

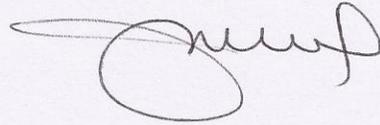
COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA de los días 13 y 14 de mayo de 2020

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA Nº 135

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, los días TRECE y CATORCE del mes de mayo de dos mil veinte (2020), con la presencia de: Dr. Alejandro COLLIA; Ing. Ag. Marcelo ALÓS; Dr. Manuel LIMERES; Lic. Mónica LÓPEZ; Ing. Ag. Alejandro Gabriel FERNANDEZ; Lic. Evangelina MACÍAS; Lic. Julia GERACI; Lic. María Virginia VILLAFañE; Prof. Viviana BRUNENGO, y conectados de forma virtual: Dr. Arnaldo MEDINA; Ing. Mercedes NIMO; Dr. Pablo MORÓN; Lic. Marcia PALAMARA; Lic. Natalia GUERRA; Med. Vet. Claudio Nelson AIMAR; Biq. María Virginia APUD; Lic. Jorgelina AZAR; Bqca. Ianina BASCUR; Med. Vet. Cecilia Inés BELMONTE ALFONSO; Bioq. Karina MEIER; Med. Vet. Andrea CALZETTA RESIO; Lic. María del Carmen CREMONA; Ing. Ag. Pablo Javier DE AZEVEDO; Lic. Liliana del Milagro ESTRADA; Ing. Lourdes D'ESPOSITO; Bqca. Sonia BEATRIZ GARCIA; Lic. Lucila GOLDBERG; Ing. José Francisco GONZALEZ; Lic. Karina HARITCHABALET; Med. Vet. Maria Zulma IRIGOYEN; Lic. Lucía JORGE; Med. Vet. Silvia LÓPEZ; Bioq. Cecilia IZQUIERDO; Lic. Vanina MARCONETTI; Bioq. Diego MASSARI; Vet. Leticia CÁCERES; Lic. Gladys CÁCERES; Lic. Anabella Leticia MARIANI; Ing. Germán TENEDINI; Ing. Pablo JUNCO; Lic. Raúl TOMBA; Ing. Alexia MUKDSI; Med. Vet. Valeria ONTIVEROS; Med. Vet. María Eugenia TONERO; Ing. Luciana ZAVALETA; Ing. María Mercedes PAZ; Farm. Gustavo QUIROGA; Mic. Biol. José POZZOBÓN; Lic. Gabriela MARCELLO; Bqco. Federico Carlos



PAYES MONZÓN; Med. Vet. Liliam Mabel PECOVICH; Med. Vet. Gabriela PÉREZ; Ing. Mariela Carolina PLETSCH; Lic. Fabián QUILIS; Lic. Daniel RABINO; Lic. Diego SABAN; Med. Vet. Cinthia Analía SEREBRINSKY; Téc. Miguel ZAPATA; se desarrolló la Reunión Ordinaria.

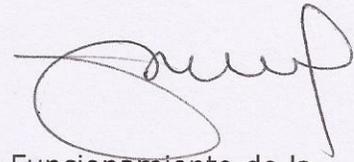
En el marco del escenario actual en relación con la cuarentena preventiva y obligatoria ante la pandemia del COVID-19, la reunión ordinaria se desarrolló bajo la modalidad virtual.

En ese sentido, la Secretaría Técnico-Administrativa de Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT), tomando los lineamientos establecidos por el Reglamento de Organización y Funcionamiento de la CONAL en relación a los espacios virtuales de intercambio, sincrónico y asincrónico, y con el objetivo de facilitar los espacios de opinión, consolidó un Documento Electrónico de Debate (DED) para llevar adelante los espacios de intercambio y discusión de los temas.

El DED se circuló previo a la reunión ordinaria y en primera instancia, en la "ETAPA I - Debate", los representantes de la Comisión fijaron posición en cada uno de los temas de la Agenda, a través de Formularios de Posición (FP). Finalizada la etapa de Debate se circularon, a todos los representantes, los comentarios y observaciones consolidados que reflejan la opinión asentada en el FP.

En la jornada del día 13 de mayo se llevó a cabo la "ETAPA II - Consolidación de la posición de los representantes" donde se acordó la posición técnica final sobre cada uno de los temas de agenda y se dio lectura al acta.

Finalmente, en la segunda jornada del día 14 de mayo se llevó a cabo la "ETAPA III - Firma del Acta", en donde las autoridades dieron el cierre de la reunión y procedieron a refrendar lo acordado por los representantes dando firma al acta, acorde a lo

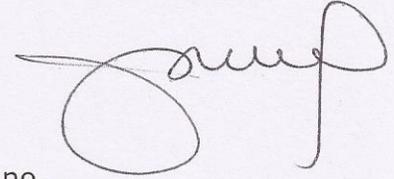


estipulado en el artículo 15° del Reglamento de Organización y Funcionamiento de la CONAL.

Se dio inicio a la Reunión N° 135 con las palabras de bienvenida de la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT), la Lic. Mónica López, quien agradeció la presencia de todas y todos los representantes, resaltó que es la primera vez que la reunión se realiza de forma totalmente virtual. En el marco de la apertura subrayó la importancia de la articulación de las autoridades nacionales y provinciales con el objetivo de profundizar el trabajo federal. Seguidamente invitó al Presidente de la CONAL a dirigirse a la Comisión.

El Secretario de Calidad en Salud del Ministerio de Salud de la Nación, Presidente de la Comisión, Dr. Arnaldo Medina, agradeció la presencia virtual de todas las autoridades nacionales y provinciales y destacó la importancia del trabajo en el ámbito de la CONAL y de la articulación entre los distintos organismos del Sistema Nacional de Control de Alimentos, con el objetivo de unificar criterios y fortalecer las medidas adicionales que pueden tomarse con el fin de proporcionar buenas prácticas de prevención y mantener la producción de alimentos ante el escenario de la emergencia sanitaria actual.

En este contexto, destacó las acciones que se están llevando adelante por parte de los organismos que permiten asegurar el acceso a alimentos seguros. Dentro de los temas relevantes y de impacto sanitario, resaltó la importancia de los proyectos recientemente aprobados en la reunión pasada de marzo sobre la inclusión de *etiquetado de bebidas alcohólicas* para reducir los riesgos asociados al consumo de alcohol durante el embarazo, la *actualización en la determinación de azúcares* que permitirá establecer la línea de base y su reducción en los alimentos que acompaña los estándares de alta vigilancia sanitaria a nivel internacional y permitirá el



fortalecimiento en el sistema de monitoreo en el territorio argentino.

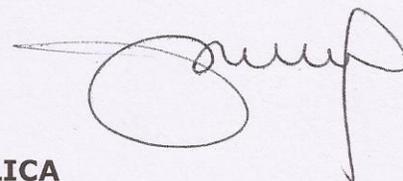
Continuando, dentro de los temas relevantes en agenda mencionó la iniciativa del INAL y de las autoridades sanitarias del Programa Federal de Control de Alimentos de avanzar en la *inclusión del RNPA en el rótulo* de los alimentos, con el objetivo de aportar al sistema más y mejores herramientas de gestión que contribuyan a cuidar la salud de todos los argentinos.

