

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA del 1 y 2 de octubre de 2019

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA Nº 131

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, al UN (1) día del mes de octubre de dos mil diecinueve (2019), con la presencia de: Lic. Andrés MURCHISON, Dra. Loida ABRODOS, Ing. Mercedes NIMO, Dr. Pablo MORÓN, Lic. María Eugenia POEY, Lic. Natalia JAKUBOWSKI, Lic. Marcia PALAMARA, Lic. Abril DRACH, Lic. Natalia GUERRA, Lic. Evangelina MACÍAS, Lic. Julia GERACI, Lic. Sandra UCHA, Lic. Claudio MAGNO, Lic. Adriana GARBINI, Lic. Josefina CABRERA, Lic. Martin FERNANDEZ, Farm. María Soledad ECHARRI, Med. Vet. Eduardo ELIZALDE, Lic. Jorgelina AZAR, Med. Vet. Andrea CALZETTA RESIO, Ma. del Carmen CREMONA, Méd. Vet. Roberta SAMMARTINO, Med. Vet. Claudio AIMAR, Lic. Laura DE LA SERNA, Téc. Sup. Sebastián ALCONADA, Bioq. Cristina DE TORO, Lic. Gabriela FLORES, Ing. José Francisco GONZALEZ, Lic. Karina HARITCHABALET, Med. Vet. Silvia LOPEZ, Lic. Gabriela MARCELLO, Lic. Anabella MARIANI, Ing. María Belén PAESANI, Juan Carlos PAGANO, Med. Vet. PECOVICH Liliam Mabel, Microb. José POZZOBON, Brom. Daniel RABINO, Lic. Diego SABAN, Ing. Mirta ZANNIER, Bioq. Mariano Diego MASSARI, Prof. Viviana BRUNENGO, Téc. Agustina LLANO, Eugenio SCALA, Lic. María Victoria SCHIRIRO, Marcela VANIN, Téc. Maia VARELA, Lic. Silvana RUARTE, Arq. Elsa ZILBER, Lic. Claudia VIANO, Téc Sup. Gladys VERA, Bioq. Federico PAYES MONZON, Ing. Juan IBAÑEZ, Dra. Patricia Ríos, Dra. Jaen OLIVERI, Lic. Natalia BASSO, Bioq. Pablo BASSO, Lic. Lucía GONZALEZ ESPINOZA, Lic. Josefina Busetto, Lic. Florencia CORRAL, Lic. Liliana del Milagro ESTRADA, Lic. Maria Virginia VILLAFañE, Med. Vet. Leticia CACERES, Ma. José EGEA MUSSI, Bioq. Vanesa SOTOMAYOR, Bioq. Karina MEIER, Ing. Alexia MUKDSI, Med. Vet y Bact. Luis OTTAVIANONI, Raúl TOMBA, Yanina TUSAGUE, Luciano MICELLI, Antonela DAVID GARA, Dra. María CARABALLO, Lic. Anabella CARELLI, Dra. Ma. Florencia POMBO, Lic. Agustin BERNASCONI, Med. Vet. Cecilia BELMONTE, Med. Vet. Sara ROMERO, Med. Vet. Gastón DIÉGUEZ, Ing. Ana DONOLO, Mariana MIRÓ, se desarrolló la Reunión Ordinaria.

DR. LUIS A. OTTAVIANONI
 BACTERIOLOGO CLINICO E INGENIERO EN BIOTECNOLOGIA
 DEPARTAMENTO DE BROTADORES Y CARNES
 DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
 MINISTERIO DE SALUD

Se dio inicio a la Reunión Nº 131 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 de la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas - Ing. Mercedes NIMO - recordó la importancia que reviste este ámbito federal y agradeció la presencia de los representantes provinciales.

A su turno, la Directora Nacional del INAL -Lic. Natalia Jakubowski-también agradeció el esfuerzo de los representantes, y contó sobre el primer Congreso Nacional de Alimentos organizado por ANMAT con una mirada federal y dirigido a la comunidad. Además señaló que las provincias de Entre Ríos, San Juan y Salta se sumaron a la implementación del SIFEGA. Dando así comienzo a la reunión CONAL.

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-2019-22-APN-SRYGS#MSYDS: Ref. Incorpórase el Artículo 156 quater al capítulo III - "Normas Generales Alimentos" - y el Artículo 1414 tris al capítulo XX - "Metodología Analítica Oficial" - referidos a límites máximos de micotoxinas en alimentos y Parámetros de referencia para la determinación de micotoxinas en alimentos respectivamente.

RESFC-2019-25-APN-SRYGS#MSYDS: Ref. Rectifíquese el Artículo 1º de la Resolución Conjunta Nº RESFC-2019-12-APN-SRYGS#MSYDS referida al Artículo 21 del CAA - CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS. (ANEXO I).

RESFC-2019-26-APN-SRYGS#MSYDS: Ref. Sustituyese el Artículo 888 del Cap. XI "Alimentos Vegetales" referido a la incorporación de los frutos de Eugenia Uniflora L. de la familia Myrtaceae.

RESFC-2019-27-APN-SRYGS#MSYDS: Ref. Sustituyese el Artículo 1398 del Cap. XVIII "Aditivos" referido a la incorporación de la especie Adesmia boronioides Hook. F (conocida como Paramela).

RESFC-2019-28-APN-SRYGS#MSYDS: Ref. Modificase el Artículo 323 del Cap. VI "Alimentos Cárneos" referido a la incorporación de concentrados proteínicos de soja en la elaboración de chacinados.

Dr. LUIS AVIANONI
BACTERIOLOGO CLINICO E INDUSTRIAL - M.P. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

(Vertical column of handwritten signatures on the left margin)

(Large handwritten signatures at the bottom of the page)

Presentaciones.

Resultados del Programa Integral de Fiscalización – INAL

La representante del INAL, Lourdes D´Espósito presentó los resultados del Plan Integral de Fiscalización de Establecimientos, Productos Alimenticios y Materiales en Contacto con Alimentos (PIF), en el marco de la estrategia Más Control del Programa Federal de Control de Alimentos.

