



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN EXTRAORDINARIA VIRTUAL del 17 de julio de 2019

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA N° 130

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los DICICIETE (17) días del mes de julio de dos mil diecinueve (2019), con la presencia de: Lic. María Eugenia POEY, Dra. Loida ABRODOS, Ing. Mercedes NIMO, Dr. Pablo MORON, Lic. Marcia PALAMARA, Lic. Abril DRACH, Lic. Natalia GUERRA, Lic. Evangelina MACÍAS, Lic. Julia GERACI, Lic. Sandra UCHA, Lic. María Emilia CEJAS, Andrea MOSER, Lic. Claudio MAGNO, Lic. Jorgelina AZAR, Dra. Ana DONOLO, Med. Vet. Andrea CALZETA RESIO, Méd. Vet. Roberta SAMMARTINO, Med. Vet. Claudio AIMAR, Med. Vet. Cristina ESPINOZA, Lic. Liliana del Milagro ESTRADA, Bioq. Gabriela GOTTARDI, Med. Vet. Silvia LOPEZ, Lic. Anabella MARIANI, Mariano MASSARI, Microb. José POZZOBON, Brom. Daniel RABINO, Lic. Diego SABAN, Bioq. María Cristina ZELAYA, Ing. Mirta ZANNIER, Lic. Claudia VIANO, Bioq. Pablo BASSO, Lic. Viviana SAMPRIETO, Lic. María del Carmen CREMONA, Lic. Karina HARITCHABALET, Bioq. Sonia Beatriz GARCÍA, Ing. Alexia MUKDZI, Noelia FOSSATI, Sebastián ALCONADA, Pablo de AZEVEDO se desarrolló la Reunión Ordinaria.

En cumplimiento de lo acordado en la reunión CONAL N° 129, se dio inicio a la Reunión Extraordinaria Virtual a las 9:30hs-a través de una plataforma ofrecida por el SENASA-con la presentación y palabras de bienvenida del Director de Gestión de Calidad -Dr. Pablo MORON-agradeciendo la participación y compromiso de los presentes.

c. Liliana del M. Estrada
Jefa Programa Bromatología
M.S.P. - SALTA



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

Temas en tratamiento

EX-2019-05295690-APN-DERA#ANMAT - Ref. Fruta GAC en Suplementos dietarios -.

En función del debate generado y las dudas en cuanto al uso alimentario, la comisión acordó en la necesidad de solicitar a la empresa información complementaria en referencia a la seguridad de la fruta, en particular estudios de toxicidad para evaluar su incorporación en el Código Alimentario Argentino, en la lista de frutas comestibles y/o como ingrediente.

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

Agroindustria evaluó y presentó los comentarios realizados por la provincia de Río Negro al Proyecto de Resolución Conjunta de la referencia. Luego del debate, la CONAL acordó en que la STA organizará una reunión con expertos en el tema - incluida la Federación Argentina de Sal - y aquellas jurisdicciones y miembros de CONAL que deseen participar, con el fin de reformular el proyecto y presentarlo en la próxima reunión de la CONAL.

Grupos de Trabajo

Compuestos polares

NO-2018-65361567-APN-CIYDCYO#INTI - Nota INTI

En cumplimiento con el mandato otorgado en la Reunión CONAL N° 126 al grupo de trabajo, la Coordinadora -Lic. Sandra UCHA- presentó un plan de trabajo. En ese sentido, además del análisis de la modificación del art. 552 bis referido a los aceites y grasas para fritura usados no aptos, se planteó la necesidad de ampliar el mandato otorgado por la CONAL con el fin de estudiar el alcance del art. 552 del CAA para incluir locales gastronómicos. La CONAL accedió a esta ampliación.

El grupo se comprometió a presentar un Proyecto de Resolución en la próxima reunión.

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



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

Enzimas

La coordinadora del Grupo de Trabajo ad-hoc – Lic. Julia Geraci – presentó los avances del grupo en relación a la ratificación del mandato otorgado por la Comisión en la Reunión CONAL N° 127 en *continuar con el mandato de actualización de la lista positiva de enzimas.* En este sentido, se presentaron dos puntos:

- La necesidad de realizar una modificación respecto a la clasificación en A y B de las quimosinas ya que no es relevante desde el punto de vista de seguridad sanitaria y por el contrario, establece una limitación del tipo de proquimosina.
- El grupo acordó comenzar a analizar enzimas que poseen registro y no se encuentran contempladas en la lista positiva y tampoco en el PRC que se encuentra actualmente en el CONASE. En este sentido, como resultado de un primer análisis el grupo consideró incluir al listado positivo aquellas enzimas que cuenten con registro y que se encuentran en al menos una de las siguientes normativas: Codex, Canadá, Australia y Nueva Zelandia y CFR 21 (Estados Unidos).

