



COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA de los días 14, 15 y 16 de junio de 2021

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ACTA N° 141

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, entre los días CATORCE (14), QUINCE (15) y DIECISÉIS (16) de junio de 2021, con la participación virtual del Lic. MARCELO ALÓS; Dr. Arnaldo MEDINA; Dra. Paula ESPAÑOL; Dr. Manuel LIMERES; Ing. Agr. Alejandro FERNANDEZ; Lic. Mónica LÓPEZ, Lic. Valeria GARAY, Dr. Pablo MORÓN, Dr. Juan Manuel MORÓN; Lic. Marcia PALAMARA; Lic. Natalia GUERRA; Lic. Ivan NIETO; Lic. Paula POUILLER; Lic. Ileana MIGUEL; Lic. Celina MORENO; Ing. Elizabeth LEZCANO; Lic. Evangelina MACIAS; Lic. Julia GERACI; Ing. Natalia DEL GRECO; Prof. Viviana BRUNENGO; Med. Vet. Claudio Nelson AIMAR; Lic. Jorgelina AZAR; Med. Vet. Andrea CALZETTA RESIO; Ing. Agr. María Julia PALACIN; Med. Vet. María Ester CARULLO; Blga. Ianina BASCUR; Med. Vet. Cinthia SEREBRINSKY; Bioq. Federico PAYES MONZÓN; Med. Vet. Cecilia Inés BELMONT; Bioq. Karina MEIER; Lic. María del Carmen CREMONA; Lic. Lucía JORGE; Lic. Lucila GOLDBERG; José Francisco GONZALEZ; Lic. Karina HARITCHABALET; Med. Vet. María Zulma IRIGOYEN; Med. Vet. Gastón DIEGUEZ; Med. Vet. Silvia LÓPEZ; Lic. Vanina MARCONETTI; Lic. Gladys CÁCERES; Lic. Leticia CÁCERES; Lic. Anabella Leticia MARIANI; Ing. Pablo JUNCO; Sr. Pedro RIBEIRO; Lic. Gabriela MARCELLO; Lic. Rosana Ruth SORIA Bioq. Sonia Beatriz GARCÍA Ing. Alexia MUKDSI; Med. Vet. Valeria ONTIVEROS; Ing. Esp. Daniel PERRONE; Lic. Mariana Porro; Farm. Gustavo QUIROGA; Lic. Gabriela MARCELLO; Med. Vet. Gabriela PÉREZ; Lic. Daniel RABINO; Lic. Diego SABAN; Quim. Patricia RÍOS; Ing. Luciana ZAVALETA; Ing. Agr. Juan GARAY; Ing. Qca. Rocío LEIVA; Lic. Fabián QUIJIS Lic. Rosa Ruth Soria; Sra. Gisel Bravo Ing. Germán TENEDINI; Lic. Carolina HERNANDEZ; Sra. Cecilia MANFRETTO; Bioq. María Virginia APUD; Sr. Juan José Aquiles POZZOBON; Quim. Patricia Rios; Ing. Patricia Parra; Ing. Lourdes D' ESPOSITO; Lic. María Victoria SCHIRIRO; Lic. María Josefina CABRERA; Bioq. Juan Carlos PAGANO; Sra. Andrea MOSER; Sra. Soledad ECHARRI; Lic. Silvana RUARTE; se desarrolló la Reunión Ordinaria N°141.

La reunión comenzó con las palabras de bienvenida del Dr. Manuel LIMERES -Administrador Nacional de la ANMAT- quién felicitó a todos los representantes por el compromiso y el trabajo conjunto entre todas las autoridades. En este marco destacó el rol de las áreas de control de alimentos por los esfuerzos realizados en pos de velar por la inocuidad alimentaria.



A su turno, el Ing. Agr. Alejandro FERNÁNDEZ -Director Nacional de Inocuidad del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)- agradeció la invitación al Presidente de la CONAL y señaló lo extenso del temario de la reunión, lo cual refleja una gran diversidad de temas a trabajar en el ámbito de la CONAL.

Además, ratificó el compromiso permanente del SENASA tanto en los grupos de trabajo - coordinando Conservas y Armonización del 4238/CAA- como así también con los aportes técnicos brindados en el marco de la Comisión. Al tiempo que indicó la importancia de continuar trabajando la normativa alimentaria argentina en relación a la producción de los Agricultores Familiares.

Seguidamente, el Dr. Arnaldo MEDINA -Secretario de Calidad en Salud del Ministerio de Salud de la Nación- saludó a los presentes y destacó una vez más, el carácter federal de la Comisión, resaltó su rol clave en establecer criterios sanitarios que permitan un nivel adecuado de protección de la salud para toda la población argentina. También compartió la relevancia de la Comisión para el fortalecimiento de los productos desarrollados por las economías regionales populares y familiares. Finalizando, volvió a motivar a todos los representantes en consolidar la mesa de diálogo que le permita a la Comisión concretar un marco normativo actualizado acorde a las necesidades tecnológicas y de desarrollo territorial.

Finalmente, el Lic. Marcelo E. ALÓS, en ejercicio de la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos -CONAL-, dio la bienvenida y agradeció la participación de todos los presentes en la 141 reunión de la CONAL.

Asimismo, señaló que el mundo está atravesando uno de los peores momentos de su historia, y en este esquema de crisis pero también de oportunidad, se resignifican los procesos y el rol de los sistemas alimentarios. El productor -hombres y mujeres de nuestra patria- y las pymes de alimentos, son los sujetos de cambio de estos sistemas alimentarios. Nuevos productos, nuevos desarrollos y nuevas tecnologías tienen que ser acompañados desde la regulación de manera eficaz y eficiente.