En ese ambito compartió los resultados de los programas de control ejecutados a lo largo del 2018 en el que se fiscalizaron más de 11300 productos alimenticios, más de 3000 establecimientos elaboradores de alimentos y más de 600 envases y materiales en contacto con alimentos. En este sentido se profundizó en detallar las actividades de fiscalización y resultados de los programas con mayor impacto sanitario.

Como cierre resaltó las acciones de integración de las autoridades sanitarias y cómo las mismas colaboran al fortalecimiento del Sistema de Control de Alimentos con el fin de garantizar el desarrollo de políticas públicas con mayor grado de eficiencia, eficacia y calidad, garantizando la protección de la salud de la población, promoviendo el acceso y la visualización de la información que fortalezca la confianza en nuestros sistemas y acompañando los acuerdos con otras autoridades en el marco de facilitar el comercio de los productos argentinos.

Se adjunta presentación como Anexo I.

Síndrome de Alcohol Fetal (SAF) – DINAMIA.

La presentación estuvo a cargo de la representante de la DINAMIA, la Dra. Jaén OLIVERI.

El SAF es un conjunto de defectos neurológicos que afectan a los niños y niñas expuestos al alcohol durante su desarrollo intrauterino. Es la principal causa de discapacidad intelectual prevenible a nivel mundial. Además, Señaló que los datos relevados a nivel mundial sobre los efectos de la exposición intrauterina al alcohol que se realizan sobre el SAF, están sub-representados debido a que solo contemplan su manifestación más severa. Hoy afecta al 1% de la población infantil mundial y se estima que aproximadamente el 10% de las mujeres embarazadas del mundo consumen alcohol desconociendo estos datos.

Dr. Luis A. O. T...
BACTERIOLOGO CLINICO INDUSTRIAL AP. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

Los Representantes de las provincias solicitaron una respuesta acerca de las propuestas planteadas a la modificación del Decreto 815/99. Las Autoridades Nacionales expusieron que aún están en evaluación.

Temas que ingresan de la CONSULTA PÚBLICA.

EX-2019-67692411-APN-DERA#ANMAT - Ref. Frutas de Indonesia (Salacca y Mangosteen).

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

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 -2018-48359013-APN-DERA#ANMAT - Ref. Alimentos sin lactosa.

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 -2019-35996515-APN-DERA#ANMAT - Ref. Actualización del Cap. XX. Metodología analítica Oficial - Sal.

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 -2019- 35990885 - APN -DERA#ANMAT - Ref. Especificaciones de identidad y pureza de aditivos.

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.

Dra. LUIS A. OTTAVIANONI
BARRIO CLÍNICO INDUSTRIAL - M.P. 115
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGÍA
DIRECCIÓN DE EPIDEMIOLOGÍA
MINISTERIO DE SALUD

[Handwritten signatures and marks on the left margin]

[Handwritten marks and signatures on the right margin]

[Large handwritten signature and marks at the bottom of the page]

6

Ex -2018 -66561915 - APN -DERA#ANMAT - Ref. Vegetales congelados.

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 - 2019 -35992711-APN- DERA#ANMAT - Ref. Ampliación de la lista de enzimas del art. 1263.

- ✓ **Nota NOVOZYMES de fecha de 13 de ago de 2019.**
- ✓ **Nota DSM de fecha 14 de ago de 2019.**
- ✓ **Nota ABIAM - Asociación Brasileña de las Industrias de Ingredientes para Alimentos de fecha 13 de ago de 2019.**
- ✓ **Nota CHR HANSEN de fecha 13 de ago de 2019.**
- ✓ **Nota CAFADyA de fecha 14 de ago de 2019.**

La CONAL tomó conocimiento de las observaciones recibidas durante el periodo de Consulta Pública. Además, la coordinadora del Grupo de Trabajo ad hoc enzimas expuso el análisis realizado por el grupo en referencia a las observaciones ut supra mencionadas.

En ese sentido, los representantes de la CONAL acordaron en los siguientes puntos:

Modificación del tramo de la tabla incluida en el artículo 1263 en las quimosinas de origen microbiano, debido a que pueden utilizarse otras fuentes para extraer el mismo gen.

- Inclusión de la enzima Endotiaepsina debido a que cumple con los criterios de evaluación.
- Modificación de la frase que hace referencia a otros usos de las enzimas contempladas en la lista, por la siguiente redacción: "Se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología, no limitándose solamente a ellos, si se demuestran nuevos usos tecnológicamente justificables".
- Incorporar determinados usos para la Fosfolipasa A1, Asparraginasas y Lactasa.

Dr. LUIS A. OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO CLINICO INDUSTRIAL- M.P. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

(Handwritten signatures and marks on the left margin)

(Handwritten signatures and marks on the right margin)

Asimismo, los representantes de la Comisión acordaron en otorgarle al grupo ut supra mencionado mayor plazo para expedirse respecto a la inclusión de algunos de los usos propuestos.

Asimismo, acordaron en extender el mandato al GT en cuanto al análisis de la solicitud de considerar otras normativas de referencia tales como Francia y Dinamarca, y continuar con la ampliación del listado positivo.

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

Se adjunta presentación y PRC como ANEXO IV.

Ex -2019-35998593- APN -DERA#ANMAT - Modificación de los niveles de arsénico en agua mineral.

- ✓ **Nota de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET de fecha 25 de jul de 2019.**
- ✓ **Nota de CADIBSA de fecha 14 de agosto de 2019.**
- ✓ **COPAL de fecha 13 de agosto de 2019.**

La CONAL tomo conocimiento de las notas recibidas en el período de Consulta Pública.

En este sentido, los representantes acordaron no dar lugar a los plazos de adecuación propuestos por CADIBSA, debido a que la información que adjunta no contempla métodos específicos para la remoción de arsénico en agua mineral.

En relación con la nota de la RSA, la CONAL entiende que no es acertado condicionar el valor de límite máximo de arsénico 0.05mg/l al estudio sobre "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina - Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas", debido que no corresponde al alcance de la Propuesta.

Finalmente, la CONAL acuerda en remitir el PRC a trámite Administrativo.

Por otra parte, la coordinadora del grupo de trabajo *ad hoc* "contaminantes inorgánicos" comentó que el agua mineral es el producto que presenta el limite más alto de Boro (de acuerdo con lo expresado en el acta 126, dicho GT

Handwritten signatures and initials on the left margin, including a large signature at the top and several smaller ones below.