Por último, la CONAL acordó con las propuestas del grupo, el que se comprometió a presentar un listado en la próxima reunión.

Agricultura Familiar

La coordinadora del Grupo Vet. Roberta Sammartino expuso los avances del grupo. Atento a ello, presentó la propuesta del grupo en relación a los contenidos de directrices con orientaciones específicas por tipos de producto acorde con el listado del art. 154 quater. Se presentó el esquema correspondiente al ítem 16- Quesos de pasta dura, semidura y quesillo), el cual fue validado por CONAL. El grupo propuso y CONAL acordó continuar con los ítems 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido y 5. Extracción y fraccionamiento de miel.



Bram. D/ NIEL O. RABINO
Infe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

En relación a establecimientos comunitarios, se manifestó la necesidad de complementar la publicación del articulado aprobado por CONAL con lineamientos/orientaciones para la autorización sanitaria de este tipo de establecimientos.

También se presentó el trabajo del Grupo Técnico en relación con las notas presentadas por el INTA en la Reunión CONAL N° 122 - instancia de Consulta Pública del art. 154 quater. Quedando resueltos por otras modificaciones normativas aprobadas y/o avanzadas en relación a quesos frescos de elaboración artesanal y carnes, se propuso avanzar con la tipificación de "quesos frescos criollos de leche de cabra y bovinos" incluyendo al "queso de amblyo". La CONAL aprobó la ampliación del mandato.

Se presentarán los avances en la próxima reunión.

Artículo 21

La coordinadora del Grupo de trabajo *ad-hoc*, Lic. María Emilia Cejas presentó la versión final de la guía de implementación del artículo 21.

La CONAL acordó con incluir en la guía la referencia del curso para manipuladores de alimentos de Agroindustria aprobado por la Resolución SAB N° 45/2019, así como el número de la resolución rectificadora que se publicará en los próximos días y el avance hacia un esquema de centralización de la información, para que esté disponible en un único espacio, además de cada jurisdicción.

Atento a ello la CONAL recomienda la implementación de dicha Guía.

La STA informará a los representantes y publicará la guía en la página web de la CONAL como recomendación.

Por otra parte, el INAL planteó inquietudes relevadas en las capacitaciones realizadas en relación a la capacitación establecida como obligatoria por el art 21 y la enmarcada en las BPM y la confusión detectada en este sentido y la necesidad de diferenciarlas. La CONAL encomendó al grupo que trabaje en una propuesta y que se presente a la Comisión en la próxima reunión.



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

Notas Ingresadas

1. Harina de Cebada Cervecera Extraída – Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Temple Bar, UCA – NO-2019-50199409-APN-SSIEI#SGP. (Incorporación del producto "Bagazo Cervezero" al C.A.A.)

NO-2019-54017732-APN-PRES#SENASA – INAL-SENASA – Nota de apoyo Harina de Cebada cervecera.

La CONAL tomó conocimiento y decidió darle ingreso a la nota de la referencia, en la que se solicita la incorporación al Código Alimentario Argentino del bagazo cervecero - subproducto de la elaboración de la cerveza - para ser utilizado como ingrediente en la elaboración de distintos productos como por ejemplo, los productos de panadería.

Cabe mencionar, que tanto los organismos nacionales – el INAL, el SENASA, la Secretaría de Comercio Interior y la secretaría de Gobierno de Agroindustria – así como los representantes provinciales acordaron con dicha incorporación – que se enmarca en los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030 -, resaltando la importancia del tema en referencia a las posibilidades de crecimiento de la industria de manera sustentable, generando un impacto social y ambiental positivo; al apoyo de la economía circular; y a la disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Por todo lo mencionado, La CONAL acordó en avanzar con el tema, motivo por el cual la STA, el INAL y el SENASA elaborarán un PRC que será circulado entre los representantes con el fin de continuar su tratamiento en la próxima reunión.



