

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA de los días 11 y 12 de marzo de 2020

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA Nº 134

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los DOCE días del mes de marzo de dos mil veinte (2020), con la presencia de: Dr. Arnaldo Medina; Ing. Ag. Marcelo ALÓS; Dr. Alejandro COLLIA; Lic. Laura GOLDBERG; Dr. Manuel LIMERES; Lic. Mónica LÓPEZ; Ing. Mercedes NIMO; Ing. Ag. Alejandro Gabriel FERNANDEZ; Lic. Evangelina MACIAS; Dr. Pablo MORÓN; Lic. Julia GERACI; Lic. María Virginia VILLAFañE; Lic. Claudia VIANO; Lic. Marcia PALAMARA; Lic. Abril Belén DRACH; Lic. Natalia GUERRA; Med. Vet. Claudio Nelson AIMAR; Lic. Cristian AMARILLA; Ing. Gabriela ANTICO; Ing. Ag. Alejandra ANTICO; Biq. María Virginia APUD; Farm. María ARISTIZABAL; Lic. Jorgelina AZAR; Blga. Ianina BASCUR; Biq. Pablo BASSO; Med. Vet. Cecilia Inés BELMONTE ALFONSO; Sr. Nicolás BONOFIOLIO; Biq. Josefina CABRERA DURANGO; Med. Vet. Andrea CALZETTA RESIO; Lic. María del Carmen CREMONA; Tec. Bromat. María Ángela D'ANNA; Ing. Ag. Pablo Javier DE AZEVEDO ; Dra. Viviana DI MARZIO; Med. Vet. Gastón Federico DIEGUEZ; Mic. Ana Silvia DONOLO; Lic. Liliana del Milagro ESTRADA; Tec. Bromat. Noelia FERNÁNDEZ FOSSATI; Bqca. Sonia BEATRIZ GARCIA; Ing. José Francisco GONZALEZ; Lic. Karina HARITCHBALET; Ing. Ag. Juan Ramon IBÁÑEZ; Med. Vet. Maria Zulma IRIGOYEN; Lic. Lucía JORGE; Ing. Elizabeth LEZCANO; Med. Vet. Silvia LÓPEZ; Dr. Darío MAGGIONI; Lic. Vanina MARCONETTI; Lic. Anabella Leticia MARIANI; Bqco. Mariano Diego MASSARI; Ing. Ag. Mariana MIRÓ; Lic. María Celina MORENO; Ing. Alexia MUKDSI; Med. Vet. Rosa Beatriz NAVARRO; Med. Vet. Valeria ONTIVEROS; Ing. Jorge ORTIZ; Ing. María Belén PAESANI; Bqco. Federico Carlos PAYES MONZÓN; Med. Vet. Liliam Mabel PECOVICH; Lic. Virginia soledad PERALTA; Med. Vet. Gabriela PÉREZ, Vet. Jonatan PIETRONAVE; Ing. Mariela Carolina PLETSCH; Lic. Fabián QUILIS; Lic. Daniel RABINO; Dra. Estela Patricia

RIOS; Dir. Fabricio ROGER; Lic. Diego SABAN; Lic. Victoria SCHRIRO; Med. Vet. Cinthia Analía SEREBRINSKY; Lic. Rosana Ruth SORIA; Ing. Germán TENEDINI; Lic. Sandra UCHA; A. Biológica Química Sandra VELIZ CECCOTTI; Tec. Sup. Gladys Amelia VERA; Dir. Octavio WAMBA; Ing. Mirta Silvia ZANNIER; Lic. Lucía GONZÁLEZ; se desarrolló la Reunión Ordinaria.

Se dió inicio a la Reunión N° 134 con las palabras de bienvenida de la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), la Lic. Mónica López, quien agradeció la presencia de todos, y seguidamente invitó a los Secretarios a dirigirse a la Comisión para dar la apertura de la jornada.

En primer lugar el Secretario de Alimentos y Bioeconomía, del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), el Lic. Marcelo Alós agradeció a las autoridades presentes, y señaló la importancia que tiene el trabajo que se realiza en la Comisión Nacional de Alimentos. Como así también, indicó que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca acompañará las iniciativas planteadas en este ámbito, velando por las fuentes laborales del sector agroalimentario sin descuidar la salud y la inocuidad.

A su término, el Presidente de la Comisión, el Dr. Arnaldo Medina, Secretario de Calidad en Salud hizo extensivos los saludos del Ministro de Salud, Dr. Mario Gines Gonzalez Garcia.

Seguidamente agradeció la presencia de todas las autoridades nacionales y provinciales y destacó la importancia y el rol de la Comisión en referencia a establecer lineamientos y la regulación pertinente en materia de alimentos que acompañe las políticas públicas del Ministerio de Salud a fin de fortalecer las estrategias y acciones en el abordaje de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

Continuando compartió algunos indicadores al respecto y expresó que en Argentina más del 70% de las enfermedades que afectan a la población corresponden a ECNT. Asimismo, destacó que los hábitos de vida actuales,



tales como el sedentarismo y el consumo de alimentos procesados, impactan en el aumento sostenido del sobrepeso y la obesidad de los argentinos.