Asimismo, destacó el impacto que genera el trabajo de la CONAL, ya que la regulación es clave en ese contexto, y en el logro de una República Argentina más justa, igualitaria e inclusiva. Augurando una buena jornada dio inicio a la 141ª Reunión Plenaria de la CONAL.

Es importante señalar que, en el marco de la Emergencia Sanitaria decretada por el Presidente de la



Nación - DNU 297/2020, su prórroga DNU 325/2020 y sus complementarios la 141ª Reunión Plenaria de la CONAL se llevó a cabo bajo la modalidad virtual y estuvo organizada en distintas etapas.

La Secretaría Técnica Administrativa de la CONAL dependiente de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (STACONAL/MAGyP) desarrolló en el sitio oficial de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS - www.conal.gov.ar- un espacio asincrónico de acceso restringido para los Representantes de la CONAL a fin de facilitar el intercambio y discusión de los temas de la agenda.

Así las cosas, el día 31 de mayo comenzó la ETAPA I y finalizó el día 9 del corriente mes. La misma consistió en poner a disposición de los Representantes de la mencionada Comisión, el Documento Electrónico de Debate (DED) - elaborado con los temas de agenda a fin de agilizar la lectura y posteriormente formar posición por cada uno de los temas completando el Formulario de Posición.

Al tiempo que entre los días 14 y 15 de junio se procedió con la ETAPA II, la cual consistió en la lectura y consolidación de la posición técnica final sobre cada uno de los temas detallados en el presente acta.

Finalmente, el día 16 de junio se llevó adelante la ETAPA III, que consistió en el cierre de la reunión a cargo de Autoridades Nacionales y firma del presente ACTA 141.

Resoluciones Publicadas en el Boletín Oficial

Se informa sobre las últimas modificaciones que actualizaron el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) publicadas en el boletín oficial hasta el día de la fecha:

RESFC-2021-18-APN-SCS#MS. Ref.: Incorporación del art. 236 al C.A.A. referido a Pictograma en Bebidas Alcohólicas.

RESFC-2021-17-APN-SCS#MS. Ref.: Modificación de los artículos 552 y 552 bis referido a compuestos polares.

Seguidamente se realizó una presentación, sobre los lineamientos para el desarrollo de las reuniones virtuales ordinarias (RVO) y extraordinarias (RVE) que por cuestiones especiales o excepcionales no puedan llevarse adelante de forma presencial, la cual estuvo a cargo de las Secretarías Técnica-Administrativa de la CONAL (MAGYP / INAL-ANMAT).

En este sentido, el objetivo del documento propuesto es clarificar los espacios de intervención, las



herramientas, metodologías y mecanismos utilizados para llevar adelante dichos encuentros con mayor eficiencia.

Atento ello, se circulará el documento para conocimiento de los representantes de la Comisión Nacional de Alimentos.

Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA

EX-2020-56897409-APN-DLEIAER#ANMAT – Incorporación de Salicornia al C.A.A.

- Nota Fundación para la Alimentación, Agricultura y Salud.

Se dio lectura a las observaciones remitidas por la Fundación para la Alimentación, Agricultura y Salud durante el período de consulta pública.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar lugar a la incorporación de las especies *Salicornia (Amerocornia) neei* y *Salicornia (Amerocornia) magellanica* al proyecto de resolución conjunta –PRC- por ser especies autóctonas en reemplazo de la especie *Sarcocornia perennis*.

La STA-CONAL/MAGYP ajustará el PRC y lo circulará a los representantes por 15 días corridos y de no recibir comentarios sustanciales remitirá el expediente a trámite administrativo.

EX-2018-64935853-APN-DERA#ANMAT - Pan de Elaboración Artesanal.

- Nota CALSA
- Nota LOPEZ -UNSAM

Se dio lectura a las notas de apoyo remitidas por CALSA y UNSAM durante el período de consulta pública.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan remitir el PRC a trámite administrativo.

EX-2020-86961642-APN-DLEIAER#ANMAT- Revisión de Art. de Conservas.

- Nota COPAL

Se dio lectura a las observaciones remitidas por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios -COPAL- durante el período de consulta pública.



Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan dar lugar a las sugerencias de la COPAL, a excepción de la sugerencia de eliminar la frase: *"Inmediatamente por debajo de la denominación se consignarán todos los componentes"*. Ello con fundamento en la obligación de indicar a continuación de la denominación los ingredientes vegetales que la constituyen y que hace a la verdadera naturaleza del producto.

Se acordó remitir el PRC ajustado a trámite administrativo.

Se adjunta el PRC ajustado como ANEXO I.

EX-2020-86957468-APN-DLEIAER#ANMAT- Autorización Est. y Ptos. - Art. 17.

- Nota CIPBA/ Nota CPIA/ Nota DI TOMASO/ Nota Ing. ARIAS/ Nota Ing. BUELA/ Nota Ing. CIRELLO/ Nota Ing. DIAZ/ Nota Ing. GIDEKEL/ Nota MBA_Ing SANTIA / Nota Med. Vet. PALOPOLI/ Nota AUSAL/ Nota BUSNARDO/ Nota CIE/ Nota FCAI UNCuyo/ Nota MDQ/ Nota CIAL/ Nota Ing. VIVIANA CHOTRO/ Nota AATA/ Nota CPQ -PBA.