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S. y D.
PROVINCIA DE MENDOZA

**2. Te de kombucha - Natural Market SAS - EX-2019-00852167-APN-
DERA#ANMAT. (Incorporación de producto a base de kombucha al
C.A.A.)**

La CONAL decidió darle ingreso a la nota.

Dado el debate generado en función de la información disponible y de los antecedentes obrantes en la bibliografía disponible, la comisión entiende que el solicitante presentó información que da evidencia de consumo. Sin embargo, entiende que es necesario definir el producto, analizar el proceso de elaboración y sus puntos críticos, así como las medidas de seguridad higiénico sanitarias necesarias a implementarse. En ese sentido, el INAL elaborará un PRC contemplando todos estos recaudos, el cual será circulado entre los representantes con el fin de continuar su tratamiento en la próxima reunión.

**3. Extracto de Equinacea en el listado positivo de Hierbas y otros
materiales de origen vegetal en suplementos dietarios - Bagó -
EX-2019-15928872-APN-DERA#ANMAT. (Autorización para usar la
hierba como ingrediente en suplementos dietarios)**

Los representantes acordaron en solicitar más información a la firma Bagó que avale la incorporación de dicha hierba como alimento - antecedentes de uso, características nutricionales -, dado que la mayor información aportada se vincula con otro tipo de usos (farmacológicos), a fin de poder evaluarlo en la próxima reunión.

**4. Aceite de camelina - Chacra Servicios SRL - EX-2019-39658071-
APN-DERA#ANMAT. (Incorporación del Aceite de Camelina
"Camelina Sativa" al C.A.A.)**

La CONAL tomo conocimiento de la solicitud y acordó en solicitarle mayor información a la firma "Chacra Servicios SRL" referida a: Estudios de toxicidad y alergenicidad en humanos del aceite y la semilla, antecedentes de uso en la



Bron. DANIEL O. RABINO
Jefe Opto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

industria de alimentos, fuentes de la información aportada en la solicitud sobre composición nutricional y química del aceite brindada, si se trata de datos de organismos oficiales o propios, evidencia científica -nacional o internacional- de/l proceso/s de elaboración, dado que la mayor información recibida se vincula con otros usos.

5. Incorporación enzima fitasa - Gen Med SA - EX-2019-39882804-APN-DERA#ANMAT. (Incorporación de la enzima Fitasa - Mioinositol hexakifosfatasa- al C.A.A.)

La Comisión acordó dar ingreso a la nota ut supra mencionada.

Los representantes de la CONAL acordaron enviar la Nota al grupo de trabajo ad hoc "Enzimas" para que se analice la incorporación de la enzima al Código Alimentario Argentino.

6. GMC 02/2012 - Materiales en contacto con alimentos - Kaneka Corporation - EX-2019-44227161-APN-DERA#ANMAT. (Inclusión a la lista positiva -Res GMC 02/12- el componente Poli((R)-3-ácido hidroxibutírico-co-(R)-3-ácido hidroxihexanoico) (PHBH) (número de registro CAS 147398-31-0)).

La CONAL acordó darle ingreso a la nota y elevarla al Subgrupo de Trabajo N° 3 (SGT3) del Mercosur con el objeto de evaluar la incorporación de los polímeros a la "Lista positiva de monómeros, otras sustancias de partida y polímeros autorizados para la elaboración de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos".

7. Sal marina - Cristal de Mar Chubut - EX-2019-45541471-APN-DERA#ANMAT. (Incorporación del producto "Sal extraída del agua de mar" como "Alimento dietético a base de cloruro de sodio" en el Código Alimentario Argentino.)



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpt. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

La CONAL acordó darle ingreso a la nota y avanzar con una propuesta que incorpore la caracterización de la "Sal marina" en el CAA.

Asimismo, luego del debate, los representantes acordaron hacer una consulta sobre la yodación de la sal marina a la autoridad de aplicación de la Ley 17.259 referida al enriquecimiento de la sal con Iodo, a los fines de conocer si este tipo de producto también se encuentra en el marco de la referida ley.

8. Gonoderma lucidum - Gano Itouch - EX-2019-45739829-APN- DERA#ANMAT. (Incorporación del hongo Gonoderma lucidum al Artículo 1249 -hongos comestibles- del capítulo XVI del del Código Alimentario Argentino.)