En ese sentido, manifestó el compromiso del Ministerio de Salud en llevar adelante una mirada unificada y consensuada junto a otros organismos nacionales para trabajar en esta temática.



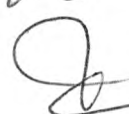
En ese marco destacó la trayectoria, compromiso y prestigio de los profesionales que participan de la CONAL, lo que se ve evidenciado en el desarrollo de políticas públicas para el tratamiento de esta problemática, como lo son las implementadas para reducir el consumo de sodio y grasas trans.



En este contexto motivó a los representantes en la importancia de avanzar en propuestas sobre la declaración de azúcares y el etiquetado nutricional frontal, como así también continuar profundizando la reducción de sodio y de grasas trans en los alimentos.



Por último expresó que es necesario visibilizar y trabajar en la inclusión de alimentos y cocinas tradicionales y de la agricultura familiar que acompañe las estrategias del Estado Nacional en el marco del Plan Argentina Sin Hambre.



Finalizando dió inicio a la sesión de la reunión de la Comisión.

Presentaciones

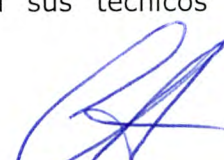
- Curso formador de formadores para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):



El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca junto con el SENASA explicaron los nuevos cursos de formador de formadores y asesores para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas, que serán oficializadas a través de una Resolución del Ministerio, a fines de establecer criterios uniformes entre todos los técnicos y profesionales que van a implementar las BPA. En este sentido, se invita a las provincias a inscribir a sus técnicos y



NFF



profesionales en el próximo curso que se dictara durante el mes de abril. Cabe resaltar la importancia del rol que cumplirían estos formadores en el territorio para luego formar asesores que puedan acompañar a los productores en el proceso de cumplimiento de la Norma. La presentación se adjunta al acta como Anexo I.

Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA

EX-2019-103747013--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Inclusión de Pulpa de Fruta de Palmito al CAA.

No se recibieron comentarios al proyecto en consulta pública. Complementariamente, la CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, que acuerda con el proyecto de resolución conjunta (PRC).

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

EX-2019-90996082--APN-DERA#ANMAT. Ref.: **Alimentos Tradicionales.**

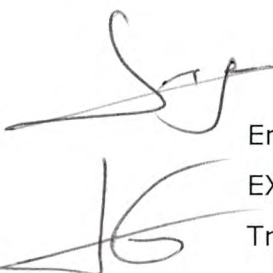
No se recibieron observaciones al PRC durante el periodo de Consulta Pública.

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

EX-2019-90903979-APN-DERA#ANMAT - Ref. Propuesta de modificación de los artículos 822 y 888 del Capítulo XI "Alimentos vegetales".

No se recibieron observaciones al PRC durante el periodo de Consulta Pública.

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.



En función a que los expedientes EX-2019-90996082--APN-DERA#ANMAT y EX-2019-103747013--APN-DERA#ANMAT referidos a Alimentos Tradicionales e incorporación de Pulpa de Fruta de Palmito respectivamente, cursan también la modificación de los artículos 822 y 888, la CONAL acordó que los expedientes se tramiten de manera conjunta y las modificaciones se plasmen en un único PRC.



EX-2019-91003490-APN -DERA#ANMAT. Ref: Etiquetado de Bebidas alcohólicas – Pictograma mujer embarazada.

• **Nota COPAL**



Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) en relación a la solicitud de apertura a distintos pictogramas similares para los productos importados.



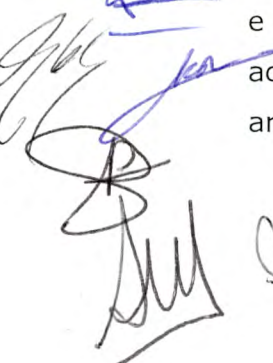
En ese sentido, la Comisión acordó no dar lugar a los comentarios, ya que considera necesaria la inclusión de un símbolo único, para que el mensaje llegue de manera unívoca al consumidor, para todas las bebidas que se elaboren y/o comercialicen en el país.

Por otra parte, el artículo 4º de la Ley 18284, establece que los alimentos que se importen deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino.

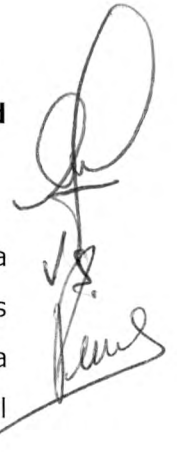
Por último, la CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

EX-2019-90953604-APN-DERA#ANMAT - Especificaciones de calidad y pureza de Aditivos

• **Nota ABIAM**



Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública por la ABIAM (Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos) en relación a los criterios adoptados para la actualización de las especificaciones de los aditivos contemplados en el artículo 1398.