Handwritten signatures and initials on the right margin, including a large signature at the top and several smaller ones below.

Large handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a signature that appears to be 'Cay...' and another that appears to be 'Def...'.

Stamp: **DR. ESTEBAN A. OTTAVIANO NIÑI**
BACTERIOLOGO QUIMICO INDUSTRIAL - MP. 15
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

se encuentra analizando varios contaminantes). Motivo por el cual, señaló que llevarán a cabo una evaluación por cada región para conocer la situación actual del país. Finalmente invitó a los representantes provinciales a enviar muestras para su análisis.

Ex -2018 -66594000 -APN-DERA#ANMAT - Establecimientos lácteos. Art 60 y sucesivos.

- ✓ **Nota CIL de fecha 7 de agosto de 2019.**

El grupo INAL-SENASA presentó el informe realizado sobre el análisis de las observaciones recibidas durante el periodo Consulta Pública.

En ese sentido, la CONAL incorporo algunas de las sugerencias presentadas por el CIL y acuerda en remitir el PRC a Trámite Administrativo.

Se adjunta el PRC como ANEXO V.

Ex -2018 - 65286367 -APN - DERA#ANMAT - Ref. Establecimientos lácteos de elaboración artesanal.

- ✓ **Nota Asociación de Productores del Bolsón de fecha 13 de agosto de 2019.**
- ✓ **Nota Cooperativa Agropecuaria APF Cañuelas de fecha 12 de agosto de 2019.**
- ✓ **Nota Universidad Nacional de Jujuy de fecha 12 de agosto de 2019**
- ✓ **Nota Ricardo Daniel Otal de fecha 6 de agosto de 2019.**
- ✓ **Nota CIL de fecha 7 de agosto de 2019.**
- ✓ **Nota INCUPO del 12 de agosto de 2019.**
- ✓ **Nota BENOIT ANDRIEV del 12 de agosto de 2019.**
- ✓ **Nota INTA del 14 de agosto 2019**

La coordinadora del Grupo de Trabajo ad hoc "Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal" expuso el análisis del mencionado grupo sobre las observaciones recibidas en la instancia de CONSULTA PUBLICA. Cabe mencionar, que la CONAL incorporo algunas de las sugerencias presentadas y acordó remitir el PRC a Trámite Administrativo, el cual se adjunta como ANEXO VI.

Se señalan las Notas de adhesión y agradecimiento recibidas al Proyecto.

DR. LUIS A. OTAVIANO NI
SECRETARIO GENERAL DE INDUSTRIA, M.P. 173
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

(Handwritten signatures and initials on the left margin)

(Handwritten signature on the right margin)

(Handwritten signatures and initials on the right margin)

(Handwritten signature on the right margin)

(Large handwritten signatures at the bottom of the page)

[Handwritten mark]

Por último, se validó el mandato al grupo de trabajo en relación a la elaboración de la directriz del artículo 60 bis y la revisión de los artículos de tambo del Código Alimentario Argentino.

Ex -2018-56151869-APN-DE RA#ANMAT - Bocas de expendio verdulerías -fruterías.

- ✓ **Nota Sueño Verde Vegetales & Hierbas de fecha 14 de agos de 2018.**
- ✓ **Nota FENAOMFRA de fecha 13 de agos de 2019.**
- ✓ **Nota CAME de fecha 12 agos de 2019**

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios recibidos en el periodo de Consulta Pública, referidos a aspectos como: Estructura de frio, Trazabilidad de origen de materia prima, plazo de adecuación, entre otros.

Por ello, y tras el debate de las observaciones, se acordó que la STA-MAGyP reformule el PRC -con las nuevas propuestas y el plazo de adecuación- y lo circule a los representantes y al grupo de trabajo "Bocas de expendio" para su revisión, contando con un plazo de 30 días para realizar comentarios. Continuará el tratamiento en la próxima reunión.

Temas que ingresan del CONASE.

EX-2018-66561915-APN-DE RA#ANMAT Ref. Criterios microbiológicos en Vegetales Congelados.

El CONASE acordó con el Proyecto de Resolución conjunta.
Ver lo resuelto a instancia de la Consulta Pública en este documento.

EX-2019-67692411-APN-DE RA#ANMAT - Ref. Frutas de Indonesia (Salacca y Mangosteen).

El CONASE acordó con el Proyecto de Resolución conjunta.
Ver lo resuelto a instancia de la Consulta Pública en este documento.

EX-2019-35987731-APN-DE RA#ANMAT-Ref. Hidroximetilfurfural (HMF) en miel - art. 783.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, así como de la propuesta del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación referida a la incorporación de un parámetro como la latitud con el fin de limitar los niveles

DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO Y CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

[Multiple handwritten signatures and marks on the left margin]

[Multiple handwritten signatures and marks on the right margin]

[Large handwritten signature at the bottom of the page]

de HMF de acuerdo con el origen de los apiarios. Algunas provincias manifestaron la duda respecto de quedar aprehendidas por el cambio del parámetro dado que las mieles producidas cumplen con la normativa actual, motivo por el cual se acordó re elaborar el proyecto y el Ministerio de Agricultura enviará a los representantes una nueva versión para su análisis. Se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

S. A. OTTAVIANONI
LABORATORIO CLINICO E INDUSTRIAL - M.P. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

ZANNIERO M

EX-2019-35994345-APN-DERA#ANMAT- Ref. Criterios microbiológicos en aguas.

✓ **NO-2019-84507582-APN-DFVGR#ANMAT - Informe GT Criterios Microbiológicos y Actualización del Capítulo XX: Metodología Analítica Oficial.**

El CONASE acordó con el Proyecto de Resolución conjunta.