Se dio lectura a las observaciones recibidas durante el período de consulta pública.

Por su parte, la Coordinación del GT Autorización de Establecimientos y Productos tomó conocimiento de las notas ut supra mencionadas y elevó un informe final a la CONAL.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con las modificaciones sugeridas por el mencionado grupo, como así también en modificar el texto de la siguiente manera: *"Seguimiento de los procesos llevados adelante en el establecimiento, en el marco de un plan de control de peligro riesgo, incluido el procedimiento para la Gestión de Incidentes y Retiro de Productos del Mercado, su implementación y/o supervisión."*; y en eliminar la siguiente frase: *"A los fines del presente Código, se entiende que las funciones definidas en este artículo son de cumplimiento obligatorio para las figuras de Director Técnico, Asesor Técnico y Responsable Técnico."* como así también suprimir la mención del inciso 4 en el Art. 1º, expresando únicamente el art. 16. Así las cosas la CONAL acuerda en remitir el PRC ajustado a trámite administrativo.

Finalmente, la CONAL acuerda en otorgar al GT de Establecimientos y Productos el mandato de revisar las menciones en C.A.A. a las distintas figuras que le asignan funciones sanitarias para unificar criterio sobre la misma, como así también establecer la revisión de la obligatoriedad de las categorías que requieren dirección técnica de acuerdo con los criterios de evaluación peligro/riesgo.



Se adjunta el PRC ajustado como ANEXO II.

EX-2020-53844163-APN-DERA#ANMAT-Boro en agua potable.

- Nota COPAL
- Nota ERSP -Salta

Se dio lectura a las observaciones remitidas por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios -COPAL- y el Ente Regulador de Servicios Públicos de la Provincia de Salta durante el período de consulta pública. Asimismo, se consideró la nota presentada por la representante de la provincia de Santa Fe.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y lo analizado durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL consideran oportuno remitir la información presentada al Grupo de Trabajo *ad hoc* de contaminantes inorgánicos para su análisis y posterior informe técnico final, debidamente justificado.

Asimismo, y con el fin de contar con mayor información, en relación a los fundamentos en la evaluación del límite de contenido de boro en agua potable, en la medida de sus posibilidades se solicita a las Autoridades Sanitarias que tengan a bien realizar una interconsulta con los Entes Reguladores Provinciales, para lo cual se contará con un plazo de 30 días corridos.

EX-2020-43927965-APN-DLEIAER#ANMAT-Incorporación de Fuente de obtención de lactasa.

- Nota Mariana Lorenzi

Se dio lectura a las observaciones recibidas durante el período de consulta pública.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL señalan que los expedientes referenciados en la nota de la Sra. LORENZI fueron unificados oportunamente para su tramitación conjunta. Atento a que el proceso ya se encuentra iniciado, se acuerda no dar lugar a lo solicitado.

Finalmente, la CONAL acuerda remitir el expediente a trámite administrativo.

EX-2020-86959293-APN-DLEIAER#ANMAT -Armonización Dec. 4238/CAA 2da. parte.

No se recibieron observaciones al PRC durante el período de consulta pública.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los



representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC a trámite administrativo.

EX-2020-38421332-APN-DLEIAER#ANMAT- Aditivos en bebidas alcohólicas.

No se recibieron observaciones al PRC durante el período de consulta pública.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC a trámite administrativo.

Temas que ingresan del CONASE

EX -2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT - Postres lácteos y Postres lácteos en polvo.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la cual detallan varias sugerencias al proyecto de resolución conjunta.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con:

- la modificación del inciso 1.6, en el sentido que brinde la posibilidad de incorporar otras sustancias alimenticias además del caramelo líquido y dulce de leche que otorgan al producto características distintivas, como, por ejemplo: salsa de chocolate, menta, cremas, entre otros.
- la modificación de redacción del Art. 1° inciso 1.7, a fin de evitar que se interprete que la sustitución es obligatoria.
- la modificación de redacción del Art. 1° inciso 3.1 y 3.2, a fin de evitar que se interprete que la sustitución es obligatoria y permitir el uso de otras sustancias alimenticias contempladas en el Código Alimentario Argentino además de las detalladas. En ese sentido, la CONAL acuerda con la siguiente frase: *"3.2 Ingredientes opcionales: Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, dulce de leche, caramelo líquido, dulce de leche, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas -concentradas o no-, otros sólidos de origen lácteo, frutas en diferentes formas, jugo u otros preparados a base de frutas, huevo entero líquido o en polvo, yema de huevo líquida o en polvo, miel, coco, cereales, vegetales en diferentes formas, frutas secas, productos de cacao, especias, café, azúcares, almidones, almidones modificados, dextrinas, maltodextrinas y/u otras sustancias alimenticias contempladas en el presente código."*
- la modificación propuesta del Art. 1° inciso 4 - Tabla 2., en relación a establecer un valor de la concentración máxima g/100 de producto final del INS 171, de acuerdo al último reporte disponible de EFSA, en concordancia con lo que se está trabajando en MERCOSUR para leches fermentadas y



quesos. Como así también dar lugar a la eliminación de los almidones modificados de la tabla de aditivos.

- la modificación del Art. 1º inciso 7.6 a los fines de simplificar la redacción.
- la incorporación del inciso 8.4, de la siguiente forma: *"Cuando estos productos, una vez reconstituidos respondan a las clasificaciones 1.5 y 1.6 del art. Podrán incluir en su rotulación la expresión "Polvo para preparar flan."*
- otorgar un plazo de 18 meses para la implementación de la norma.