La CONAL acordó en solicitarle mayor información a la firma "Gano Itouch" referida a normativa de referencia y antecedentes de uso como alimento - características nutricionales -, con el fin de darle ingreso a la nota en la próxima reunión, si cumple con los requisitos solicitados.

9. Bebidas alcohólicas fermentadas a base de sin tacc - Juan Martin Prats -EX-2019-50559907- -APN- DERA#ANMAT. (Incorporación de la categoría "bebidas alcohólicas fermentadas a base de... sin TACC" para posterior identificación de estilos).

Rotulado de Bebidas Alcohólicas Fermentadas Libres de Gluten - Nota INAL-NO-2019-49967463-APN- DERA#ANMAT -

La CONAL dio tratamiento a las notas ingresadas por parte del Sr. Juan Martín Prats, que se adjunta al EX-2019-50559907- -APN- DERA#ANMAT, y del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), en las que se plantean algunos criterios no armonizados entre las distintas Autoridades Sanitarias con relación al rotulado de las bebidas fermentadas a base de cereales libres de gluten (maíz, alforfón, y otros ingredientes).



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

Por su parte, el Sr. Juan Martín Prats solicita que se permita denominar y rotular a las bebidas alcohólicas fermentadas a base de cereales libres de gluten con sus respectivos estilos: *blonde ale, red ale, white ale, india pale ale, american Pale ale*; y plantea además que el uso de estos términos en el rotulado de bebidas fermentadas a base de cereales libres de gluten no se encuentra armonizado entre las de las autoridades sanitarias del país.

Al respecto, el INAL para la autorización de rótulos de bebidas alcohólicas fermentadas libres de gluten, de origen importado; en el marco del trámite de autorización sanitaria, no admite el uso de términos como los citados en el párrafo anterior; de manera de evitar equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición y tipo de alimento; según lo establecido en los principios generales del Capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos del Código Alimentario Argentino (CAA).

La CONAL, en el ámbito de sus facultades, dictamina respecto de la adecuada interpretación del marco normativo, considerando que:

- Las bebidas fermentadas a base de cereales libres de gluten son productos destinados a la población celíaca en cuya composición no se incluyen ingredientes que por su origen natural contienen prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas (artículo 1383 del CAA).
- De acuerdo al artículo 1080 del CAA, se entiende "exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros. (...)". Por lo tanto, la cerveza debe contener obligatoriamente entre sus ingredientes a la malta de cebada.
- Dado que la cebada malteada y el extracto de malta contienen prolaminas no permitidas según el artículo 1383, no es factible inscribir una "cerveza" como "libre de gluten" bajo la normativa vigente.



Brom D. N. EL O. TRABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.Y.D.
PROVINCIA DE MENDOZA

- Siendo que actualmente, se han identificado bebidas fermentadas a base de cereales "libres de gluten" que circulan en el mercado rotuladas con términos como, por ejemplo, IPA, APA, Blonde, WHITE, RED y otros similares utilizados en el rotulado de las cervezas.

- Siendo que tales productos no son cervezas, no debe admitirse el uso de términos como los citados en sus rótulos. De este modo, se evitan equívocos, errores, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición y tipo de alimento, en línea con lo establecido en los principios generales del Capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos del Código Alimentario Argentino (CAA).

- Por lo expuesto anteriormente, no es factible utilizar términos asociados a la clasificación de cervezas en las bebidas fermentadas a base de cereales libres de gluten según la normativa vigente.

Atento a lo expresado anteriormente, la Comisión considera pertinente indicar a las autoridades sanitarias solicitar a las empresas la adecuación de los rótulos en cumplimiento con el marco normativo.

9. Modificación del art. 996 referido a las bebidas analcohólicas - INAL - NO-2019-49975445-APN-DERA#ANMAT.

El INAL presentó la nota de la referencia en la que se expresa el trabajo que ha estado realizando en relación a la revisión del art. 996 - compromiso asumido en la Reunión CONAL N° 127 -.En ese sentido, el INAL, está realizando un diagnóstico sobre la situación de los productos comercializados en el mercado, una revisión de los antecedentes en el marco de esta Comisión y de los informes y dictámenes elevados a la AFIP al respecto del encuadre de bebidas y alimentos, así como reuniones con las cámara del sector - CADIBSA - con el objeto de intercambiar opiniones respecto al encuadre de los productos que actualmente se comercializan con la denominación "Alimento



Brom. DANIEL O. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD (D.S.yD.)
PROVINCIA DE MENDOZA

líquido" y que son bebidas analcohólicas de acuerdo a la naturaleza de los productos, composición, rotulado; antecedentes y especificaciones técnicas. Asimismo, el INAL se comprometió a convocar a COPAL a los fines de construir una propuesta amplia y construida de forma colaborativa entre el sector público - privado.