A su turno, la coordinadora del Grupo de Trabajo Grupo de trabajo "Criterios microbiológicos" presentó un informe mediante el cual se propuso el agregado de las siguientes metodologías para la evaluación de los Criterios Microbiológicos:

- **APHA 9223 B** para determinación de: *Escherichia coli* / 250 ml, *Escherichia coli* / 100 ml, Bacterias coliformes /100 ml y Bacterias coliformes NMP/100 ml
- **ISO 9308-2** para determinación de: *Escherichia coli* / 100 ml, Bacterias coliformes /100 ml y Bacterias coliformes NMP/100 ml
- **ISO 16266-2** para determinación de: *Pseudomonas aeruginosa* / 250 ml, *Pseudomonas aeruginosa* /100ml y *Pseudomonas aeruginosa* NMP/ 100 ml

y agregó, que las metodologías propuestas son utilizadas por algunos laboratorios de control de alimentos provinciales y por Organismos de Control de aguas a nivel Provincial y Nacional facilitando la aplicación de los respectivos criterios microbiológicos en el control de aguas.

La Comisión acuerda en la incorporación de las mencionadas metodologías y remite el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

Dr. LUIS ALBERTO OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO CENSAE INDUSTRIAL - M.P. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

Temas en tratamiento.

EX-2019-68749661-APN-DERA#ANMAT – Ref. Bagazo cervecero seco

Habiéndose cumplido con el acta 130, los representantes analizaron el Proyecto de Resolución Conjunta, elaborado por SENASA, MAGyP e INAL, referido a la definición de Bagazo cervecero "SECO", sus parámetros fisicoquímicos y criterios microbiológicos.

La CONAL entiende que la información aportada en relación a los parámetros para caracterizar al producto deberá ser complementada. Por esta razón, se le requerirá una ampliación de la evidencia al solicitante.

No obstante ello, la CONAL resolvió remitir la propuesta a los Grupos de trabajo "Criterios Microbiológicos" y "Metodologías analíticas" para su revisión.

EX-2018-66562759-APN-DERA#ANMAT – Ref. Carne picada enfriada envasada al vacío-Departamento de Bromatología, Dirección de Salud Ambiental de la Provincia de Chubut.

El SENASA presentó la propuesta de resolución conjunta que por un lado modifica el art 255 -explicitando que el producto debe conservarse a temperaturas de refrigeración adecuadas, consumirse dentro de las 24 horas de abiertos sus envases- y por otro incorpora el art. 255 quater mediante el cual se contempla las instrucciones de manejo del producto relativas al tratamiento de cocción, dando así cumplimiento al acta 129.

La CONAL acordó con la propuesta, la cual será remitida al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

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

De acuerdo con lo expresado en la reunión 130º de la CONAL, la Secretaría Técnica Administrativa de la CONAL – MAGyP reformuló el proyecto.

La CONAL analizó dicha propuesta que aprehende la definición del producto Sal, sus especificaciones (ej. Humedad, residuos, contaminantes, otros), inclusión del artículo que refiere a las Metodologías analíticas recomendadas, entre otros aspectos. En este sentido, se acordó una propuesta final la cual será remitida al CONASE para que se expida en un plazo de 30 días corridos.

DR. LUIS A. OTTAVIANONI
BIOQUÍMICO CLÍNICO E INDUSTRIAL - M.P. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGÍA
DIRECCIÓN DE EPIDEMIOLOGÍA
MINISTERIO DE SALUD

EX-2019-45541471-APN-DERA#ANMAT - Ref. Sal marina - Cristal de Mar Chubut.

Dando cumplimiento al acta 130 se gestionó la consulta al área correspondiente dentro de la Secretaría de Gobierno de Salud a través de la Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria (NO-2019-81349302-APN-SAYBI#MPYT).

La CONAL se encuentra a la espera de la respuesta formal del área de epidemiología.

El INAL junto con la Provincia de Chubut se comprometieron a elaborar un PRC que contemple la caracterización de la Sal Marina mediante la incorporación de un nuevo artículo. Continuará el tratamiento en la próxima reunión.

EX-2019-46095827-APN-DERA#ANMAT - Ref. Jugo de Aloe Vera.

El INAL presentó la propuesta de resolución conjunta que incorpora el art 827bis -que define al ALOE VERA- al Código Alimentario Argentino.

La CONAL acordó con dicha propuesta, la cual será remitida al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

Por otra parte el INAL señalo la necesidad de revisar el artículo 1293 (que aprehende las sustancias amargas nocivas -y por lo tanto prohibidas- para uso en la industria alimentaria) del mencionado Código. En este sentido, presentará una propuesta para continuar con el tema en la próxima reunión.

Campaña SUH.

De acuerdo a lo propuesto en la 126º Reunión ordinaria de la CONAL, la representante de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Med. Vet. Silvia Lopez, difundió la pieza audiovisual del tema de la referencia, el cual fuera creado para sensibilizar a la población sobre la importancia de una adecuada cocción y manipulación de alimentos, en el marco del 19 de agosto "Día Nacional de la lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico" y la "Campaña Nacional de prevención del SUH".

En este sentido, y debido a la relevancia de la temática los representantes entienden la importancia de continuar trabajando en este ámbito con el desarrollo de estrategias conjuntas y simultaneas de comunicación.

EX-2018-64935853-APN-DERA#ANMAT - Ref. Pan artesanal.

Dr. LUIS A. OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO CLINICO E INDUSTRIAL - IIE 115
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

✓ **NO - 2019 -86589569 -APN-INAL#ANMAT -Ref. Caracterizar las producciones artesanales.**

En el marco de lo resuelto por la CONAL en la Reunión N° 129 el INAL presentó los avances sobre el relevamiento de la Normativa de otros países de las definiciones de los términos artesanal, natural, vegano y vegetariano.

En ese sentido, la comisión acordó seguir trabajando en la definición de los términos "artesanal" y "natural" en el mismo ámbito de discusión y continuar con el tratamiento en la próxima reunión.

Respecto de los términos "vegano" y "vegetariano", la Comisión acordó realizar un relevamiento de los productos que se encuentran en el mercado y avanzar en un espacio de debate a efectos de analizar todas las aristas de los mencionados términos.

Se adjunta como ANEXO VII la presentación.

EX-2019-00852167-APN-DERA#ANMAT - Ref. Te de kombucha.

✓ **NO -2019-87635079-APN-INAL#ANMAT. Ref. Proyecto de Té de Kombucha**

El INAL presentó el PRC elaborado en conjunto con la provincia de Córdoba. Luego la CONAL entendió que es necesario profundizar sobre algunos parámetros sanitarios.