Por último, la CONAL acuerda modificar la definición de postre lácteo en polvo a los efectos de permitir la reconstitución con leche.

Asimismo, la CONAL señala que la denominación "flan" quedará reservada a los productos lácteos elaborados a base de leche y huevo. Por ello, no se dará lugar a la incorporación de la categoría "flan sin huevo" en los términos sugeridos y la eliminación del art. 3º, ya que se entiende que estos tipos de productos quedan aprehendidos en la categoría *postre lácteo*, y se tienen que denominar como tal.

Por otro parte, y en atención al mandato de la CONAL en la 138ª Reunión Plenaria en relación a Postres Lácteos y Polvos para preparar postres lácteos (EX - 2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT) la Coordinación del Grupo presentó una propuesta de criterios microbiológicos para incluir en el PRC. Atento al consenso logrado en la ETAPA II, la CONAL acuerda con los mismos.

Por ello, los representantes de la CONAL resuelven que la STA-CONAL/MAGYP ajuste el PRC con los acuerdos señalados anteriormente, lo circule a los representantes por 10 días corridos, y de no recibir comentarios sustanciales se remitirá al CONASE y Consulta Pública de forma simultánea por el término de 30 días corridos.

EX-2020-77557590- -APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación de art. 1192 y 1198.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la cual expresan que acordaron con el PRC. Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con remitir el PRC a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.



EX- 2021-37515433-APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación de los artículos 1413, 1414 y 1414 tris del C.A.A.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la cual sugieren modificaciones del Art. 2° del proyecto de resolución conjunta.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y el consenso logrado durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL entienden que la actualización que se está llevando adelante del Art. 1414 aprehende las normas reconocidas por los organismos de referencia. Por ello, no se dará lugar a la sustitución propuesta por el Consejo Asesor. Finalmente dicha Comisión acuerda remitir el PRC a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

EX-2021-31055742-APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación de los niveles de Boro y Manganeso los art. 982, 983, 985 y 995 del C.A.A.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la que se expresa el acuerdo con el PRC sometido a consideración.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con remitir el PRC a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

Adicionalmente, la CONAL señala que el PRC que cursa por EX-2020-53844163-APN-DLEIAER#ANMAT, referido al límite máximo de boro en el artículo 982, se vinculará con el expediente de la referencia a fin de avanzar con un único PRC, a través de la tramitación conjunta de ambos expedientes, concluida la revisión realizada por el GT señalada ut supra.

EX-2020-81059080-APN-DLEIAER#ANMAT. - Modificación del art. 888 del C.A.A (incorporación del Chañar / Jabuticaba).

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la cual expresan que acordaron con el PRC.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con remitir el PRC a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

EX-2021-03533780-APN-DLEIAER#ANMAT - Res. GMC N°16/20.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la cual expresan que acordaron con el PRC.



Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con remitir el PRC a trámite administrativo.

EX-2020-66102847-APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión del Jarabe de Agave al C.A.A.

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE, en la cual se consignan las siguientes sugerencias:

- Expresión en base seca de los parámetros para sacarosa, glucosa, fructosa, fructano de agave y otros azúcares, como lo expresan los jarabes definidos en los art. 778 al 778 quinto.
- Definición de un valor para los azúcares reductores.
- Incorporación de valores para metales pesados - como se establecen en los art. 778 a 778 quinto basándose en los establecidos por la Norma mexicana 003/2016, la cual ha sido considerada como referencia en los CONSIDERANDOS del PRC.
- Inclusión del valor para el manitol de dicha norma, siendo este: 0.005 – 1 g/100g.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con las sugerencias del Consejo en cuanto a expresar los valores físico-químicos sobre base seca, incorporar el valor de manitol y en definir valores de contaminantes inorgánicos. Con respecto de incluir dentro de las especificaciones azúcares reductores, se entiende que al mencionar a la glucosa y fructosa ya se encuentran contemplados, por ello no se da lugar a lo señalado.

Se remitirá el EE al GT de "Metodología Analítica Oficial" y "Contaminantes Inorgánicos" a los efectos de establecer la metodología de referencia y definir los contaminantes que corresponda según la evaluación y estudio del producto.

TEMAS EN TRATAMIENTO

EX-2021-18020713-APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión del Kefir de Agua en el C.A.A.

La STA-CONAL/MAGYP dio cumplimiento al acta 139, y habiendo circulado el PRC entre los representantes se recibieron sugerencias sustanciales por parte del INAL y de la provincia de Río Negro (Brom.).



Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, varios representantes señalaron la necesidad de caracterizar el cultivo iniciador de kefir como así también disponer de mayor información que permita conocer la acidez volátil que presentan este tipo de bebidas.

Luego del debate en la ETAPA II, los representantes consensuaron solicitar al peticionante ampliar la información con documentación científica que permita determinar lo mencionado en el párrafo anterior y reformular el PRC; y luego enviar dicho proyecto a los Grupos de Trabajo *ad hoc* de la CONAL "Criterios Microbiológicos" y "Aditivos Alimentarios" para su evaluación.

EX-2021-17618749-APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación del cap. IX "Alimentos farináceos".

La STA-CONAL/MAGYP dio cumplimiento al acta 139, y circuló el PRC entre los representantes, recibiendo sugerencias sustanciales de las Representantes del INAL y de la provincia de Río Negro (Brom.).