Por otra parte, motivó a los referentes a avanzar en lineamientos en la regulación de alimentos que acompañe las políticas públicas del Ministerio de Salud que fortalezcan las estrategias y acciones en el abordaje de las enfermedades crónicas no transmisibles tales como la *declaración de azúcares y el etiquetado nutricional frontal*. Al respecto, varios referentes jurisdiccionales han manifestado su apoyo a continuar con las estrategias planteadas.

Estas actualizaciones normativas en conjunto con la digitalización del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFeGA) integrado por todas las autoridades sanitarias de control permiten fortalecer la articulación federal para la vigilancia sanitaria de los alimentos, y en este contexto de pandemia permitir acompañar las políticas de producción y acceso de alimentos.

A su turno el Dr. Alejandro Collia, Subsecretario de Gestión de Servicios e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación, dio la bienvenida y saludo a las autoridades nacionales y provinciales y destacó los resultados obtenidos en el marco de la Comisión y su importancia en el marco de las estrategias del Ministerio de Salud a fin de cuidar la salud de las argentinas y los argentinos.

A su término se inició a la sesión de la reunión de la Comisión.



Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA

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

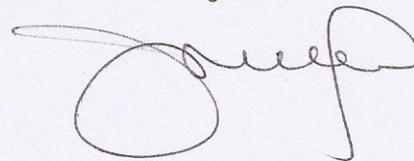
- **Nota del Sr. Lupi**

Se analizaron las observaciones recibidas durante el período de Consulta Pública en donde se solicita que no se utilicen como sinónimos los términos Encurtidos y Pickles debido a que, encurtido es más abarcativo y contemplaría a otros productos no vegetales.

En ese sentido, la CONAL acordó no dar lugar al comentario, dado que los productos que se comercializan bajo este encuadre, responden únicamente al uso de vegetales y/o frutas como ingredientes. Asimismo, se menciona que los términos propuestos se encuentran alineados a la normativa internacional en la materia, que se tomaron en cuenta como antecedentes normativos al momento de elaborar el Proyecto de Resolución de Conjunta (PRC). El término "Encurtido" es la traducción del inglés "pickled", y por su parte las normas CODEX, solo utilizan los términos pickled o encurtidos para referirse a vegetales.

Por otra parte, la Comisión acordó modificar el PRC en cuanto al medio líquido de cobertura de los productos detallados en el artículo 972, dado que existen productos que se envasan en medios diferentes al vinagre exclusivamente, por ello se acordó con la siguiente redacción "Artículo 972: Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden las hortalizas o frutas que después de haber sido curadas en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan en un medio líquido apropiado constituido por vinagre, salmuera o una mezcla de ellos".

Por último, la CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo. Se adjunta al acta como Anexo I.



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

- **Nota CAFIM, del 11 de mayo de 2020**
- **Nota CIPA, del 12 de mayo de 2020**

Atento a que el período de Consulta Pública finalizó el 12 de mayo y habiéndose recibido comentarios de fondo al PRC que requieren un análisis profundo, la CONAL acordó remitir las observaciones al Grupo de Trabajo *ad hoc* "Conservas", para que se expida al respecto, y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión de la Comisión.

Por otra parte, la Comisión acordó otorgar el mandato a los grupos de trabajo *ad hoc* de la CONAL Criterio Microbiológicos y de Metodología Analítica Oficial, de revisar los controles de esterilización que se realizan en esta categoría de productos entendiendo que existen nuevos tipos de envases (diferentes a las latas) que se utilizan para este tipo de alimentos; como así también, definir los criterios microbiológicos para estas categorías de productos.

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

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

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo. Se adjunta al acta como Anexo II.

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

- **Nota Instituto Biológico Dr. Tomás Perón, del 6 de mayo**
- **Nora Red de Seguridad Alimentaria - CONICET, del 8 de mayo**
- **Nota COPAL 9473/20, del 8 de mayo de 2020**



- **Nota Universidad Nacional de Rosario, del 9 de mayo**
- **Nota del Ente Regulador de Servicios Sanitarios (ENReSS), del 11 de mayo**

Atento a que el período de Consulta Pública finalizó el 12 de mayo y habiéndose recibido comentarios de fondo al PRC que requiere un análisis profundo, la CONAL acordó remitir las observaciones al Grupo de Trabajo *ad hoc* "Metodología Analítica Oficial", para que se expida al respecto, y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión de la Comisión.

EX-2018-47264213--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Propuesta de Modif. Art. 552 y 552 bis. COMPUESTOS POLARES

- **Nota Testo Argentina S.A, del 4 de mayo de 2020**

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

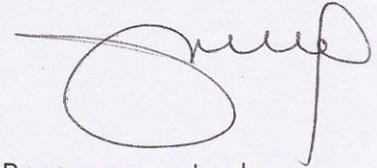
La CONAL acordó no dar lugar a los comentarios dado que los criterios de rendimiento no se utilizan específicamente para metodología "de laboratorio", sino para validar metodología (sea cual fuere) para el uso propuesto. Por lo tanto, el uso de estos criterios se debe considerar al momento de validar el instrumental/metodología seleccionada, independientemente de si luego se desarrolla en el laboratorio o en campo. Cada metodología seleccionada deberá cumplir con los criterios de rendimiento propuestos.

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo. Se adjunta al Acta como Anexo III.

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

- **Nota COPAL 9474/20, del 8 de mayo de 2020**

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



Con respecto a la solicitud referida a incorporar las variedades de Rosa mosqueta de variedad "Fruto de Rosa eglantheria y Rosa canina L", en el artículo 888 (dado que son mencionados en los CONSIDERANDOS del PRC), se informa que la variedad Fruto de *Rosa eglantheria* es sinónimo de *Rosa rubiginosa*, y la incorporación de la variedad Rosa canina L, cursa por los expedientes EX-2019-90903979- -APN-DEARA#ANMAT, EX-2019-90996082- -APN-DEARA#ANMAT y EX-2019103747013- -APN-DEARA#ANMAT (tramitación conjunta), los cuales se encuentran en trámite administrativo.

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo. Se adjunta al acta como Anexo IV.

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

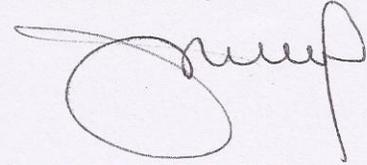
• **Nota CIPA, del 12 de mayo de 2020**

Se remitieron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública a la Coordinación de GT, sobre las observaciones realizadas por la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA) sobre el alcance de lo reglamentado se desea señalar que el GT ha realizado una evaluación según criterio de riesgo para la elaboración de la propuesta normativa presentada, con el objetivo de que esta tuviera el respaldo técnico necesario.

En relación a la observación sobre el perfil del profesional a cargo de la dirección técnica, la comisión informa que en el ámbito del nuevo mandato que le fuera asignado al GT se abordará la revisión de los artículos 16 y 17 del CAA.