Al respecto, el INAL junto con la provincia de Córdoba, ampliarán la información en relación a la identificación del producto y del proceso. Se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

EX-2019-45739829-APN-DERA#ANMAT - Ref. Gonoderma lucidum - Gano Itouch.

La CONAL tomó conocimiento de la solicitud de la empresa referida a la ampliación del plazo de la presentación de la información restante. Por ello, se retomará su tratamiento en la próxima reunión.

EX-2019-39658071-APN-DERA#ANMAT - Ref. Aceite de camelina.

[Handwritten signatures and marks on the left margin]

[Handwritten signatures and marks on the right margin]

Dr. LUIS A. OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO CLINICO E INDUSTRIAL - M.P. 176
DEPARTAMENTO DE BRONMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

[Large handwritten signatures and marks at the bottom of the page]



✓ **Nota EX-2019-39658071-APN-DERA#ANMAT de CHACRA SERVICIOS SRL- Ref. Aceite de Camelina. Información complementaria**

La CONAL tomó conocimiento de la información complementada por la firma CHACRA SERVICIOS SRL solicitada en la Reunión 130 de la CONAL sobre Estudios de toxicidad y alergenicidad en humanos del aceite y semilla, antecedentes de uso en la industria de alimentos, fuentes normativas internacionales, evidencia del proceso/s de elaboración, entre otros.

La CONAL entiende que los documentos enviados, además de presentarse en idioma inglés, no completan ni responden a lo solicitado ya que principalmente hacen referencia a propiedades medicinales del aceite.

Atento a ello, la Comisión acordó enviar el tema a archivo hasta tanto complemente la información solicitada.

EX-2019-50559907-APN-DERA#ANMAT - Ref. Bebidas alcohólicas fermentadas a base de sin tacc.

La CONAL entiende que, habiéndose tratado dicho expediente en la referida 130º Reunión Virtual de la Comisión, el mismo será remitido al archivo por la Secretaría Técnica Administrativa de la CONAL.

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

✓ **Nota NUSKIN de fecha 26 de agos de 2019.**

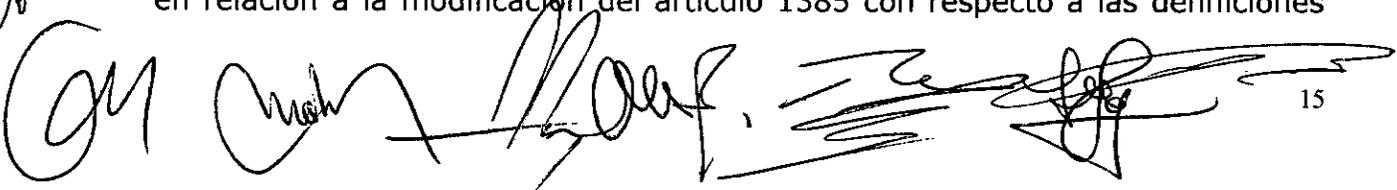
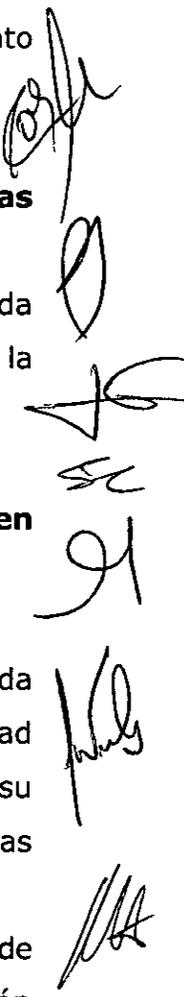
La CONAL tomo conocimiento de la información complementaria presentada por la empresa en respuesta a la solicitud de la CONAL referida a la inocuidad de la fruta, en particular a través de estudios de toxicidad para evaluar su incorporación en el Código Alimentario Argentino, en la lista de frutas comestibles y/o como ingrediente.

Atento a ello, la Comisión entiende que el documento presentado no responde a lo solicitado, motivo por el cual, hasta tanto no complemente la información solicitada se envía a archivo.

EX-2018-41634943-APN-DERA#ANMAT - Ref. Modificación del art. 1385 Oligofructosa y FOS -CAFADYA

La CONAL tomó conocimiento de la información complementada por CAFADYA en relación a la modificación del artículo 1385 con respecto a las definiciones

DR. LUIS A. OTTAVIANONI
BACHILLER EN CIENCIAS CLINICAS E INDUSTRIALES - M.P. 116
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD



de oligofruktuosa y fructooligosacaridos con el objetivo de hacer más precisa las definiciones y explicitar a cuales se las denominan "naturales" y "sintéticas". En ese sentido, la CONAL entiende que el total de la documentación presentada no responde a lo solicitado en el Acta N° 125, principalmente porque, no presentan usos propuestos ni antecedentes normativos internacionales/regionales. Por ello, hasta tanto no complemente la información solicitada la STA lo enviará al archivo.

Grupos de Trabajo.

Enzimas:

La coordinadora del grupo de trabajo, Lic. Julia Geraci, presentó los avances del grupo con relación al mandato otorgado por la CONAL en la Reunión N°130 respecto a la evaluación de la incorporación de las enzimas fitasas al Código Alimentario Argentino (myo-inositol hexakisfosfatasa (fitasa - EC 3.1.3.8/EC 3.1.3.26)).

Luego de lo expuesto, la CONAL acuerda en solicitarle a la firma GEN-MED SA que complemente la información presentada en relación a la normativa internacional de referencia - declara tener aprobación de CODEX y FSANZ -, la verificación del reporte presentado como informe toxicológico y el fundamento que avale la excreción de los fosfatos, con el fin que el grupo de trabajo pueda expedirse y en ese sentido, avanzar con el tratamiento del tema.

Especias:

La coordinadora del Grupo de Trabajo, Ing. Elizabeth Lezcano, expuso los avances del grupo en relación al mandato otorgado por la CONAL en la Reunión 127 referido a la modificación de los artículos 1211, 1215, 1226, 1231.

Además, se reiteró la invitación a los representantes a participar del grupo y a colaborar con el envío de información.

El grupo elaborará una propuesta que será remitida al grupo de metodologías analíticas con el fin de presentar un proyecto en la próxima reunión.