"2020 - Año del General Manuel Belgrano"

del proyecto. En relación con el ítem b., se entiende que el mismo no refiere a las competencias, por lo que se propone eliminar el párrafo.

Respecto al ítem c., se aclara que el proyecto contempla que la entrada en vigencia de la normativa es de 365 días a partir de su publicación en el Boletín Oficial y luego de ese plazo se otorgan otros 365 días, con lo que el plazo total de adecuación y plena vigencia es de dos años.

En ese sentido, la Comisión acordó con los comentarios del GT.

Por último la CONAL acordó remitir el PRC reformulado a trámite administrativo. Se adjunta el PRC como Anexo II.

EX-2019-90997029-APN-INAL#ANMAT- Rotulación para envases y utensilios

• **Nota COPAL**

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública por la COPAL.

Dichos comentarios fueron evaluados por el Grupo de Trabajo "Autorización de Establecimientos y Productos", el cual considera que debe declararse una identificación de lote, en concordancia con lo establecido en el CAA.

La CONAL acordó mantener la exigencia de la identificación del lote, reformulando el PRC, de manera tal que se entienda que la modalidad en la forma de presentación es indistinta entre las alternativas propuestas. Por lo tanto, la Comisión acordó remitir el proyecto de resolución conjunta a trámite administrativo.

EX-2018-66562759- -APN-DERA#ANMAT - Carne picada enfriada envasada al vacío.

- **Nota COPAL**

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública por la COPAL en relación a modificar la metodología recomendada para los parámetros microbiológicos establecidos como criterio obligatorio. En ese sentido la CONAL acordó con el comentario de COPAL.

Por otra parte la Comisión acordó actualizar todas las metodologías de

referencia especificadas en los criterios microbiológicos dado que se encuentran desactualizadas con respecto a otros artículos del Código Alimentario Argentino.

Posteriormente, la CONAL acordó remitir el PRC reformulado a trámite administrativo. Se adjunta el PRC como Anexo III.

Por último, al respecto del comentario de COPAL, acerca de desarrollar una guía de recomendaciones que establezcan las orientación sobre las mejores prácticas de control para el control de peligro como la *Escherichia coli*, la ANMAT dispone de una guía elaborada y actualizada recientemente por RENAPRA que establece las recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos en carnicerías.

Asimismo dispone de la "Guía de Inspección" (Disposición ANMAT 4943/2003), destinada a verificar la implementación de las medidas necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos con *Escherichia coli* productor de toxinas, en los locales de elaboración y/o expendio de comidas preparadas (Recomendada por Acta Nº 58 de CONAL).

En ese sentido, la CONAL entiende que la Guía de carnicerías atiende la propuesta de COPAL, por lo que acordó circular dicha Guía a los efectos de validarla y posteriormente recomendarla como herramienta.

Por otra parte el INAL, se comprometió, en conjunto con los niveles locales y municipales, a llevar adelante la revisión de la mencionada "Guía de Inspección" a los efectos de actualizarla en caso de ser necesario y armonizarla con los últimos conocimientos y en tal caso complementar o armonizar con la Guía de Carnicerías.

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

- **Nota CADIBSA**

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública por parte de la Cámara Argentina de la Industria de Bebidas sin Alcohol (CADIBSA).

Al respecto, la CONAL entiende que destacar los efectos de la aloína no se circunscriben a efectos carcinogénicos únicamente, sino a problemas de contracciones involuntarias, motivo por el cual la leyenda se aplica a embarazadas.

Además, cabe señalar que no existe suficiente información respecto a la excreción de aloína en la leche materna, motivo por el cual la leyenda se aplica a mujeres en periodo de lactancia.

Por otra parte, la leyenda también incorpora a los niños dado que los estudios de seguridad se realizaron en adultos y no se puede extrapolar a la población vulnerable referida anteriormente.

La Comisión acordó no lugar a los comentarios, y enviar el proyecto a trámite administrativo.

Temas que ingresan del CONASE

Participó de la reunión Nora Engo, miembro del Consejo Asesor, quien expuso los temas en los que el Consejo tuvo intervención.

EX-2019-103747013--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Inclusión de Pulpa de Fruta de Palmito al CAA.

(Ver lo resultado en Temas que ingresan de Consulta Pública)

EX-2019-91001898-APN-DERA#ANMAT – Encurtidos

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, que acuerda con el proyecto de resolución conjunta.

Por otra parte, el Grupo de Trabajo *ad hoc* "Conservas Vegetales", de acuerdo al mandato otorgado en la Reunión de la CONAL Nº 133, revisó y



acordó con PRC, y sugirió incorporar en el artículo 980 bis, referido a "Hortalizas y frutas en...", en lo que se especifique que en estos casos no se deben agregar conservantes debido a que el pH que se obtiene con el agregado vinagre permite la correcta conservación.