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo. Se adjunta al acta como Anexo V.

Acorde a lo expresado en el Acta 131, se remiten a Trámite Administrativo, simultáneamente al PRC en cuestión, los Proyectos referidos a: Autorización Sanitaria



de Establecimientos de Envases y Utensilios Alimentarios en contacto con alimentos, Autorización Sanitaria de Envases y Utensilios, BPF - Requisitos Higiénico-Sanitarios de Establecimientos elaboradores de envases y utensilios y Rotulación para envases y utensilios.

Temas que ingresan del CONASE

EX-2020-18266793- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref.: 3era. Actualización Aditivos Art 1398

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-2019-77986968- -APN-DERA#ANMAT (y expedientes asociados) - Ref.: Incorporación de especies de hongos comestibles autóctonos

La CONAL tomó conocimiento de las observaciones del CONASE y dio lugar a las mismas.

El MAGyP y el SENASA, solicitaron agregar la descripción del género para las diferentes especies que se incorporaron a PRC.

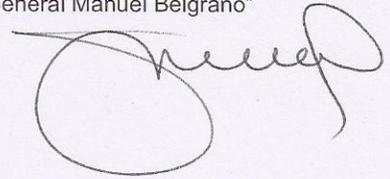
La CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

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

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-2019-110169839- -APN-DERA#ANMAT- Bebidas lácteas con yogur.

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó con los mismos.



Con respecto a los criterios microbiológicos, la Dirección Nacional de Lechería (DNL) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), remitió una propuesta para este tipo de bebidas.

La CONAL acordó otorgar el mandato al grupo de trabajo *ad hoc* de la CONAL "Criterio Microbiológicos", de revisar la propuesta presentada por la DNL, como así también revisar los criterios microbiológicos establecidos en los artículos 558, 559 tris, 560 bis y 561 del CAA.

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

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

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó con los mismos.

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

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

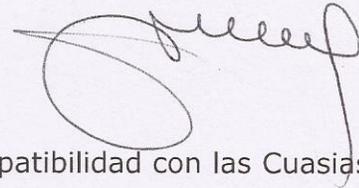
- **Nota COPAL Nro. 9472/20, del 5 de mayo**

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó con la incorporación del Aloe del Cabo (*Aloe ferox* Mill), para uso exclusivamente en bebidas alcohólicas destiladas.

Con respecto a la solicitud de incorporación del leño *Picrasma crenata*, la CONAL acordó no dar lugar en esta instancia a la solicitud, dado que la petición no se encuentra justificada con bibliografía documentada.

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

Por otra parte, la Comisión acordó en solicitar al CONASE mayor información, y, a su vez, al representante de la provincia de Misiones y al INTA, información en cuanto al



análisis de composición físico-química para analizar la compatibilidad con las Cuasias ya establecidas en el CAA, y antecedentes documentados para las mismas y, de este modo determinar si realmente se considera de interés económico para la región y la actividad posterior de industrialización de la *Picrasma crenata* (Vell.).

Por último, respecto de la nota de COPAL, la CONAL, acordó darle ingreso y analizarla para la próxima reunión de la CONAL.

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.

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE.

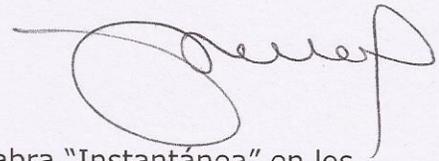
La Comisión acordó modificar la expresión "aroma y/o sabor" por "aroma/sabor", entendiéndose que las sustancias aromatizantes y saborizantes son sinónimos, según lo definido en el CAA.

La CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos. Por último, el INAL, se comprometió a revisar la pertinencia de contemplar el agregado de aromatizantes/saborizantes en los productos descriptos en los artículos 1165, 1166, 1174 bis, 1170, 1171, 1174 y 1175, referidos a otros tipos de café y presentar, si corresponde, una propuesta para la modificación de estos artículos.

Por último, la Comisión acordó que, en el caso que corresponda una modificación en los artículos mencionados anteriormente, ambos expedientes tramiten en simultáneo bajo un mismo PRC.

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

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó con los mismos con la excepción de la modificación de la denominación de venta para el producto



contemplado en el artículo 695 bis, y del agregado de la palabra "Instantánea" en los casos en los cuales las instrucciones de preparación indiquen el mezclado del producto con agua hirviendo durante un tiempo no mayor a 1 minuto.

La CONAL entiende que la denominación propuesta "Maíz Precocido Molido" responde a la verdadera naturaleza del producto y del proceso para su obtención, dado que el maíz es primero sometido a un tratamiento térmico y luego molido.

Con respecto a la solicitud de incorporar la palabra "Instantánea", de manera optativa, en el rótulo, la CONAL acordó solicitarle al CONASE justificación tecnológica sobre su observación, dado que el modo de preparación propuesto para esta incorporación facultativa se debe a un proceso tecnológico particular aplicado al producto, pero no se encuentra especificado en el pedido.

La CONAL acordó agregar a la denominación de venta de la Harina de Maíz Nixtamalizada (art. 695 tris), en forma optativa la frase "Para preparar masa para tacos o tortillas u otras preparaciones."

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

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

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó modificar la expresión en cuanto a las especificaciones de identidad y pureza que deben cumplir los ingredientes de la siguiente manera: "*Identificación y pureza según lo establecido en y/o USP y/u otras Farmacopeas*", dado que se debe cumplir con alguna de las normativas internacionales y no con todas simultáneamente.

Por otra parte, la CONAL, acordó no hacer lugar a la solicitud de ampliación de uso de los ingredientes luteína (en la fortificación o adición de alimentos y en la elaboración de fórmulas infantiles) y licopeno (en la adición o fortificación de alimentos), dado que



dichas sustancias fueron analizadas con el propósito de ser utilizadas en la elaboración de suplementos dietarios, tal cual lo expresan los Considerandos del PRC. Por otra parte, dicha solicitud no presenta justificación científico-técnica y normativa.

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

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

• **Nota Grupo de Trabajo ad hoc Criterios Microbiológicos.**

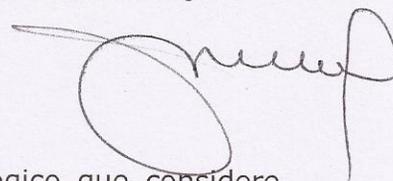
La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE.

La Comisión acordó en eliminar la palabra "té", de la definición y denominación del producto, teniendo en cuenta que no se corresponde a la descripción de "té" definida en el art. 1181. Por otra parte, la CONAL acordó incorporar el término PASTEURIZADO seguidamente de la denominación del producto.

La CONAL acordó no dar lugar al comentario respecto al plazo de adecuación, entendiendo que se trata de un producto nuevo que se incorpora en el CAA.

Por otra parte, la CONAL tomó conocimiento del informe elevado por la Coordinadora del Grupo de Trabajo *ad hoc* de "Criterios Microbiológicos", donde expresa que el valor de pH establecido para esta bebida impide el crecimiento de microorganismos patógenos. Por otra parte, destaca que la ICMSF no recomienda criterios microbiológicos para este tipo de bebidas analcohólicas.