Agricultura Familiar:

D. OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO INDUSTRIAL - M.P. 115
DEPARTAMENTO DE BRONATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

 17









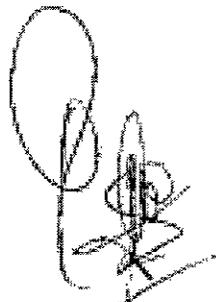
La coordinadora del Grupo de Trabajo ad hoc, Med. Vet. Roberta Sammartino, expuso los avances del grupo en relación a avanzar en orientaciones específicas por productos contemplados en el art. 154 quater. En ese sentido, presentarán una propuesta final sobre los quesos de pasta dura y semidura, con acuerdo de la CONAL. El grupo continuara con el trabajo del resto de las categorías de los alimentos.

Con respecto al mandato de trabajar en una definición de "Queso criollo fresco de cabra" el grupo presentó los avances y propuso continuar trabajando en una propuesta de definición para dicho producto.

Por último, en relación a la directriz de los establecimientos comunitarios la CONAL acordó con la propuesta de conformar un subgrupo integrado por referentes en la temática.

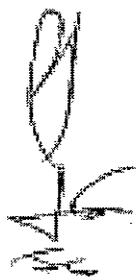
Se adjunta la presentación como Anexo VIII.





Aditivos:

La coordinadora del grupo de trabajo ad hoc Aditivos Alimentarios, Lic. Claudia Miano, presentó los avances del grupo en relación a la segunda etapa de actualización del Capítulo XVIII - Aditivos Alimentarios que consiste en actualizar las especificaciones de los aditivos contemplados en el artículo 1398.



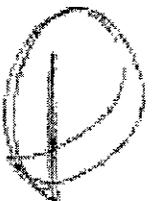


La nueva propuesta comprende la actualización de las especificaciones de otros veinte aditivos. Cabe mencionar, al igual que en la propuesta anterior, se tomaron como base las tres fuentes consultadas - JECFA, FCC y UE. Asimismo, de acuerdo a las sugerencias del grupo, la CONAL acordó eliminar del art. 1398 el aditivo AZUL DE ULTRAMAR (CI Pigment Blue 29; CI (1956) N°77.007.) ya que no cuenta con especificaciones ni de JECFA, ni de UE, ni del FCC, tampoco posee un INS asignado, y no se registra información de su uso en alimentos.

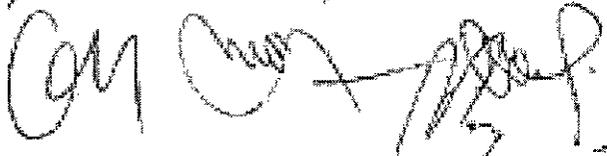


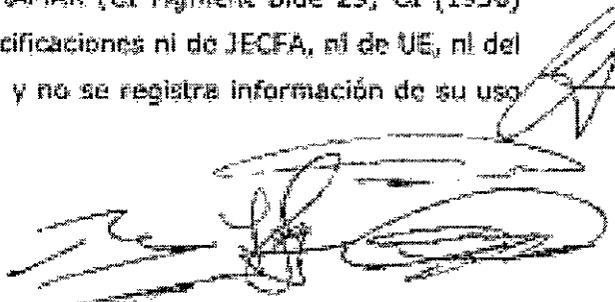












Finalmente, la CONAL avalo el mandato de continuar realizando las actualizaciones por etapas, y acordó remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

Compuestos Polares:

De acuerdo al mandato otorgado en la CONAL N° 126, la coordinadora del grupo de trabajo, Lic. Sandra Ucha, presentó los avances del grupo de trabajo en referencia a la modificación del art. 552 bis referido a la inclusión de los compuestos polares como parámetro para la detección de deterioro en aceites y grasas de fritura.

En ese sentido, se presentó la normativa de referencia consultada y el trabajo realizado en conjunto con el INTI.

El Grupo de Trabajo recomienda establecer parámetros que se correlacionen con la calidad del aceite / grasa utilizado en la fritura de alimentos y, proponen en el artículo 552 bis considerar un aceite o grasa no apta cuando la determinación de compuestos polares totales sea igual o superior al 25% previendo la posibilidad de utilizar métodos rápidos de detección sin necesidad de incluir una tecnología o equipo en particular en el CAA.

Asimismo, se presentó una propuesta de redacción en referencia la ampliación del alcance del art 552 a locales gastronómicos.

Finalmente, Se circulará la propuesta de modificación del art. 552 y 552 bis para recibir comentarios/aportes en un plazo de 10 días con el fin tener una propuesta final en la próxima reunión.

Por otro lado, la CONAL acordó con lo solicitado por el grupo en referencia a ampliar el mandato para la elaboración de una Guía de recomendación con buenas prácticas de fritura y, en ese sentido, invitó a los representantes a colaborar con el aporte de información.

Se adjunta presentación como Anexo IX.

Autorización de Establecimientos y Productos:

Se presentó el proyecto coordinado por el grupo de trabajo INAL-ASSAL en relación a la propuesta de PRC de Buenas Prácticas de Fabricación para los Establecimientos elaboradores de envases y utensilios alimentarios en

OTAVIANO
D. LUIS A. OTAVIANO
BACTERIOLOGO Y LABORATORISTA INDUSTRIAL - N.º 178
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

contacto con alimentos y a la de Rotulado de envases y utensilios alimentarios en contacto con alimentos.

Además, la coordinación del grupo solicitó mayor plazo para seguir analizando lo referido a la Dirección Técnica en establecimientos de envases y presentar una propuesta en la próxima reunión.

La CONAL acordó remitir ambos PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días.

Asimismo, el grupo elevó la revisión de los PRCs de Establecimientos, y de Envases y Utensilios Alimentarios que ya habían sido sometidos a Consulta Pública previo a la realización de los ajustes surgidos en la reunión N° 126.

Se adjuntan ambos PRC como Anexo X, los cuales serán remitidos a Trámite Administrativo concluido el tratamiento de los proyectos ut supra mencionados.

Artículo 21:

La coordinadora del Grupo de Trabajo, Lic. Josefina Busetto, presentó en análisis realizado en relación a la comparación entre los cursos sobre capacitación para el Art. 21 y capacitación referida a la Res 80/96 (BPM).