Por todo lo mencionado, el INAL elevará un Proyecto de Resolución Conjunta en la próxima reunión de la CONAL que defina la denominación de las bebidas analcohólicas con el fin de armonizar criterios de autorización y rotulado de las mismas entre las distintas jurisdicciones.

10. Solicitud de modificación del art. 1385 referido a Oligofructosa y FOS – CAFADYA – EX2018-41634943-APN-DERA#ANMAT.

Los representantes acordaron en darle ingreso a la misma y analizar más profundamente el tema para su tratamiento en la próxima reunión.

11. Jugo de Aloe Vera –Juan Francisco Suino – EX2019-46095827-APN-DERA#ANMAT. (Incorporación del producto Jugo de Aloe Vera al C.A.A.)

La CONAL acordó darle ingreso a la nota.

En este sentido, el INAL se comprometió a elaborar un PRC y presentarlo en la próxima reunión con el fin de darle un marco normativo al producto de la referencia. Continuará el tratamiento del tema en la próxima reunión.

12. Frutos de Indonesia – Salacca y Mangostán – Secretaría de Gob. De Agroindustria – NO-2019-64049830-APN-DNAYB#MPYT. (Incorporación de los frutos Salacca y Mangosteen al art 888 del C.A.A.)

La Comisión acordó dar ingreso a la solicitud de incorporación de las frutas Salacca y Mangostán al Código Alimentario Argentino teniendo en cuenta la información recibida y el relevamiento realizado en cuanto a su uso y consumo habitual.



[Signature]
Ing. Agr. Mercedes Nimio
Directora Nacional de Alimentos y Bebidas
Secretaría de Alimentos y Biotecnología

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

Atento a ello, la Secretaría de Gobierno de Agroindustria elaborará un Proyecto de Resolución que circulará entre los representantes para comentarios dentro de 5 días corridos.

Finalmente, de no recibirse comentarios sustanciales se acordó 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, dada la urgencia de la necesidad de su tratamiento en el marco de las negociaciones sanitarias que se están llevando adelante entre el Gobierno Argentino y el de Indonesia.

Por otra parte el SENASA informo que cuenta con información de numerosas frutas que solicita su ingreso distintos países en el marco de las numerosas negociaciones en curso. Se comprometió para la próxima reunión remitir un listado actualizado para incorporar al art 888 del CAA.

Se informó que la próxima Reunión Ordinaria de la Comisión se realizará el 1 y 2 de octubre de 2019.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 13:05hs. se da por finalizada la REUNIÓN EXTRAORDINARIA VIRTUAL del 17 de julio de 2019 de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.-

[Signature]
ARIANO DIEGO MASSARI
Lic. en Bioquímica - M.P. 3961
Esp. en Bromatología - C.E. 397
Jefe de Área Laboratorios
Dirección General de Control
de la Industria Alimenticia
Ministerio de Industria, Comercio y Minería

[Signature]
Carmelita Russo, t
JENKSA

[Signature]
ZANNIER Dente
ASSAL

[Signature]
Lic. KARINA HARITCHABALET
DPTO. PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE RÍO NEGRO

[Signature]
LIC. DIEGO SAGAN

[Signature]
Lic. Anabella Martínez
Jefa de Área Coordinación
de Desarrollo Tecnológico
Dirección General de Control
de la Industria Alimenticia
Ministerio de Industria, Comercio y Minería

[Signature]
GORGELINA AZAR
SENASA

[Signature]
UCAL

[Signature]
Dr. EDUARDO F. ELIZALDE
DIRECTOR
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

[Signature]
Lic. Lilliana del M. Estrada
Jefa Programa Bromatología
M.E.P. - SALTA

[Signature]
Prdm. DANIEL G. RABINO
Jefe Dpto. de Higiene de los Alimentos
MINISTERIO DE SALUD, D.S.yD.
PROVINCIA DE MENDOZA

[Signature]
Ing. Silvana Alghisi
AG. Inspección de Alimentos
MINISTERIO DE ECONOMIA