Asimismo, indican que el proceso de pasteurización es aplicado con el fin de detener la fermentación para obtener una bebida segura eliminando de esta manera la flora responsable de la fermentación constituida por cultivo simbiótico de bacterias y levaduras, sumado a que todos los establecimientos que elaboren/industrialicen y/o fraccionen estos productos deberán implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo con las directrices que se establecen en el Artículo 18 bis del presente Código y contar con un Director Técnico.



El GT expresa que se debería establecer un criterio microbiológico que considere parámetros de proceso para controlar que el proceso de pasteurización es efectivo para eliminar la flora responsable de la fermentación, no obstante, no se cuentan con resultados de ensayos de laboratorio para poder validar una propuesta.

Atento a lo expresado anteriormente, la CONAL acordó no incorporar los criterios microbiológicos al PRC hasta tanto puedan ser validados con ensayos de laboratorio, entendiendo que los mismos no hacen a la inocuidad del producto per se, dado que son indicativos de procesos y no de inocuidad. Tal cual lo expresado anteriormente, la inocuidad estará dada por el pH final de la bebida, la pasteurización del producto y la correcta implementación del Sistema HACCP.

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

EX-2020-18163287- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref.: 2da Ampliación Listado de Enzimas

La CONAL tomó conocimiento de los comentarios del CONASE y acordó no dar lugar, en esta instancia, a la solicitud de inclusión de 3 enzimas al PRC.

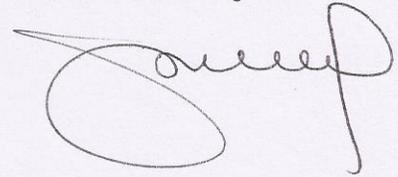
La CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

Por último, la CONAL acordó en remitir la propuesta del CONASE, al Grupo de Trabajo *ad hoc* Enzimas, para que se expida para la próxima reunión.

EX-2020-18157300- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Modificación Artículo 173 - Escabechados.

La CONAL tomó conocimiento de las observaciones del CONASE y dio lugar a las mismas.

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



Temas en Tratamiento

EX-2019-84738854- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Propuesta de Incorporación del plasma porcino al Capítulo XVIII

- **Nota del 8 de abril de 2020: Respuesta de Food Technology SA a pedido de CONAL 134**

Luego de haber analizado la información obrante en la nota, presentada por el interesado, la Comisión entiende que no responde a lo solicitado por la CONAL en la °134 Reunión Ordinaria.

La CONAL acordó remitir el expediente al archivo.

EX-2019-82818843- -APN-DERA#ANMAT - Crema Ultra pasteurizada.

- **Nota del 17 de abril de 2020 CIL Respuesta del Centro de la Industria Lechera a la consulta de la CONAL Acta 134. Subsanción EX-2019-82818843- APN-DERA#ANMAT**

- **Nota GT ad- hoc CONAL Criterios Microbiológicos**

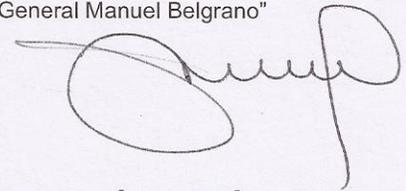
La STA remitió la nota del CIL, al GT "Criterios Microbiológicos" para su evaluación, tal cual lo acordado en la última reunión de la CONAL.

En ese sentido, la Coordinadora del Grupo de Trabajo *ad hoc* "Criterios Microbiológicos", expresó en la nota elevada a la Comisión que circuló la información a los representantes del GT la cual será evaluada y presentará sus conclusiones en la próxima reunión de CONAL.

Por otra parte, la CONAL, acordó remitir el PRC al CONASE, con los criterios microbiológicos propuesto por el CIL encorchetados, para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

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

- **Nota grupo de trabajo solicitante, del 28 de abril**



• **Nota Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL "Metodología Analítica Oficial" (GTMAO)**

El solicitante informó a la CONAL que se encuentra recopilando la información requerida por la Comisión en la 134° Reunión Ordinaria.

En ese sentido, la CONAL acordó otorgar un plazo de 30 días para que el solicitante presente lo requerido por la Comisión.

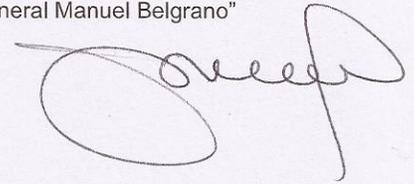
Por otra parte, se tomó conocimiento de la nota remitida por el Coordinador del GTMAO, respecto al mandato otorgado por la Comisión para que estudie la posible presencia de proteínas alergénicas y su respectiva metodología de detección. El mencionado grupo expresa que en la actualidad no existen alternativas comerciales validadas para grillo para la detección de tropomiosina, y aclaran que si existen estas alternativas validadas en crustáceos, pero que, al no estar validadas en la matriz en cuestión, no se recomendarían para su uso como metodología analítica en este caso. Expresan además que, como aún no se dispone de gran información acerca de alergia a partir de insectos, no existen metodologías analíticas validadas y el polvo de grillo es un alimento novedoso, la práctica que están adoptando algunos países es aconsejar a las personas alérgicas a crustáceos o moluscos, que eviten el consumo de insectos, mediante leyendas precautorias en los rótulos.

El representante del Ministerio de Salud de la provincia de San Luis expresa que no está de acuerdo con la incorporación de este tipo de proteína.

Se continuará el tratamiento del tema en la siguiente reunión.

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

Atento al PRC elaborado por la Dirección de Alimentos y Bebidas (DNAB) del MAGyP, la CONAL luego del debate acordó que es necesario definir de forma clara la verdadera naturaleza del producto para poder dar una respuesta al solicitante y al consumidor



respecto al alimento que se pretende regular. Por ello, la CONAL consideró que resulta necesario realizar una revisión y evaluación técnico-científica y normativa más amplia en cuanto aspectos de composición e identificación comercial del producto que se desea definir, más allá de elementos que tiendan a evitar el fraude y engaño al consumidor.

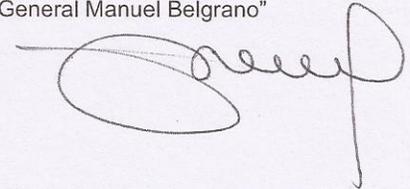
Al respecto la DNAB considera pertinente solicitar a las autoridades sanitarias información respecto la existencia de registros de productos autorizados con estas características.

En ese sentido, la CONAL acordó otorgar un plazo de 20 días corridos para que los representantes remitan a la Secretaría Técnica de INAL, la información solicitada.

Se continuará con el tratamiento de tema en la próxima reunión de la CONAL.