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, algunos representantes compartieron la necesidad de ampliar la evaluación y actualización de los artículos correspondientes a pastas, en su totalidad. Señalaron que es importante que el solicitante complemente el petitorio con documentación sobre límites de humedad y acidez para las pastas secas, criterios microbiológicos -para pastas frescas y secas- y nuevos procesos tecnológicos utilizados actualmente por la industria -ej. pastas envasadas al vacío, con atm. modif y/o congelado.

Luego del debate en la ETAPA II, los representantes consensuaron en pedir al solicitante la información detallada en el párrafo anterior y mantener en estudio la revisión del PRC reformulado, y continuar el análisis del tema en la próxima reunión.

EX-2020-58179614- -APN-DLEIAER#ANMAT - Cupuaçu.

La STA-CONAL/MAGYP dio cumplimiento al acta 139, y al circular el PRC se recibieron sugerencias sustanciales de las Representantes del INAL y de la provincia de RIO NEGRO (Brom.).

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, algunos representantes señalaron que debiera incorporarse la pulpa y el fruto en el art. 888 del Capítulo de Vegetales del C.A.A.

Luego del análisis en la ETAPA II, los representantes consensuaron modificar el PRC incluyendo cupuaçu / copoazú en el Art. 888 -aclarando que se permite su uso para la industrialización y no consumo directo- y remitir al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días.



A los fines de la tramitación, la STA-CONAL/MAGYP vinculará el expediente de la referencia con el EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT, a fin de elaborar un único PRC.

EX-2021-43504548-APN-DLEIAER#ANMAT - Preparado vegetal bebible.

La STA-CONAL/MAGYP dio cumplimiento al Acta N° 139, y al circular el PRC se recibieron comentarios y sugerencias de los representantes del INAL, CABA (Brom.), Santiago del Estero (Brom.), Río Negro (Brom.) y la SAByDR.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, algunos representantes indicaron la necesidad de ajustar el PRC en lo relativo a la caracterización del ingrediente distintivo, representación gráfica y comercialización de estos productos.

Luego del debate en la ETAPA II, los representantes consensuaron remitir nuevamente el proyecto al GT "Bebidas Analcohólicas", con el pedido de adecuarlo incluyendo un enfoque desde el aporte nutricional de estos productos. Asimismo, se solicita al grupo proponer un encuadre para esta nueva categoría de producto para ser incorporada en el Capítulo XII del C.A.A., diferenciándola de las bebidas analcohólicas. En este sentido, se propone evaluar el porcentaje mínimo que admitirá la representación gráfica para esta categoría de producto.

Por último, hubo acuerdo respecto a que, en esta instancia del debate, el tema sea evaluado por los integrantes de la conal -o sus representantes- del GT de Bebidas analcohólicas.

EX-2021-11034510-APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión de la fruta GAC (*Mormordica cochinchinensis*) en el C.A.A. para la elaboración de suplementos dietarios.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y lo analizado durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL consensuaron en incorporar la fruta GAC (*Mormordica cochinchinensis*) al Art. 888, señalando que se autoriza su uso solo para procesos industrializados. Adicionalmente la CONAL recuerda que para su uso como su suplemento dietario deberán cumplir con el Anexo II del Art. 1381.

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

A los fines de la tramitación, la STA-CONAL/MAGYP vinculará el expediente de la referencia con el EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT, a fin de elaborar un único PRC.

EX - 2019-112465865-APN-DERA#ANMAT. - Aceite de Palta.



Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en la inclusión del Aceite de Palta en el C.A.A.

La STA-CONAL/MAGYP elaborará el PRC y lo circulará por 10 días corridos a los representantes. De no recibirse comentarios sustanciales, se remitirá al CONASE para que se expidan en un plazo no mayor a 30 días.

EX-2020-43517006-APN-DLEIAER#ANMAT - Aceite de Camelina.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y lo analizado durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL entienden necesario que el interesado amplíe la información en referencia a análisis sobre composición y perfil, y que los mismos sean representativos con el fin de continuar el análisis de la propuesta. En caso que el solicitante no cuente con la información sobre los análisis de caracterización del perfil del producto, el Laboratorio Nacional de Referencia del INAL se encuentra a disposición para que el interesado remita muestras para ser analizadas por el laboratorio.

EX-2020-78854756-APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación del art. 1383 y 1383 bis.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y lo consensuado en la ETAPA II, no se acuerda con la propuesta de modificación de los artículos 1383 y 1383 bis. Por otra parte, y con relación al producto avena sin gluten los representantes de la CONAL acuerdan en continuar con el tema en la próxima reunión.

EX-2020-79405553-APN-DLEIAER#ANMAT - Atributo Vegano.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y lo consensuado en la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan remitir el proyecto al CONASE para que se expida en un plazo no mayor de 30 días.

NO-2021-38508833-APN-INAL#ANMAT - Guía de Inspección - Procedimiento de inspección, toma de muestra y protocolo de análisis para el control de Escherichia coli productor de toxina Shiga.

El INAL, en forma articulada con las autoridades sanitarias competentes de las provincias y de la CABA y miembros de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) llevaron adelante la revisión del documento "La Guía de Inspección" recomendado en el Acta N° 78 de la CONAL.



Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y lo consensuado en la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con circular la Guía revisada entre los representantes por un plazo de 10 días corridos, y en caso de no recibirse comentarios, se publique en el sitio web la CONAL en Recomendaciones.