En ese sentido, la Comisión acordó dar lugar a lo expresado por el Grupo y remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

EX-2019-45541471-APN- DERA#ANMAT - Sal Marina

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE.

El representante de la provincia de Chubut, se comprometió a remitir mayor información con el objeto de poder caracterizar la sal marina.

En ese sentido, el Laboratorio Nacional de Referencia del INAL se comprometió a brindar apoyo técnico.

El tema continuará su tratamiento en la próxima reunión de la CONAL.

EX-2019-99693346-APN-DERA#ANMAT- Actualización de Art. de Conservas.

La CONAL tomó conocimiento y dio lugar al comentario del CONASE y acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

EX-2019-110162336-APN-DERA#ANMAT - Incorporación de metodología para la determinación de azúcares y/o hidratos de carbono.

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

EX-2019-109335025- -APN-DERA#ANMAT - Incorporación de metodología de arsénico en agua

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

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

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

EX-2019-80122514-APN-DERA#ANMAT - Incorporación de var. Canina de Rosa Mosqueta.

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE.

Por otra parte, se expusieron los comentarios de los GTs "Metodología Analítica Oficial" y "Criterios Microbiológicos".

A continuación se acordó en avanzar con el PRC, incorporando los criterios físicos químicos establecidos por el GT de Metodología, para aceite de rosa mosqueta.

En tanto que, para los productos harina de fruto, de semilla y de pulpa de rosa mosqueta, se acordó en avanzar con el PRC, adoptando los criterios generales establecidos por el CAA.

Por otra parte, la representante de Río Negro, junto a INTI Bariloche, se comprometieron a brindar la información necesaria para establecer las especificaciones para estos productos, en una segunda etapa.

Por último, la CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos. Se adjunta PRC como Anexo IV.

EX-2019-110164259-APN-DERA#ANMAT - DT en establecimientos de Envases

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

Por otra parte, la CONAL acordó otorgar un nuevo mandato al grupo de trabajo *ad hoc* "Autorización de Establecimientos y Productos" a los efectos de revisar los artículo 16 y 17 del CAA en lo que se refiere al rol del Director Técnico y sus responsabilidades.

Temas en Tratamiento

EX-2019-67075448-APN-DERA#ANMAT - Incorporación del alga *Phymatolithon calcareum*.

La Secretaría Técnico-Administrativa (STA) circuló el proyecto entre los representantes no habiéndose recibido comentarios.

La CONAL acordó remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta como Anexo V.

EX-2019-99319280-APN-DERA#ANMAT - Uso de aromatizante /saborizante diferente a aroma / sabor café para ser utilizados en café soluble, instantáneo y otros. Modificación art. 1174.

El INAL, atento a los compromisos asumidos en la Reunión CONAL N° 133, presentó el PRC referido a permitir el uso de saborizantes/aromatizantes diferentes a aroma y sabor café para ser utilizado en Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo, el cual fue circulado entre los representantes no habiéndose recibido comentarios.

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

EX- 2019 -84738854--APN-DERA#ANMAT - Incorporación del Plasma porcino.

Luego de analizar el tema, la Comisión consideró que la información que obra en el expediente no es suficiente para expedirse.

Por lo expuesto, la CONAL acordó solicitar al interesado, en un plazo no mayor a 30 días corridos, mayor información que avale la justificación tecnológica de uso, tipos de producto a los cuales se propone el agregado, los límites de empleo en la formulación, antecedentes regulatorios que

permitan su utilización a nivel internacional y metodología analítica para su determinación.

En el caso de contar con la información solicitada se continuará el tratamiento del tema en la próxima reunión de la Comisión, de lo contrario la STA remitirá el expediente al archivo.

EX - 2019 -82818843-APN-DE RA#ANMAT - Crema Ultra pasteurizada.

La STA presentó el PRC que propone la incorporación de la Crema de Leche Ultrapasteurizada al CAA, el cual fue circulado entre los representantes.

Respecto a los criterios microbiológicos para este producto, la CONAL acordó pedir al solicitante, en un plazo de 30 días corridos, información respecto a criterios de proceso de leche ultrapasteurizada y valores de criterios microbiológicos para el control de proceso. Una vez que se cuente con dicha información, se remitirá el proyecto al GT "Criterios Microbiológicos" para su evaluación.

EX-2019-110171468-APN-DE RA#ANMAT - Actualización denominación Harina de Maíz.

El INAL presentó el PRC en relación a la referencia, el cual fue circulado entre los representantes.

Luego del debate de los comentarios, la CONAL acordó remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta como Anexo VI.

EX-2019-110172707-APN-DE RA#ANMAT - Ingredientes para uso en suplementos dietarios.

El INAL presentó el PRC referido a la incorporación de los ingredientes Luteína, Zeaxantina, Resveratrol, Coenzima Q10 y Licopeno para ser



utilizados en la elaboración de suplementos dietarios, el cual fue circulado entre los representantes no habiéndose recibido comentarios.