Por otra parte, y dado que a raíz de la discusión de este tema, en el Acta de la última reunión, quedó expresado "*A su vez, el INAL se comprometió a elaborar un documento al respecto de la interpretación del artículo 3 del CAA y su alcance*", el INAL informa que se encuentra realizando una revisión de los antecedentes de autorización y solicitudes en el marco de encuadre del artículo 3 por parte de las autoridades sanitarias, a fin de elaborar un documento que clarifique las inquietudes expresadas, dando mayor precisión al respecto de la definiciones y encuadre, abarcando en este documento los procedimientos de evaluación y las exclusiones de productos para los cuales no corresponde su autorización bajo este articulado. Por último, el INAL se comprometió a elevar el documento a la Comisión en la próxima reunión ordinaria, a los efectos de su revisión por parte de los representantes.

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



El SENASA y la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del MAGyP informaron que continúan trabajando en un PRC de actualización del CAA, y se comprometen a presentar la propuesta final en la próxima reunión.

Se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

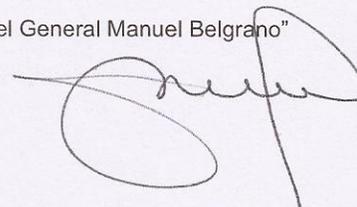
EX-2020-27813478- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Conservas y Productos de la Pesca.

De acuerdo a lo solicitado por la DNAB y SENASA, la CONAL acordó formar un grupo de trabajo *ad hoc* "Productos de la Pesca" coordinado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura a fin de lograr un análisis exhaustivo de los articulados a actualizar; y convocar a los actores del sector privado que se dedican a la industria conservera, salazón, etc. con el objeto de remitir a esta Comisión un PRC consensuado.

Por otra parte, la CONAL acordó que, en la revisión de los artículos relacionados a las conservas de los productos para la pesca, el nuevo Grupo de Trabajo contemple además definir los parámetros relacionados a los productos frescos correspondientes, debido a que se entiende que la calidad de la materia prima utilizada para ambos tipos de producto debería ser igual, acorde a lo establecido en Codex.

EX-2019-57751385- -APN-DERA#ANMAT – Ref. Incorporación de ortiga al CAA.

Luego de haber analizado la información obrante en el expediente, la CONAL acordó solicitar al interesado que, en un plazo no mayor a 30 días corridos, remita documentación que avale los niveles de uso propuesto, y su evidencia al respecto que los mismos no generan efectos adversos para la salud, y por otra parte, identificar científicamente los límites de consumo o población a la que está restringido el consumo del producto junto a las partes de la planta a consumir.



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-2019-113500069- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Whisky Single Malt.
Presentado por La Alazana.**

El INAL, presentó el PRC referido a la inclusión del Whisky de Malta.

La Comisión acordó que la denominación de venta sea Whisky de Malta o Whisky Single Malt. (denominación "SINGLE MALT").

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

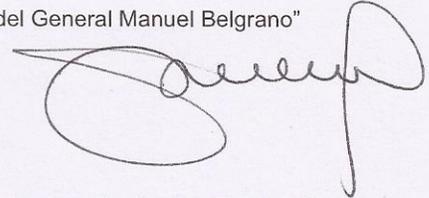
**EX-2018-63486084-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Revisión art. 1211, 1215,
1226, 1231, 1233, 1234, 1237 Y 1242 referidos a Especies**

Acorde a lo establecido en el Acta 134, el PRC fue circulado entre los representantes para su evaluación y se recibieron comentarios de Río Negro, en relación a la expresión de los parámetros físico-químicos establecidos para las diferentes especies.

En función a estos comentarios, la Coordinadora del GT revisó y ajustó el PRC. Al respecto, la Comisión 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.

Guía "Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Carnicerías"

La CONAL acordó recomendar la implementación de la Guía de "Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Carnicerías - Control de la Contaminación con *Escherichia coli* productor de Toxinas Shiga".



La STA enviará a publicar la Guía, con el formato final en la página web de la Comisión y notificará a los representantes al respecto.

Grupos de Trabajo ad hoc

- **Criterios Microbiológicos**

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

EX - 2019 -82818843-APN-DERA#ANMAT - Crema Ultra pasteurizada.

Nota GT N° IF-2020-28335828-APN-DFYC#ANMAT

Ver lo resultado en Temas en Tratamiento

- **Metodología Analítica Oficial**

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

Ver lo resuelto en Temas en Tratamientos

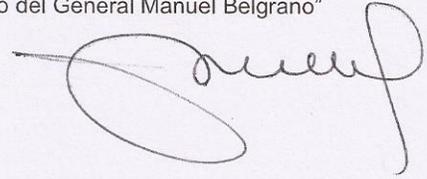
Espicias

Nota GT N° IF-2020-28245221-APN-DFYC#ANMAT

La Comisión acordó con la utilización de metodología ASTA para índice de color en pimentón y el avance en los procedimientos referidos a genuinidad de especias. SENASA entiende que la metodología ASTA también debería ser utilizada para la determinación de pungencia.

Con relación a la utilización de metodología ISO y/o ASTA, la Comisión acordó solicitar al GT "Metodología Analítica Oficial" la evaluación de la validez de ambas técnicas, en función de los criterios de rendimiento.

Con relación a la fibra cruda, teniendo en cuenta que existe normativa internacional que incorpora este parámetro, la Comisión sugiere mantenerlo como parámetro para las especias propuestas y solicitar al GT que evalúe la metodología para esta determinación.



La STA generará un expediente específico con relación a la metodología analítica de especias, para continuar su tratamiento.

Por último, el GT destaca que se encuentra trabajando en una propuesta transversal referida a Criterios de Rendimiento para incorporar en el Capítulo XX del CAA, para evitar hacer referencia a estos criterios en cada incorporación de metodología analítica específica, aclarando que será sin perjuicio de la aplicación de las normas a las que expresa referencia el CAA, y la presentará en la próxima reunión.

- **Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal**

Nota GT N° IF-2020-28642405-APN-DLEIAER#ANMAT

La CONAL acordó con las conclusiones preliminares del GT al respecto del alcance del proyecto, asimismo tomó conocimiento del estado de avance de la propuesta.

El GT se comprometió a elevar un documento consolidado para la próxima reunión ordinaria.

- **Aditivos**

4ta Propuesta de Actualización

Nota GT N° IF-2020-28416472-APN-DLEIAER#ANMAT

La CONAL tomó conocimiento del informe y PRC elevado por la coordinación de GT *ad hoc*.

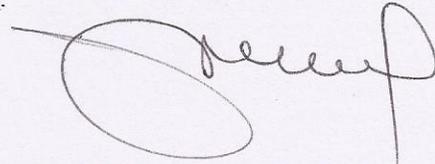
La CONAL acordó remitir el PRC al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

Por otra parte, la Comisión ratificó el mandato al GT de continuar la revisión del artículo 1398.

- **Enzimas**

Listado

EX-2020-01992862--APN-DLEIAER#ANMAT NOVOZYMES



Nota GT N° IF-2020-28761310-APN-DLEIAER#ANMAT / NO-2020-19127752-APN-DFYC#ANMAT

De acuerdo a lo informado por la Coordinadora del GT, la Comisión acordó con las conclusiones expresadas en el informe e incorporar la enzima beta amilasa de *Bacillus flexus* expresado en *Bacillus licheniformis* en el listado positivo contemplado en el artículo 1263 del CAA.