EX-2021-09194693-APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación de la clasificación de helados en el C.A.A. Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y el consenso logrado en la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en crear una nueva categoría "postres congelados" para este tipo de productos, con el objeto de permitir una adecuada identidad de acuerdo a su composición y naturaleza.

La STA-CONAL/MAGYP circulará entre los representantes el PRC elaborado por el INAL por 20 días corridos, y de no recibir comentarios sustanciales, se remitirá el proyecto a los Grupos de Trabajo *ad hoc* "Aditivos Alimentarios" y "Criterios Microbiológicos" para su evaluación.

EX-2021-05444516-APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación del Artículo 778 ter (JMAF) del C.A.A. Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y el consenso logrado en la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en modificar el art. 778 ter eliminando la frase: "*Contiene jarabe de maíz de alta fructosa o Contiene JMAF*". La STA-CONAL/MAGYP elaborará el PRC y lo remitirá al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2020-60148322-APN-DLEIAER#ANMAT - Glutation.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y el consenso logrado en la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en solicitar al interesado que cumplimente la información solicitada en el Anexo I del artículo 1381 del C.A.A., a los efectos de poder continuar con el análisis del tema.

EX-2020-62944307-APN-DLEIAER#ANMAT - Solicitud Ministerio de Salud. Ref.: Rotulado Nutricional Frontal.

Atento a los comentarios recibidos en la ETAPA I y las posiciones expresadas en la ETAPA II por parte de los Representantes de la CONAL, se acuerda mantener en estudio la propuesta a fin de analizar los comentarios recibidos.

EX-2019-94791531-APN-DERA#ANMAT - Azúcar de COCO.



Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y el consenso logrado durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar lugar al pedido de prórroga solicitada, otorgándole un plazo de 30 días corridos.

EX- 2021-17772340-APN-DLEIAER#ANMAT. Gluten de Trigo en chacinados.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I, y lo consensuado en la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en no dar lugar a la solicitud en virtud de que los antecedentes regulatorios y la justificación de uso provistos no resultan suficientes para autorizar el uso de gluten en productos cárnicos. Finalmente se remitirá el expediente a archivo.

GRUPOS DE TRABAJO *ad hoc* de la CONAL

ENZIMAS.

Atento a los mandatos otorgados por la Comisión en la Reunión CONAL N° 139, al respecto de los expedientes EX-2020-90671820-APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2021-03319334-APN-DLEIAER#ANMAT, referidos a la solicitud de modificación de los artículos 1263 y 1263 bis del CAA, la Coordinación de GT elevó a la CONAL las siguientes conclusiones:

- Sustitución de parte del texto del art 1263, quedando de la siguiente manera: *"(...) En aquellos alimentos en los cuales no se prevé el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología, en los artículos específicos del presente Código, podrá autorizarse su empleo siempre que se demuestre ante la autoridad sanitaria competente, que está justificado tecnológicamente su uso, que no altera la genuinidad del alimento y que no aporte o genere sustancias riesgosas para la salud. Los ensayos de toxicidad que demuestren que no se aportan sustancias riesgosas para la salud deben realizarse con un lote de producción representativo de la enzima antes de agregar otros componentes de la preparación de la enzima alimentaria. Se debe proporcionar información sobre el destino de la enzima durante el procesamiento de alimentos y su comportamiento en la matriz alimentaria. Deberá suministrarse datos sobre los productos de reacción intencionales y si corresponde, de los no intencionales resultantes de reacciones enzimáticas o químicas de la enzima con los componentes alimentarios o de la degradación de la enzima durante el almacenamiento y procesamiento del producto alimenticio. Además, deberá presentar información sobre*



posibles efectos adversos sobre los nutrientes y datos relacionados con los posibles efectos de las enzimas alimentarias sobre los microorganismos existentes en los alimentos."

- Modificación del art. 1263 bis:

"6. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

6.1 Consideraciones generales

6.2 *Los ensayos de toxicidad que demuestren que no se aportan sustancias riesgosas para la salud deben realizarse en un lote de producción representativo de la enzima antes de agregar otros componentes de la preparación de enzima alimentaria."*

- Señalan que luego de analizar la documentación presentada en los protocolos por dos empresas, el GT entiende que no se presentaría inconvenientes en el uso de las enzimas Quimosina A producido en el microorganismo *Escherichia coli*, cepa BI21(DE3) y la Quimosina de *Bos taurus* expresado en *Trichoderma reesei* producida a partir de un microorganismo genéticamente modificado.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan con las conclusiones del Grupo de Trabajo; y que la STA-CONAL-MAGYP elabore un único PRC que contemple las modificaciones propuestas -contemplando la tramitación en simultáneo de los expedientes EX-2021-03319334-APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2020-90671820-APN-DLEIAER#ANMAT- lo circule a los representantes por 10 días corridos -de no recibirse comentarios sustanciales- se remitirá al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a los 30 días corridos.

Luego del intercambio surgido en el ámbito de la Comisión y atento a lo establecido en el artículo 1263, el cual contempla desde un abordaje horizontal, que *"el uso en categorías específicas de alimentos en los cuales no se prevé el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología podrá autorizarse su empleo siempre que se demuestre ante la autoridad sanitaria competente, que está justificado tecnológicamente su uso, que no altera la genuinidad del alimento y que no aporte o genere sustancias riesgosas para la salud"*, la CONAL acordó otorgar al GT el mandato de proponer un abordaje que permita ordenar y esclarecer, el empleo según los diferentes grupos de alimentos, en función de que este es un análisis que exige el tratamiento particularizado por categoría.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICO.