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

EX-110178636-APN-DERA#ANMAT - Polvo de Grillo.



Los coordinadores de los GTs "Metodología Analítica Oficial" y "Criterios Microbiológicos", Vet. Jonatan Pietronave y Bioq. Josefina Cabrera Durango, expusieron las conclusiones a las que arribaron. Se adjunta presentación como Anexo VII.



Luego del debate, la CONAL acordó solicitar al Grupo de Trabajo información sobre ensayos microbiológicos y fisicoquímicos realizados en diferentes muestras de polvo de grillo para que los grupos puedan continuar trabajando con el mandato recibido.

Por otra parte, la Comisión acordó otorgar un nuevo mandato al Grupo de Trabajo *ad hoc* "Metodología Analítica Oficial" a fin de que estudie la posible presencia de proteínas alergénicas y su respectiva metodología de detección.

La CONAL continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

EX-2019-00852167-APN-DERA#ANMAT - Té de kombucha.

El INAL y la representante de la provincia de Córdoba presentaron el PRC en relación a la referencia, el cual fue circulado entre los representantes, no habiéndose recibido comentarios.



El mencionado PRC incorpora un listado positivo de bacterias y levaduras que pueden estar presentes en el inóculo (SCOBY).



Por otra parte, y atento al mandato otorgado al Grupo de Trabajo *ad hoc* Criterios Microbiológicos respecto a revisar el mencionado PRC, la

Coordinadora del grupo solicitó mayor tiempo para expedirse. En ese sentido la Comisión acordó en otorgar un plazo no mayor a 30 días corridos a fin de que el grupo se exprese al respecto.

Por último, la CONAL acordó remitir el PRC reformulado al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta el PRC como Anexo VIII.

EX-2019-110173752-APN-INAL#ANMAT - Revisión del art 1293 - sustancias amargas.

El INAL presentó el PRC en relación al tema de la referencia, el cual fue circulado entre los representantes no habiéndose recibido observaciones.

La CONAL acordó remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta el PRC como Anexo IX.

EX-2019-77926602- -APN-DEIRA#ANMAT - Incorporación de las bayas de goji.

La Dirección de Alimentos y Bebidas presentó un PRC en relación al tema de la referencia.

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

EX-2019-110169839--APN-DEIRA#ANMAT/(NO-2019-103765984-APN-DEIRA#ANMAT)- Bebidas lácteas con yogur.

El INAL junto con la autoridad sanitaria de la provincia de Córdoba, presentaron un PRC referido a la modificación del artículo 578 de bebidas lácteas, el cual fue circulado entre los representantes.

El mencionado PRC, tiene como objeto clarificar la denominación de venta de algunas categorías de bebidas, en particular las Bebidas lácteas con agregados de leches fermentadas, las cuales le otorgan al producto final

características distintivas sin llegar a clasificar como Bebidas lácteas fermentadas.

Al respecto, la CONAL acordó remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta el PRC como Anexo X.

EX - 2019 -88738672-APN-DERA#ANMAT - Alimentos a base de miel.

La Dirección de Alimentos y Bebidas presentó un nuevo PRC en relación al tema de la referencia.

La CONAL acordó circular el proyecto y continuar el tratamiento del tema en la próxima reunión de la Comisión.

A su vez, el INAL se comprometió a elaborar un documento al respecto de la interpretación del artículo 3 del CAA y su alcance.

EX - 2019 -98293149-APN-DERA#ANMAT - Rotulación de productos de la acuicultura.

La Dirección de Alimentos y Bebidas y el SENASA se comprometieron a realizar un PRC para presentar en la próxima reunión de la Comisión, atendiendo a la necesidad presentada en la nota.

Directrices Verdulería/Frutería.

La Dirección de Alimentos y Bebidas y el SENASA presentaron las Directrices en relación al tema de la referencia. Se adjunta la presentación como Anexo XI.

La CONAL acordó que la STA circule el mencionado documento entre los representantes y, además, compartir con niveles locales, para realizar comentarios, dentro de los 60 días corridos. Se continuará con el tema en la próxima reunión.

Grupos de Trabajo ad hoc

- **Criterios Microbiológicos**

EX-2019-80122514--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Variedad CANINA de Rosa Mosqueta y sus productos.

(Ver lo resulto en Temas que ingresan de CONASE)

EX-2019- 110178636--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Harina de Grillo

(Ver lo resulto en Temas en Tratamiento)

EX-2019-00852167--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Té de Kombucha.

(Ver lo resulto en Temas en Tratamiento)

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

La STA llevó a cabo una reunión entre los coordinadores de los grupos de trabajo "Criterios Microbiológicos" y "Metodología Analítica Oficial" y los interesados (Temple Bar y la UCA) a los efectos de aclarar la información requerida por la CONAL en relación a los parámetros para caracterizar al producto. En ese sentido, ambos grupos se encuentran a la espera de que el solicitante remita la información.