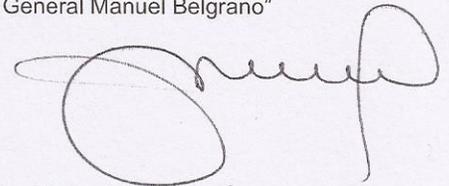
Por otra parte, en referencia a lo solicitado de opinión al respecto de la autorización de las enzimas lipasa de *Aspergillus niger* var. *tubingensis* expresado en *Trichoderma reesei* y la enzima glucosa oxidasa de *Aspergillus niger* expresado en *Aspergillus niger*, la CONAL acuerda con su inclusión en el listado positivo del artículo 1263 del CAA. La STA elaborará un PRC, que contemple las enzimas mencionadas anteriormente, y circular el mencionado proyecto entre los representantes durante 20 días, en el caso de no recibir comentarios se remitirá en simultáneo al CONASE y Consulta Pública, dado que por expediente EX-2020-18163287- -APN-DLEIAER#ANMAT, cursa la modificación del mismo artículo.

- **Bebidas Alcohólicas.**

Nota GT N° IF-2020-28344003-APN-DLEIAER#ANMAT

Se tomó conocimiento de lo informado por la coordinación sobre el estado de avance de la propuesta generada por el INAL y las provincias de Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos, Buenos Aires, Mendoza, la cual actualmente se encuentra en evaluación por parte de los participantes del GT. En ese sentido, el mencionado grupo, se comprometió a presentar la propuesta consolidada para la próxima reunión de la CONAL.

Por otra parte, el GT indica que durante el análisis de los productos que se comercializan en el mercado, existen dos situaciones que requieren un encuadre



específico y que en la actualidad el CAA no contempla; a saber: 1. Aislados Proteínicos a partir de legumbres no contempladas actualmente en el CAA y 2. Bebidas sin alcohol que utilizan en su formulación edulcorantes nutritivos y no nutritivos."

En referencia a lo informado en este último punto, la CONAL acuerda que el INAL en conjunto con la Dirección General de Control de la Ind. Alimenticia de la Provincia de Córdoba elaboren una propuesta.

- **Artesanal/Natural**

Nota GT N° IF-2020-28442191-APN-DLEIAER#ANMAT

En referencia al informe elevado por la coordinación del GT, la Comisión toma conocimiento sobre los diferentes ejes y debates mantenidos en el ámbito del grupo *ad hoc*.

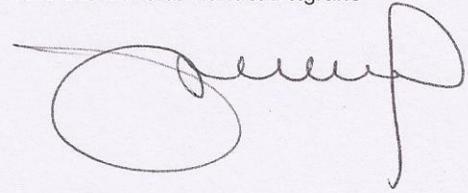
La CONAL acordó que los referentes del GT continúen evaluando y profundizando los requisitos técnicos y normativos sobre los mencionados atributos a los fines de elevar una propuesta para su discusión en la próxima reunión de la CONAL.

- **Autorización de establecimientos y productos**

Nota GT N° IF-2020-28557053-APN-DLEIAER#ANMAT

Atento al mandato otorgado en la reunión N°134 respecto a revisar los artículos 16 y 17 del CAA en cuanto al rol del Director Técnico (DT) y sus responsabilidades la Comisión toma conocimiento de la nota elevada por la coordinación del GT *ad hoc* y el estado de avance sobre la encuesta y diagnóstico de situación sobre el tema de la referencia.

Se informa que la STA circuló a los representantes el pasado 20 de abril la encuesta y comunicó el plazo de devolución que finalizará el viernes 22 de mayo. A partir de la información relevada, el GT elaborará una propuesta que elevará para su discusión en la próxima reunión de la CONAL.



- **Armonización Decreto 4238/CAA**

Nota GT N°IF-2020-28404931-APN-DIYCPOA#SENASA

La Comisión tomó conocimiento de lo informado por la coordinación del GT sobre el estado de avance de la revisión de las definiciones de los productos comprendidos en el rubro de las Salazones: Capítulo XV del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y Capítulo VI Alimentos Cárneos y Afines (Productos comprendidos en las salazones) Art 286 al 301 del CAA.

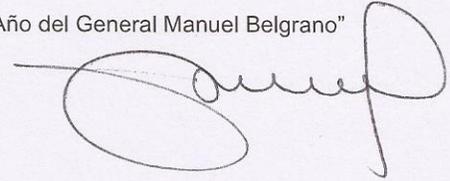
Al respecto la Coordinación a cargo de SENASA, informa que se circuló el primer Documento Electrónico de Trabajo a los referentes del GT el pasado 23 de abril para su análisis y declaración de posición, con fecha límite de entrega de comentarios el 5 de mayo. Los comentarios serán discutidos mediante una reunión virtual con fecha a convenir con los referentes del GT.

- **Agricultura Familiar**

Nota GT N° IF-2020-28528951-APN-DPVY CJ#ANMAT

Atento a los compromisos asumidos en la última reunión de la CONAL, el GT elevó a la Comisión la ficha general "ESPECIFICACIONES para los RUBROS del artículo 154 quater" y las fichas de las categorías del artículo 154 quater: - 2 "Frutas, hortalizas, hierbas o especias desecadas/deshidratadas" y - 3 "Productos de panadería y confitería horneados".

En ese sentido, la CONAL acordó circular los mencionados documentos entre los representantes, para recibir comentarios dentro de 20 días corridos. De no recibirse comentarios se solicitará en la próxima reunión ordinaria la recomendación de los mencionados lineamientos por parte de la Comisión y se pondrá a disposición en la página web de la CONAL.



Por otra parte, habiendo tomado conocimiento de lo informado por la Coordinadora, la CONAL acordó con la propuesta del grupo de avanzar en las fichas (relacionada con el art.154 quater) de: 1- Frutas y hortalizas acidificadas por fermentación y/o encurtido, 5 - Extracción y fraccionamiento de miel, 15- Dulce de leche, 16- Quesos de pasta dura, semidura y quesillo y nuevas fichas que contenga modelos de "Croquis" para distintos tipos de establecimientos y "Diagramas de flujo" para la elaboración de diferentes productos y la definición de "Queso criollo de cabra".

Por último, en cuanto a las Directrices para "Establecimientos Comunitarios" encomendadas por la CONAL en la reunión 133, la CONAL acordó conformar un Sub-Grupo de trabajo dentro del GT *ad hoc* de AF, en el cual se invite a participar a referentes nacionales, provinciales y municipales interesados que deseen aportar sus experiencias y conocimientos sobre el tema.