Atento al mandato de la CONAL en la 138ª Reunión Plenaria en relación a Postres Lácteos y Polvos para preparar postres lácteos (EX – 2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT) la Coordinación del Grupo elevó a la CONAL una propuesta final de Criterios Microbiológicos para incluir en el Proyecto de Resolución Conjunta que caracteriza dicho productos.

Ver lo resuelto en "Temas que ingresan del CONASE", bajo la siguiente referencia: EX -2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT - Postres lácteos y Postres lácteos en polvo.

Notas ingresadas.

EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT. Dirección Nacional de Biodiversidad Ref.: Inclusión CHAL-CHAL o cocu.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, la cual refiere a la incorporación los frutos de *Allophylus edulis* (St.-Hil.) Radlk al Art. 888 Frutos comestibles específicamente en la categoría Bayas y otras frutas pequeñas del Capítulo XI del C.A.A.

Adicionalmente se señala que se vinculará a este expediente los siguientes: EX-2021-36180783-APN-DLEIAER#ANMAT, EX-2021-36173045-APN-DLEIAER#ANMAT, EX-2021-36163812-APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2021-37229348-APN-DLEIAER#ANMAT, a fin de tramitar un único proyecto de resolución conjunta.

La CONAL acordó que la STA-CONAL/MAGYP elaborará el PRC unificado, lo circule a los representantes por 20 días corridos -de no recibirse comentarios sustanciales- se remitirá al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a los 30 días corridos.

EX-2021-36180783-APN-DLEIAER#ANMAT. Dirección Nacional de Biodiversidad Ref.: inclusión de "achojcha o caigua".

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, la cual refiere a la incorporación los frutos de *Cyclanthera pedata* (L.) Shader al Art 888 Fruto comestibles específicamente en la categoría Cucúrbitas del Capítulo XI del C.A.A.

Así las cosas, los representantes de la CONAL acordaron que la STA-CONAL/MAGYP lo vincule con el EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT a fin de tramitar un único proyecto de resolución conjunta.



EX-2021-36173045-APN-DLEIAER#ANMAT. Dirección Nacional de Biodiversidad. Ref.: Inclusión de "pindó", "coquito" o "jervá".

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, la cual refiere a la incorporación los frutos de *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman al Art 888 Fruto comestibles específicamente en la categoría Otras del Capítulo XI del C.A.A.

Así las cosas, los representantes de la CONAL acordaron que la STA-CONAL/MAGYP lo vincule con el EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT a fin de tramitar un único proyecto de resolución conjunta.

EX-2021-36163812-APN-DLEIAER#ANMAT. Dirección Nacional de Biodiversidad. Ref.: "higuera del monte, papaya del monte, mamón del monte, y otros.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, la cual refiere a la incorporación los frutos de *Vasconcellea quercifolia* A. Sc. Hilaire al Art 822 Hortalizas frescas destinadas a la alimentación -específicamente en la categoría Hortalizas de Fruto- del Capítulo XI del C.A.A.

Así las cosas, los representantes de la CONAL acordaron que la STA-CONAL/MAGYP lo vincule con el EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT a fin de tramitar un único proyecto de resolución conjunta.

EX-2021-37229348-APN-DLEIAER#ANMAT. Dirección Nacional de Biodiversidad Ref.: Inclusión de "ubajay".

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, la cual refiere a la incorporación los frutos de *Eugenia myrcianthes* Nied. al Art. 888 Fruto comestibles específicamente en la categoría Bayas y otras frutas pequeñas del Capítulo XI del C.A.A.

Así las cosas, los representantes de la CONAL acordaron que la STA-CONAL/MAGYP lo vincule con el EX-2021-36187198-APN-DLEIAER#ANMAT a fin de tramitar un único proyecto de resolución conjunta.



EX-2021-37743039-APN-DLEIAER#ANMAT. COLORCON S.A. Ref.: Incorporación de Aditivo Polietilenglicol (PEG) como glaseante en suplementos dietarios.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, y en remitir el expediente al Grupo de Trabajo *ad hoc* de la CONAL "Aditivos Alimentarios" para su evaluación.

EX-2021-37747561-APN-DLEIAER#ANMAT. COLORCON S.A. Ref.: Incorporación de aditivo copolímero de injerto de polivinilalcohol (PVA) en SD.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, y en remitir el expediente al Grupo de Trabajo *ad hoc* de la CONAL "Aditivos Alimentarios" para su evaluación.

NOTAS DE APOYO al EX-2020-7940553-APN-DLEIAER#ANMAT. Ref.: Alimento Vegano.

- Bodega A16; Bodega Argento S.A., Bodega Finca Decero, Domaine Bousquet, Alimentos texturados S.A., Jasmine Monet SRL, Latam Agroservicios S.A., MAUAD SRL, Productores Rivas Ruzzo, SEITU S.A.

Los representantes de la CONAL tomaron conocimiento de las notas referenciadas anteriormente.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, la CONAL acordó que las mismas sean parte integrante del Expediente EX-2020-7940553-APN-DLEIAER#ANMAT.

EX- 2021-40503759-APN-DLEIAER#ANMAT. COPAL - Ref: Comentarios al art. 3°.

Los representantes de la CONAL tomaron conocimiento de las sugerencias remitidas por la COPAL.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, la CONAL acordó remitir el expediente de la referencia al INAL –equipo técnico que elaboró el documento- a fin que revise los comentarios y sugerencias e informe a la Comisión.