La CONAL acordó otorgar un plazo de 30 días corridos para que el solicitante remita la información faltante.

- **Metodología Analítica Oficial**

EX-2019-80122514--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Variedad CANINA de Rosa Mosqueta y sus productos

(Ver lo resulto en Temas que ingresan de CONASE)

EX-2019- 110178636--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Harina de Grillo

(Ver lo resulto en Temas en Tratamiento)

EX-2018-63486084-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Revisión art. 1211, 1215, 1226, 1231, 1233, 1234, 1237 y 1242 referidos a Especies.

El coordinador del grupo de trabajo recomendó incorporar las normas ISO como metodología recomendada para el orégano, y asumió el compromiso

de avanzar con el resto de las especias para la próxima reunión, continuando con la evaluación de acuerdo a los criterios de rendimiento.

Acorde al mandato, compartió los procedimientos generados por el LNR en relación a la genuinidad de las especias.

Al respecto, la CONAL acordó circular el informe para compartir los procedimientos previamente mencionados e incorporar la metodología ISO para la evaluación de los parámetros correspondientes a orégano.

Se adjunta la Presentación como Anexo XII.

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

(Ver lo resuelto en Grupos de Trabajo - Criterios Microbiológicos)

• **Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal**

La Coordinadora del Grupo de Trabajo, Lic. Evangelina Macías, presentó la versión final de las Directrices sobre Establecimientos Lácteos Artesanales.

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

La STA informará a los representantes y publicará la guía en la página web de la Comisión como recomendación una vez publicada la resolución conjunta de incorporación del artículo 60 bis en el CAA.

Por otra parte, la coordinadora reiteró la solicitud a las autoridades provinciales de aportes sobre legislación vigente en relación a tambos en sus jurisdicciones, como así también ampliar la convocatoria a otros expertos/referentes en el tema.

El GT continuará con el mandato asignado en la próxima reunión.

• **Aditivos.**

La Coordinador del grupo, Lic. Claudia Viano, presentó una nueva propuesta de actualización de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos contemplados en el artículo 1398.

La CONAL acordó circular la propuesta entre los representantes, para recibir comentarios dentro de 15 días corridos. De no recibirse comentarios el PRC

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

• **Enzimas**

La Coordinadora del grupo, Lic. Julia Geraci, presentó la incorporación de nuevas enzimas en el artículo 1263 del CAA. Este nuevo listado comprende aquellas enzimas que cuentan con antecedentes de usos en el país (cuentan con autorización sanitaria) y además se encuentran contempladas en alguna de las normativas que el grupo viene tomado como referencia (Australia y Nueva Zelanda (FSANZ), Canadá, Código de Regulaciones Federales (CFR) y Codex Alimentarius).

Por otra parte, la mencionada Coordinadora manifestó que el grupo continúa analizando la incorporación de algunas enzimas autorizadas en Francia y Dinamarca, con el objeto de continuar con la ampliación del listado positivo.

Al respecto, la CONAL acordó circular el PRC entre los representantes, para recibir comentarios dentro de 15 días corridos. De no recibirse comentarios el PRC será remitido al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta el listado como Anexo XIII.

• **Hongos Comestibles**

EX-2019-77986968- -APN-DERA#ANMAT - Ref. Incorporación de diferentes variedades

Se analizó el informe del grupo. Al respecto la CONAL acordó con la inclusión de las especies propuestas por el mencionado GT.

Luego del debate, la Comisión acordó que los criterios y antecedentes utilizados por el grupo permiten la incorporación de las restantes especies solicitadas.

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

• **Especias**

EX-2018-63486084-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Revisión art. 1211, 1215, 1226, 1231, 1233, 1234, 1237 y 1242 referidos a Especies.

La Coordinadora, Lic. Elizabeth Lezcano, expuso los avances del trabajo realizado por el grupo en cuanto a la modificación de los límites establecidos para los parámetros físico químicos utilizando las referencias del Codex Alimentarius.,

Presentaron un PRC con los valores propuestos para orégano, pimienta blanca, pimienta negra y tomillo.

Al respecto, la CONAL acordó circular el PRC entre los representantes, para recibir comentarios dentro de 20 días corridos. De no recibirse comentarios el PRC será remitido al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

En cuanto a canela, cedrón, nuez moscada y pimentón, el GT se expedirá para la próxima reunión. A su vez, solicita datos a los representantes en relación a los parámetros establecidos para las especias mencionadas anteriormente.

Se adjunta la presentación como Anexo XIV.

• **Compuestos Polares**

La Coordinadora del Grupo de Trabajo, la Lic. Sandra Ucha, presentó la versión final de la Guía de Buenas Prácticas de Fritura, la cual contempla las observaciones de la representante de la provincia de Río Negro.

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.

• **Conservas**

EX-2019-91001898-APN-DERA#ANMAT - Ref. Encurtidos, comentarios a PRC de actualización de los artículos 172 y 972.

