2018-63486084—APN-SRYGS#MSYDS .Nota CAEMPA Ref: Especies - de fecha 6 dic 2018.

EX-2018- 64935853-APN -DERA#ANMAT. Nota CALSA Ref: Pan artesanal - de fecha 12 dic 2018.

EX-2019-01641586-APN -DERA#ANMAT Nota DVIGI Ref: Ampliación de materiales en contacto con alimentos de fecha 09 ene 2018.

EX-2019-05295690-APN -DERA#ANMAT. Nota Nu Skin Argentina Inc. Ref: Inclusión de fruta Gac en CAA de fecha 28 ene 2019.

- Nota en respuesta a la solicitud de aclaración de la propuesta

NO-2019-16724683-APN-DNAYB#MPYT Ref. Propuesta de modificación del artículo 783 - características de la Miel (HMF).

NO-2019 -14426554-APN-DERA#ANMAT - PRC propuesta de plazo de adecuación al Art. 21

Grupos de trabajo:

- Contaminantes Inorgánicos: Informe Agua mineralizada a partir de agua mineral - límite máximo de arsénico en agua mineral - revisión art. 996 del cap. XII "Bebidas Alcohólicas" del CAA.
- Aditivos: propuesta de modificación art. 1398 - Especificaciones de Identidad y Pureza de aditivos
- Enzimas.
- Criterios microbiológicos: revisión de artículos referidos al agua de bebida
- Actualización Cap. XX "Metodología Analítica Oficial": propuesta de modificación de metodología referido a los artículos 1264 al 1275 del CAA.



En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 19:00 hs. se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA del 19 y 20 de marzo de 2019 de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.-

Ing. JOSE FRANCISCO GONZALEZ  
DIRECTOR  
DIRECCIÓN DE SANAMIENTO, BROMATOLOGÍA  
Y ZOOLOGÍA - PAMPA

Dra. SILVIA LOPEZ  
Subgerente Operativa de  
Epidemiología Alimentaria  
D.G.H.Y.S.A. - A.G.C.

ing. MIRTA S. ZANNIER  
RESPONSABLE  
SERVICIO DE LEGISLACIÓN  
AGENCIA SANTAFESINA DE  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dra. M. CRISTINA ZELAYA de ZOTTOLI  
DIRECTORA  
DIRECCION DE BROMATOLOGIA  
SI.PRO.SA. - TUCUMAN

Lic. Anabella Mariani  
Jefa de Area Coordinación  
de Desarrollo Técnico  
Dirección General de Control de la Industria Alimenticia  
Ministerio de Industria, Comercio y Minería

Andrea Calzetta Roso  
KENASA

Dra. CRISTINA C. ESPINOSA  
Subdirectora de Bromatología  
Ministerio de Salud Pública (Cba)

GABRIELA M. P. GOTTARDI  
Bioquímica M.P. N° 639  
Directora de Bromatología  
SUBSECRETARIA DE SALUD

Dra. Rosa B. Navarro  
DIRECTORA A/C  
Direc. Provincial Bromatología  
Ministerio de Salud Pública

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Lic. Liliana del M. Estrada  
Jefa Programa Bromatología  
M. S. P.

BROM. DANIEL O. RABIN  
JEFE  
Dpto. de Higiene de los Alimentos  
Ministerio de Salud,  
Desarrollo Social y Deportes

Lic. Biol. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

Lic. DIEGO A. SABAN  
Departamento Bromatología  
Dirección de Salud Ambiental

Med. Vet. CLAUDIO AIMAR  
JEFE DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA  
MINISTERIO DE SALUD  
PCIA. DE LA PAMPA

Lobos de Coarctas  
35.306-355  
La Rampa

VERA Gladys Amelia  
Dirección Gral de Regulación y Fiscalización  
DNI: 14.068.396  
Subgerente de Salud

Pablo Bass  
Enf - Rio

MARCELO MARIANO

Hector Basco Lomb  
Director Auditorio y Control Gestión  
Ministerio Salud - Jujuy

Lic. KARINA HARITCHABALET  
Red Laboratorio Alimentos  
MINISTERIO DE SALUD  
PROVINCIA DE RIO NEGRO

Dr. EDUARDO F. ELIZALDE  
DIRECTOR  
AGENCIA SANTAFESINA DE  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lic. MARIA INES SEGURA  
INSPECTOR DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Lic. MARIA EVANGELINA MACIAS  
Directora de Evaluación y Registro de Alimento  
Instituto Nacional de Alimentos