Se acordó encomendar al grupo la elaboración de un documento o directriz que contemple los contenidos mínimos para las capacitaciones que deben realizarse al implementar las BPM, a fin de facilitar y unificar criterios para que las empresas de alimentos puedan utilizar como referencia.

Se adjunta presentación como Anexo XI.

Conservas:

El SENASA presentó el trabajo realizado por el grupo de trabajo en relación a la incorporación de tres nuevos productos al Código Alimentario Argentino: lentejas secas remojadas en conserva, maíz baby o choclo baby en conserva y hojas de parra en conserva; así como la modificación de los artículos 927 al 936.

Dr. LUIS A. OTTAVIANO
BACTERIÓLOGO CLÍNICO E INDUSTRIAL
DEPARTAMENTO DE BACTERIOLOGÍA
DIRECCIÓN DE EPIDEMIOLOGÍA
MINISTERIO DE SALUD

Asimismo, se destacó la necesidad de mayor participación de los representantes provinciales especialmente de aquellos que son responsables de la autorización de productos que puedan aportar su experiencia en el tema.

Finalmente, se circulará la propuesta por un plazo de 15 días corridos con el fin de presentar el proyecto final en la próxima reunión.

Se adjunta presentación como Anexo XII.

Notas Ingresadas:

Nota ME-2019-84176084-APN-DNIYCA#SENASA de SENASA - Ref. Propuesta de modificación del art. 888 del Capítulo XI "Alimentos vegetales"

El SENASA presentó la propuesta de modificación de los artículos 888 y 882. Además, luego del debate, se propuso agregar a las especies aprehendidas por el listado la indicación spp solo en los casos en que todas las especies sean comestibles.

Se circulará el PRC para recibir comentarios dentro de los 15 días corridos. De no recibirse comentarios el PRC será remitido al CONASE para que se expida en un plazo de no mayor a 30 días corridos.

Nota EX-2019-41901289- -APN-DERA#ANMAT de Food-Technology SA - Ref. Material acero X70CrMo15

La CONAL acordó darle ingreso a la nota mediante la cual se solicita la incorporación de una aleación de acero para uso en utensilios en contacto con alimentos. Debido a que el material quedaría aprehendido por la Resolución GMC 46/06 la Comisión acordó remitirlo al Subgrupo de Trabajo N° 3 del MERCOSUR.

Nota EX-2019-77926602- -APN-DERA#ANMAT de la Empresa VILLARES SAC - Ref. Incorporación de las BAYAS DE GOJI en el C.A.A.

La CONAL con el fin de dar ingreso a la nota, acordó en solicitar mayor información a la Empresa "VILLARES SAC" referida a normativa de referencia y antecedentes de uso como alimento así como, características nutricionales. En el caso de no presentar los documentos dentro de los próximos 30 días hábiles el expediente se enviará a archivo.

Dr. LUIS A. OTAVIANO
BACTERIOLOGO QUIMICO INDUSTRIAL - I.P. 173
DEPARTAMENTO DE BACTERIOLOGIA
DIRECCION DE CONTROL DE ALIMENTOS
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Nota No - 2019 - 75937868 -APN- DNAI#MPYT del Ministerio de Producción y Trabajo - Ref. MERCOSUR - SGT 3 - incorporación Res. GMC N 39/19.

La CONAL acordó dar ingreso a la nota que refiere a la Resolución aprobada por Res. **GMC N 39/19** "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Lista Positiva de Aditivos para la Elaboración de Materiales Plásticos y Revestimientos Poliméricos Destinados a entrar en Contacto con Alimentos (Derogación de la Resolución GMC N°32/07)" y en enviar el proyecto de internalización al CONASE, para que este se expida en un plazo no mayor de 30 días corridos.

Nota No - 2019 - 74682456 - APN -SRYGS#MSYDS de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria - Ref. Etiquetado de Bebidas alcohólicas - Síndrome de Alcohol Fetal (SAF).

La Comisión acordó dar ingreso a la solicitud de la referencia, que refiere a la necesidad de incorporar al rotulado obligatorio un símbolo que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre una silueta de una mujer embarazada, como una herramienta de comunicación en el marco de las estrategias para reducir los riesgos asociados al consumo de alcohol durante el embarazo.

Atento a ello, el INAL elaborará el PRC y la Secretaría Técnica Administrativa de la CONAL lo remitirá al Consejo Asesor para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

Nota EX-2019-74378852- -APN-DERA#ANMAT de Santiago Lequio - Ref. Incorporación en el CAA del sistema de la lactoperoxidasa en leche cruda de vaca.

La CONAL tomó conocimiento de la nota mediante la cual se solicita incorporar al CAA el sistema de lactoperoxidasa para ser utilizado como prolongación de la vida útil en la leche cruda en reemplazo de refrigeración.

La evidencia demuestra que este sistema puede enmascarar deficiencias de la sanidad de las ubres y/o malas prácticas de ordeño. Además, el incorrecto uso por el agregado de SCNNA y/o H2O2 puede resultar dificultoso controlarlo

[Handwritten signatures and scribbles on the left margin]

[Handwritten signature and scribbles on the left margin]

[Large handwritten signatures and scribbles at the bottom of the page]

pudiendo generarse problemas de toxicidad si se exceden en las concentraciones.

Motivo por el cual, la CONAL no acuerda con la solicitud y remitirá el expediente a archivo.

Nota EX-2019-80122514- -APN-DERA#ANMAT de Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro – Ref. Incorporación al CAA de Rosa mosqueta variedad Canina y productos derivados de la Rosa mosqueta.

La Provincia de Río Negro realizó la presentación del tema y señaló que remitirá mayor información para compartir con todos los representantes.

La CONAL acordó en darle ingreso a la nota y avanzar con su tratamiento en la próxima reunión.

NO-2019-87634853-APN-INAL#ANMAT- Ref. Encurtidos.

La CONAL acordó en dar ingreso a la nota propuesta por el INAL la cual se adjunta como Anexo XIII. La STA circulará el PRC a los representantes para solicitud de comentarios y continuar con el tema en la próxima reunión.