- **Conservas**

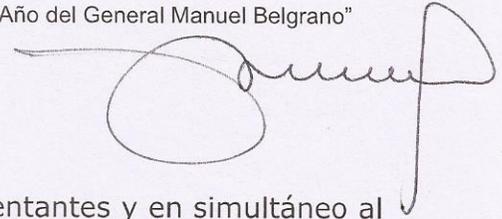
Nota GT N° IF-2020-28170613-APN-DEYARI#SENASA

La Comisión tomó conocimiento de la nota elevada por la coordinadora del GT que informó que próximamente avanzará con la revisión de los Artículo 937 Zanahorias, Artículo 938-939 Pimientos, Artículo 940 Alcauciles, Artículo 941 Chauchas, Artículo 941-bis Remolachas y Artículo 941-tris Jardinera. Por otra parte, notificó el cronograma tentativo de reuniones virtuales a llevarse a cabo en mayo y junio del corriente.

Notas Ingresadas

Nota Río Negro. Clasificación de hongos comestibles

La CONAL acordó dar ingreso a la nota. En ese sentido la STA del INAL elaborará un proyecto en conjunto con el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio



de Salud de Río Negro, el cual será circulado a los representantes y en simultáneo al GT *ad hoc* de hongos comestibles.

Se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

Nota Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos.

Incorporación de Bagazo Cervecerero al CAA, del 10 de marzo de 2020

La CONAL entiende que, en la solicitud de la referencia, al igual que la solicitud presentada bajo EX-2019-68749661-APN-DERA#ANMAT, no hay referencias al origen del bagazo de Cerveza, entendiendo que este subproducto de elaboración puede estar conformado por diferentes cereales provenientes de diferentes industrias. Al respecto se observa un detalle sobre la caracterización del producto, pero no está claro si este análisis es representativo del producto que se pretende definir, dado que hablan de "la muestra" en el dossier presentado.

Por lo tanto, la CONAL acordó en solicitar al interesado, que en un plazo no mayor a 30 días, remita mayor evidencia que caracterice no sólo el producto, sino también el "mosto cervecero" de origen, como así también definir los parámetros que identifiquen la higiene del proceso y conservación del producto identificado.

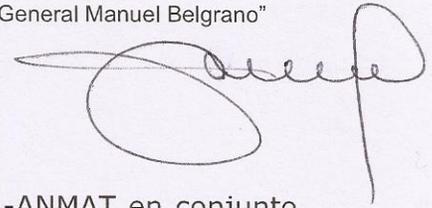
En el caso de contar con la información solicitada se continuará el tratamiento del tema en la próxima reunión de la Comisión, de lo contrario la STA remitirá el expediente al archivo.

EX-2020-13749546- -APN-DLEIAER#ANMAT Incorporación de Kefir de Agua al CAA.

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

Nota INAL-PFCA - NO-2020-28344136-APN-INAL#ANMAT. Ref.:

Incorporación de RNPA como información obligatoria en el rótulo.



La CONAL dio ingreso a la nota y el PRC elaborado por el INAL-ANMAT en conjunto con las Autoridades Sanitarias provinciales y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el ámbito del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA).

Por otra parte, los representantes acuerdan en ajustar los considerandos del PRC propuesto en referencia a los antecedentes citados. Además, se solicitará a la coordinación Nacional de la Comisión de Alimentos del SGT-3 que se plantee la pertinencia de incorporar la identificación del producto en el rotulado al respecto de registros o autorización sanitarias cuando se trate en ese ámbito.

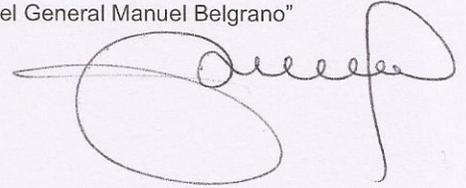
Sin perjuicio de lo antes expresado la CONAL acordó remitir el PRC ajustado al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. Se adjunta al acta el PRC como Anexo VI.

EX-2020-14151380- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref.: Polen. Laboratorio de Estudios Apícolas de la Universidad Nacional de Sur, Comisión de Investigaciones Científicas (CIC).

La CONAL acordó dar ingreso al tema y solicitar al interesado, que en un plazo de 30 días corridos, remita la revisión bibliográfica mundial respecto al tema que se menciona en la solicitud, como así también información sobre el impacto que podría generar el aumento del nivel máximo de UFC permitido y la prolongación de la vida útil, sobre la inocuidad del producto, en particular, debido a la posible proliferación de micotoxinas, para todas las regiones del país.

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.

Por otra parte, la DNAB expresa que realizará una interconsulta a otros grupos técnicos/científicos (INTA, INTI, Universidades, etc.) que trabajan en microbiología en



polen de diferentes regiones del País (NEA, NOA, Litoral, etc.) para conocer su visión sobre las modificaciones solicitadas.

Nota INAL-PFCA NO-2020-28411877-APN-INAL#ANMAT. Ref.: Revisión y actualización del Manual de Procedimiento para el Retiro de Alimentos del Mercado - artículo 1415 del CAA

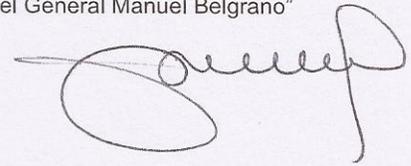
La CONAL acordó dar ingreso a la nota elevada por el INAL-ANMAT en conjunto con las Autoridades Sanitarias provinciales y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el ámbito del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) en referencia a la necesidad de revisar y actualizar el artículo 1415 del CAA y alinearlos a las últimas evidencias e información científico-técnica de gestión y evaluación de riesgo y de los avances normativos internacionales de agencias con altos estándares de vigilancia sanitaria.

En ese sentido, la CONAL acordó que las autoridades sanitarias del PFCA, elaboren una propuesta acorde a las necesidades expresadas.

Se continuará su tratamiento en la próxima reunión ordinaria de la Comisión.

NO-2020-03249987-APN-SSPMI#MPYT - Res. GMC N°61/19: RT MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia (Derogación de la Res. GMC No 43/94)

La CONAL acordó dar ingreso a la nota que refiere a la GMC N°61/19 - Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia (Derogación de la Res. GMC N° 43/94) y en enviar el PRC elaborado por la STA al CONASE, para que este se expida en un plazo no mayor de 30 días corridos.



Dando Cierre a la segunda jornada de la Reunión N°135, toma la palabra la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), la Lic. Mónica López, quien agradeció y felicitó a los representantes por la jornada de trabajo y los resultados obtenidos, y seguidamente invitó a las autoridades a dirigirse a la Comisión.

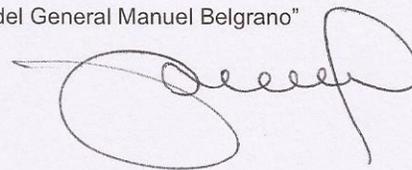
En primer lugar, el Ing. Alejandro Fernández, Director Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SENASA, destacó la importancia de mantener el espacio de debate con la participación amplia de todos los integrantes de la Comisión, dando el lugar que la discusión técnica merece, ya que el intercambio de enfoques enriquece el análisis de la diversidad de temas abordados.

Por otra parte, resaltó la importancia de considerar las competencias de las autoridades sanitarias representadas en la CONAL en el desarrollo de normativa para mantener el CAA actualizado a los procesos tecnológicos más modernos, así como a la normativa internacional de referencia y a los ámbitos regulatorios de los cuales nuestro país forma parte.