(Ver lo resultado en Temas que ingresan de CONASE)

• **Bebidas Analcohólicas**

Se informó que se realizó la convocatoria para la conformación del grupo de trabajo ad hoc atendiendo al mandato expresado por la Comisión. Por otra parte se expresa que los coordinadores del GT (INAL, Córdoba, Santa Fe, Buenos Aires, Entre Ríos y Mendoza) se encuentran elaborando un documento preliminar para comenzar a trabajarlo en el ámbito del GT para consensuar una propuesta final que será presentada en la siguiente reunión.

• **Agricultura Familiar**

Se informó que el grupo se encuentra consolidando las fichas técnicas referidas a las categorías de alimentos 2- Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas y 3- Productos de panadería y confitería horneados, contempladas en el artículo 154 quater del CAA. Por otra parte, continúan trabajando respecto a "queso criollo de cabra" y en la Directriz de Establecimientos Comunitarios.

Presentarán la versión final de dichas fichas en la próxima reunión de la CONAL.

• **Artesanal/Natural**

Se informó que se realizó la convocatoria para la conformación del grupo de trabajo ad hoc atendiendo al mandato expresado por la Comisión. Se realizó la primer reunión del grupo donde se comenzó a trabajar en un documento acorde a los lineamientos establecidos en la Reunión CONAL N° 133.

• **Vegano/Vegetariano**

Se informó que, atendiendo a lo expresado por la comisión, el Foro abierto a realizarse en el ámbito del Programa Federal de Control de Alimentos será

convocado para el mes de abril y el INAL se compromete a hacer extensiva la convocatoria a otros actores involucrados que permita establecer un marco de situación que de el insumo a la comisión para el abordaje del tema.

• Artículo 21

Se realizaron algunas modificaciones a la Guía Orientadora en Capacitación en BPM, atento a los comentarios recibidos. A su vez, la coordinadora del GT solicita a la Comisión hacer un nuevo llamado a los representantes para ampliar el intercambio con el objetivo de poder finalizar el trabajo que atienda a la necesidades planteadas.

• Armonización Decreto 4238/CAA

Se conformó el grupo de trabajo con la designación de los coordinadores de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SENASA. Se informó que próximamente se realizará la convocatoria para establecer el cronograma de trabajo, que comenzará analizando el tema salazones.

Notas Ingresadas

EX-2020-01992862- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref: Inclusión de la enzima Beta amilasa de Bacillus flexus expresado en Bacillus licheniformis al CAA. Presentado por NOVOZYMES BIOAG S.A.

La CONAL acordó darle ingreso a la nota y derivar al GT "Enzimas" para su evaluación.

Continuará el tratamiento del tema en la próxima reunión.

EX-2020-113500069- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Whisky Single Malt. Presentado por La Alazana.

La CONAL acordó darle ingreso a la nota, y continuará el tratamiento del tema en la próxima reunión.

NO-2020-13291777-APN-SAYB#MAGYP (MAGyP) - Ref. Artículo 154 tris (BPA).

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca y el SENASA solicitaron a la Comisión clarificar el alcance de la obligatoriedad de las BPA dadas las consultas recibidas por distintos sectores productivos. En ese sentido, la CONAL acuerda aclarar en el acta que el alcance del proyecto en esta primera etapa es para las frutas y hortalizas frescas (que se consumen como tales y en ese estado y que no requieren un proceso industrial posterior), acorde a la definición del artículo 820 del CAA que dice: "Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio. (...)" y el artículo 887 que define "(...) Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas. (...)"

Los organismos nacionales previamente mencionados se comprometen a avanzar en una propuesta para el alcance de las frutas y hortalizas no contempladas en esta etapa.

NO-2020-14961470-APN-INAl#ANMAT - Ref. Modificación Artículo 173 - Escabechados. Presentado por INAl.

El INAl comentó el proyecto propuesto a la Comisión.

Al respecto, la CONAL acordó darle ingreso al tema y remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

NO-2020-15030625-APN-SSPYA#MAGYP - Ref. Conservas y Productos de la Pesca.

La CONAL acordó darle ingreso a la nota. El MAGyP presentará un PRC para la próxima reunión y continuar su tratamiento.

EX-2020-12906919- -APN-DLEIAER#ANMAT - NOTA de Provincia de Río Negro. Ref. Rotulado de Cerveza. Ministerio de Salud y Ministerio de

Producción de Río Negro.

La representante de la provincia de Río Negro realizó una presentación sobre el tema de la referencia.

Al respecto la Comisión entiende y ratifica lo expresado en el Acta N° 99 del 2013. Además luego del debate considera oportuno poder profundizar al respecto de los temas de marcas e identificación de origen, por lo cual se convocará al Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual (INPI) y la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas.

Por otra parte ampliando la Comisión entiende que el conjunto de imágenes, leyendas e información que se consignan en el rótulo deben ajustarse a las normas de carácter general de rotulado del Capítulo V del CAA.