NO-2019-87634925-APN-INAL#ANMAT – Ref. Directrices art. 1381 sobre Suplementos Dietarios.

El INAL presentó la propuesta de directriz referida a suplementos dietarios la cual se circulará con el fin de recibir observaciones.

Por otra parte, dicho instituto continuará trabajando en la propuesta correspondiente al ANEXO II referido a nuevos ingredientes no contemplados en el CAA.

NO-2019-88904687-APN-INAL#ANMAT – Ref. Propuesta de incorporación de distintos alimentos tradicionales al CAA.

En el marco de la estrategia "Alimentos y Cocinas Tradicionales", el INAL presentó la propuesta de incorporación al CAA de ocho especies tradicionales de alto valor nutricional.

La CONAL acordó en darle ingreso a la nota y el INAL se comprometió a elaborar el PRC que se circulará a los representantes por 20 días corridos para que envíen sus comentarios. De no recibirse comentarios sustanciales al PRC

Dr. LUIS A. OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO INDUSTRIAL - N.P. 175
DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA
DIRECCION GENERAL DE SALUD
MINISTERIO DE SALUD

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

se remitirá al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

Nota EX-2019-77986968- -APN-DERA#ANMAT- Ref. Incorporación del hongo comestible TUBER BORCHI y los hongos silvestres comestibles AGARICUS ARVENSIS, RHIZOPOGON ROSEOLUS, LYCOPEROON PERLATUM, MACROLEPIOTA PROCERA, RAMARIA PATAGÓNICA, FISTULINA ANDOXANTHA, HYDROPUS DUSENII, CORTINARIUS XIPHIDIPUS, FISTULINA ANTARCTICA, CORTINARIUS MAGELLANICUS, COPRINUS COMATUS, CALVATIA GIGANTEA, ALEURODISCUS VITELLINUS, GRIFOLA GARGAL, ALEURIA AURANTIA, AGARICUS AUGUSTUS, RAMARIA FLAVA Y RAMARIA BOTRYTIS, SUILLUS LAKET al Código Alimentario Argentino.

La Secretaría Técnica de la CONAL notifica que las DIECINUEVE (19) solicitudes del CENTRO DE INVESTIGACION Y EXTENSION FORESTAL ANDINO PATAGONICO tramitarán bajo el número de expediente de la referencia.

Cabe señalar, la solicitud cuenta con el aval de todas las provincias de la región patagónica.

La Comisión acordó dar ingreso a la solicitud de incorporación de los hongos silvestres comestibles al Código Alimentario Argentino. En este sentido, se remite dicho expediente al Grupo de trabajo "Hongos Comestibles" coordinado por el SENASA con colaboración de la Provincia de Chubut y Río Negro, con el mandato de analizar cada hongo y armar una propuesta de resolución conjunta para la próxima reunión.

Los siguientes temas no se trataron por falta de tiempo y se acordó realizar una reunión virtual en los próximos 10 días:

Nota EX-2019-68837111- -APN-DERA#ANMATde CADIBSA - Ref. Rotulado de aguas minerales.

Nota EX-2019-71847391- -APN-DERA#ANMAT de Chr. Hansen Argentina S.A.I.C - Ref. Inclusión del aditivo colorante Beta - Caroteno extraído a partir de la fermentación de un hongo.

Dr. Luis J. OTTAVIANO
BACTERIOLOGO CLINICO E INDUSTRIAL - M.P. 375
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SA...

Handwritten signatures and initials on the left margin, including a large signature at the bottom left.

Handwritten signatures and initials on the right margin, including a large signature at the bottom right.

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

Nota EX-2019-67075448- -APN-DERA#ANMAT de AR FOODS SRL - Ref.
Incorporación del alga Phymatolithon calcareumal CAA.

Nota EX-2019-57006190- -APN-DERA#ANMAT de GESON S.A - Ref.
Aceite de Coco extra virgen.

Nota NO-2019-80933850-APN-DNBI#SGP de DIRECCION NACIONAL
DE BIODIVERSIDAD DEL MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO

SUSTENTABLE - Ref. Inclusión en el Capítulo XI del Código Alimentario
Argentino, de la pulpa de los frutos de palmito (Euterpe edulis Mart.)

Nota EX-2019-80703550- -APN-DERA#ANMAT de VANOLI Y CIA S.A. -
Ref. Incorporación en el artículo 980 del Código Alimentario Argentino del

Etilen diamino tetra acetatos.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se acuerda como fecha tentativa de
la próxima reunión plenaria el 26 y 27 de noviembre próximo. Siendo las

18:30 hs. se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA del 01 y 02 de octubre
de 2019 de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.-

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

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

Dr. JOSE FRANCISCO GONZALEZ
DIRECTOR
DIRECCION DE SANEAMIENTO, BROMATOLOGIA
Y ZOOZOSIS - FORMOSA

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

Dra. Lilliam Mabel Peovich
Ministerio de Producción
Dirección de Ganadería
Provincia del Chaco

Ing. MARIA BELEN PAESANI
DIRECTORA GENERAL DE
PLANIFICACION PRODUCTIVA

JORGELINA AZAR
SENASA

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

Lic. KARINA HARTCHABALET
DPTO. PROTECCION DE ALIMENTOS
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE RIO NEGRO

LUGA GONZALEZ ESPINOSA
SENASA

Ing. Alicia Melchiorri
A/C Dirección Gral. de Bromatología
MINISTERIO DE ECONOMIA

Bioq. Lorena
Latorre
SUNIBCOOT

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

Dr. LUIS A. OTTAVIANONI
BACTERIOLOGO CLINICO E INDUSTRIAL - M.P. 175
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA
MINISTERIO DE SALUD

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

ZANNIER DI
ASSAL

MED. VET. CACERES LETICIA
COORD. FISC. PROD. ORIGEN ANIMAL
DIRECCION PROVINCIAL DE
CONTROL PRODUCTIVO Y COMERCIAL

MARIANO DIEGO MASSARI
Lic. en Biotecnología - M.P. 5961
Exp. en Bromatología - C.E. 397
Jefe de Área Laboratorios
Dirección General de Control
de la Industria Alimentaria
Ministerio de Industria, Comercio y Minería

Bioq. Karina Viviana
ICAB