A su turno toma la palabra el Dr. Manuel Limeres, Administrador Nacional de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), quien expresó que en este encuentro se han multiplicado los desafíos y el actual contexto nos enfrenta a una nueva oportunidad. En este marco resaltó el esfuerzo realizado en la planificación de una reunión de esta relevancia, lo cual no ha sido un impedimento para avanzar y concretar este logro.

En este ámbito compartió que, desde la ANMAT, se acompaña y promueve el fortalecimiento de la articulación y convergencia federal efectiva y necesaria para alcanzar los objetivos como autoridades sanitarias jurisdiccionales y nacionales.

Seguidamente convocó a las autoridades a continuar trabajando con el compromiso y la pasión que los caracteriza para profundizar el trabajo colaborativo, articulado y



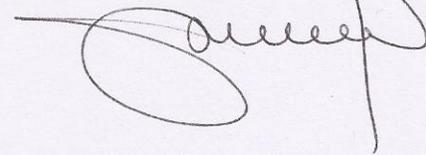
federal con una mirada integral.

Asimismo, destacó la relevancia de los organismos técnicos en el escenario sanitario actual y la importancia de la ANMAT como organismo de referencia regulatorio a los fines de brindar evidencia científica de suma importancia en la implementación de las políticas y estrategias sanitarias en el marco de la pandemia llevadas adelante por el Ministerio de Salud.

A su término se dirige a los representantes el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, Lic. Marcelo E. Alós que destacó el rol estratégico que tiene el sector agroalimentario argentino, en particular de las economías regionales y el carácter esencial de sus trabajadores (este gobierno siempre los consideró así) para minimizar los impactos negativos de la situación que nos toca atravesar con motivo del COVID19. Asimismo, agradeció la labor y predisposición de todos los miembros de la CONAL para llevar adelante esta segunda reunión del año a pesar de la difícil situación que estamos atravesando.

Además, señaló que *"la producción de alimentos se encuentra atravesada por múltiples dimensiones con incidencia en lo sanitario, en lo productivo, en lo laboral y en lo social, y que, hoy más que nunca la solidaridad debe guiar nuestra actuación"*, en ese contexto también expresó *"Ninguno de nuestros productores debe quedar atrás o excluido del sistema productivo argentino. Necesitamos a todos. Por eso, los invito, en nombre del Ministerio de Agricultura, a trabajar fuertemente por una Argentina más justa y solidaria que incluyan a los productos de nuestras economías regionales y sus realidades. Así se refirió a los miles y miles de productores a lo largo y ancho de nuestra patria que ponen su inestimable trabajo y esfuerzo en pos de un sistema alimentario sostenible, inclusivo y justo"*.

Por último, el Dr. Alejandro Collia, Subsecretario de Gestión de Servicios e Institutos



del Ministerio de Salud de la Nación, comenzó haciendo extensivos los saludos del Ministro de Salud de la Nación, Dr. Ginés González García y del Sr. Presidente de la CONAL y Secretario de Calidad en Salud, Dr. Arnaldo Medina. Seguidamente agradeció la presencia virtual de todas las autoridades nacionales y provinciales y felicitó a los representantes por los resultados de la jornada de trabajo.

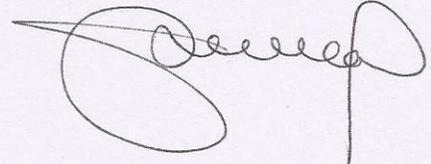
Continuando destacó las acciones que se están llevando adelante en el Laboratorio Nacional de Referencia del INAL#ANMAT asegurando el acceso a alimentos seguros de productos alimenticios tanto del mercado nacional como para la exportación, y principalmente en el monitoreo de los alimentos destinados a Programas del Ministerio de Desarrollo Social.

Además, expresó que, hoy más que nunca, la calidad e inocuidad de los alimentos genera una externalidad positiva en la prevención de enfermedades que se transmite por alimentos. Seguidamente, resaltó que los alimentos son esenciales y un bien social por lo que la relevancia de los actores y sectores es de cabal importancia para la salud de todos ciudadanos.

Finalizando hizo extensivo las felicitaciones a las autoridades sanitarias de La Rioja, San Luis y Jujuy que implementaron recientemente la autorización sanitaria en línea para la obtención del RNPA y también la incorporación de Tucumán que prontamente lanzará la autorización de productos y establecimientos a través del SIFeGA.

En ese sentido compartió el mapa con el estado de situación y puesta en línea del SIFeGA en la implementación de los módulos de Autorización de RNE y de RNPA, que en total suman 15 provincias: Chubut, Entre Ríos, Jujuy, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis, Santa Cruz, Santiago del Estero y Tucumán.

Concluyendo hizo mención del reciente avance del módulo de gestión de búsqueda de



establecimientos y productos en el SIFeGA que permitirá el control y gestión de la información por parte de todas las autoridades sanitarias incorporadas en la plataforma.

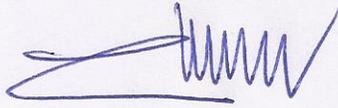
Se adjunta presentación como Anexo VII.

Como cierre de la sesión invitó al Secretario de Alimentos y Bioeconomía, del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), Lic. Marcelo Alós, y las autoridades nacionales presentes, a firmar en conjunto y ratificar lo expresado en el acta de la reunión ordinaria virtual N°135 por los representantes de la Comisión.

Se acuerda como fecha tentativa de la próxima reunión plenaria el 24 y 25 de junio próximo.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 12 hs. se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA del 13 y 14 de mayo de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.

Las autoridades dan conformidad de las 33 fojas, con su firma, al pie de la presente, en el lugar y fecha indicados en el encabezado.



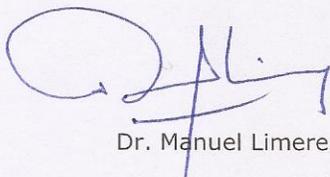
Dr. Alejandro Collia.

Subsecretario de Gestión de Servicios e
Institutos - MSal



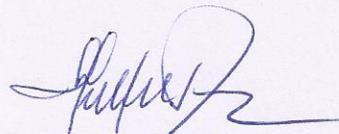
Lic. Marcelo Alós

Secretario de Alimentos, Bionomía y
Desarrollo Regional- MAGyP



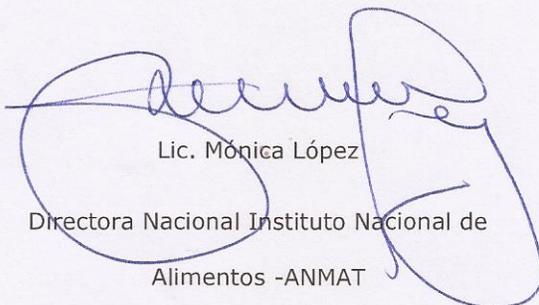
Dr. Manuel Limeres

Administrador Nacional
ANMAT



Ing. Alejandro Fernández

Director Nacional de Inocuidad y Calidad
Agroalimentaria - SENASA



Lic. Mónica López

Directora Nacional Instituto Nacional de
Alimentos -ANMAT