Asimismo expresa que en el marco de la autorización sanitaria de un productos, las autoridades competentes deben evaluar esta información en el contexto de la autorización del RNPA. Se refuerza que en ese marco debe evaluarse el proyecto de rótulo definitivo en concordancia con lo aprobado por la comisión en el Acta CONAL N° 125, bajo expediente EX-2018-33200117-APN-DERA#ANMAT cuyo proyecto se encuentra en trámite administrativo.

Al respecto, los referentes de la DIPA de la Provincia de Buenos Aires informa que procederán a tomar las acciones necesarias en relación al caso.

EX-2019-57751395- -APN-DERA#ANMAT – Ref. Incorporación de ortiga al CAA.

La CONAL acordó darle ingreso a la nota, y continuará el tratamiento del tema en la próxima reunión.

Finalizando la reunión, los representantes de la CONAL expresa el reconocimiento por el compromiso y labor llevada adelante por la Lic. Natalia Jakubowski, que ha dejado de ser representante como directora del INAL.

Se dio cierre a la reunión, con las palabras la Subsecretaria de Calidad, Regulación y Fiscalización, Dra. Judit Díaz Bazán, y el Subsecretario de Gestión de Servicios e Institutos, Dr. Alejandro Collia, quienes agradecieron la participación de todos y el compromiso en el trabajo articulado y federal a fin de lograr, a través de los alimentos, mejorar la salud de toda la

Quiero
Otroven Joleio
D'IRA

CONAL
Comisión Nacional de Alimentos

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

Ing. Germán Tenedini
Director General de Control
de la Industria Alimenticia
Ministerio de Industria Comercio y Minería

Lic. Anabella Mariani
Jefa de Área Coordinación
de Desarrollo Técnico
Ministerio de Industria Comercio y Minería

"2020 - Año del General Manuel Belgrano"

Lic. Virginia Peralta
Jefa Depto R y CA - ZN
Dir. Regi y Control de Alimentos
MINISTERIO DE SALUD

Ing. JOSE FRANCISCO GONZALEZ
DIRECTOR
DIRECCIÓN DE SANEAMIENTO, BROMATOLOGIA
Y ZOOHIGIENE - FORMOSA

LIC. MONICA A. LOPEZ
DIRECTORA NACIONAL INAL
ANMAT

Ing. MARIA BELEN PAESANI
DIRECTORA GENERAL
DESARROLLO AGROALIMENTARIO

población acompañando, además, el desarrollo de los productos argentinos.

Ing. Silvia Mubelli
AC Dirección Gen. de Bromatología
MINISTERIO DE ECONOMIA

Se acuerda como fecha tentativa de la próxima reunión plenaria el 13 y 14 de mayo próximo.

Lic. María Evangelina Macías
Dirección de Legislación e Información
Alimentaria para la Evaluación de Riesgo
Instituto Nacional de Alimentos

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 14 hs. se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA del 11 y 12 de marzo de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.

Tec. NOELIA FERNANDEZ FOSSATI
M.P. 3283
DPTO. DE BROMATOLOGIA
DELEGACION ZONA NORTE
MINISTERIO DE SALUD-LA PAMPA

Dra. Rosa B. Navarro
DIRECCIÓN DE ASesoría
Técnica y Normativa
Ministerio de Salud Pública
CHACO

Dra. JANINA BASCUR
PRESIDENTA
Control de Ingreso Provincial
de Productos Alimenticios

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

Lic. VANINA R. MARCONETTI CRAVERO
SECRETARIA
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

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

Central Belmonte
Cob. Provincia de Salta.

ASSA - State Santa Cruz

Dra. María Julia Irigoyen
a/c Dirección de Saneamiento
Ambiental
Ministerio de Salud Pública - Ctes.

Sandra Veliz Cercotti
Analista Biológica
Analista Química
M.P. 5022

MARIANO DIEGO MASSARI
Lic. en Bioquímica - M.P. 3961
Exp. en Bromatología - C.E. 397
Jefe de Área Laboratorios
Dirección General de Control
de la Industria Alimenticia
Ministerio de Industria Comercio y Minería

M. V. CINTHIA SEREBRINSKY
Jefe de Dpto. de Fiscalización
Dirección de Bromatología
SUBSECRETARIA DE SALUD

DIRECTORA
BROMATOLOGIA

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

Lic. KARINA HARITCHABALET
DPTO. PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE RIO NEGRO

Ing. MARTA S. ZANNIER
RESPONSABLE
SERVICIO DE LEGISLACIÓN
AGENCIA SANTAFESINA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ing. Agr. Pablo de Azevedo
Subsecretario de Fruticultura
Ministerio de Producción y Agroindustria
Gobierno de Rio Negro

MARIELA G. PLETSCH
INGENIERA AGRONOMA
M.P. 322

Med Vet Salvo Periz
Ministerio Producción
y Tecnología - SAN JAFÉ