EX -2021 -41897406-APN -DLEIAER#ANMAT. INGREDION ARGENTINA S.R.L. - Ref. Enzimas.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, y en remitir el expediente al Grupo de Trabajo *ad hoc* de la CONAL "Enzimas" para su evaluación.



NO -2021-46767977-APN-INAL#ANMAT. INAL - Ref: Propuesta de Modificación art. 1417 de los ingredientes β -hidroxi- β -metilbutirato (HMB) y Beta-alanina (β -ALA), para ser utilizados en suplementos dietarios.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud, circular a los representantes por 20 días corridos, y de no recibirse comentarios sustanciales remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a los 30 días corridos.

NO-2021-46767498-APN-INAL#ANMAT. INAL - Ref: Propuesta de Actualización de art. 1320 sobre la prohibición, expendio y utilización en la industria alimentaria de determinadas esencias y extractos.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud y remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a los 30 días corridos.

EX-2021-41855132-APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Incorporación del alimento Huevos de Caracol *Helix aspersa* - "Caviar de Caracol" al C.A.A.

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión de la CONAL.

EX-2021- 12163716-APN-DLEIAER#ANMAT. OSCAR MARIA BARCENA. Ref. Extracto de Fruta Monje

Atento a las posiciones expresadas en la ETAPA I y los consensos logrados durante la ETAPA II, los representantes de la CONAL acuerdan en dar ingreso a la solicitud y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión de la CONAL.

El Director de Agregado de Valor y Gestión de Calidad, Dr. Pablo MORÓN, mencionó que la SAByDR junto al ANMAT/INAL están suscribiendo un convenio de colaboración y asistencia técnica en la temática de inocuidad y calidad en alimentos, capacitación y formación profesional. En particular, el acuerdo establece la coordinación entre las partes en lo referente a cursos de formación sobre manipulación e inocuidad alimentaria, entre ellos: i) Cursos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria y Rotulado de Alimentos Envasados, disponibles en la web Alimentos Argentinos de la SAByDR, y ii) Curso Virtual de Manipulación Segura de Alimentos.



A su turno, el Director Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SENASA, el Ing. Agr. Alejandro FERNÁNDEZ destacó el trabajo realizado en la Comisión en la situación sanitaria actual, en pos de la inocuidad y de la calidad de los alimentos, enfatizando en la importancia de participar en este ámbito de trabajo, punto de encuentro de todas las provincias y organismos nacionales. Ratificó el apoyo del SENASA a esta labor y el compromiso a continuar las discusiones que permitan llevar adelante las mejores propuestas normativas, fruto del trabajo articulado y de una mirada amplia donde convergen salud, inocuidad, calidad y realidad productiva de las diferentes regiones de nuestro país.

Por su parte, la Lic. Mónica LÓPEZ, Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos saludo a los presentes, he hizo extensivos los saludos del Administrador Nacional de la ANMAT, Dr. Manuel Limeres, y de la Sub Administradora Nacional de la ANMAT, la Lic. Valeria Garay. Seguidamente, celebró el fuerte trabajo que se viene realizando en la articulación con diferentes Ministerios que permite brindar apoyo en la formación y capacitación de los manipuladores de alimentos. En este contexto, se ha consolidado el intercambio a fin de conformar mesas de trabajo conjunto que permita al estado aprovechar mejores sus recursos de forma más eficiente. En este marco, se consolidará un convenio entre la ANMAT y la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En este sentido la ANMAT a través del INAL sigue ampliando el acceso a la población de webinaros abiertos que abordan temas claves como los alimentos libres de gluten, prevención de triquinosis, inocuidad de los alimentos, Rotulado de alimentos, entre otros. Por último, felicitó a la mesa de trabajo del PFCA que como componente clave del Plan ANMAT FEDERAL, continúan trabajando comprometidamente en fortalecer el dialogo con las provincias y brindar herramientas.

La Secretaria de Comercio Interior, del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación, Dra. Paula Irene ESPAÑOL, felicitó a todos los participantes por haber cumplido con la agenda programada de la 141° Reunión Ordinaria de la CONAL.

Destacó el ámbito de trabajo intergubernamental, que no solo cuenta con la participación de organismos nacionales, sino que tiene representación federal. Además, resaltó la importancia de que, en estas nuevas jornadas, se haya avanzado en proyectos cuyos objetivos tienen que ver con



garantizar el derecho que tenemos todas y todos como consumidores, de acceder a información clara, simple y precisa sobre aquello que consumimos. Mencionó que, por esta razón, además del proyecto de Rotulado Nutricional Frontal que, independientemente del ámbito donde se reglamente, las discusiones son siempre enriquecedoras, le resultó importante destacar el avance sobre el proyecto que busca reglamentar la definición de los productos veganos, así como también que continúe trabajándose para poder reglamentar el encuadre que es necesario darle a las bebidas sin alcohol. Declaró que este proyecto le resulta muy importante ya que permitirá establecer con precisión cuáles son aquellas que tienen componentes nutricionales beneficiosos para la salud, estableciendo límites mínimos para tal fin, y evitar posibles confusiones que puedan derivarse de imágenes en los envases que promueven beneficios que no son tales.

Afirmó que, con estos ejemplos, se evidencia, una vez más, cómo el cuidado de la salud y el garantizar los derechos de las y los consumidores, son dos objetivos que se trabajan mancomunadamente. En conclusión, remarcó que, como muchas veces ha expresado, esta nueva Reunión Ordinaria de la CONAL lo que nos demuestra es la existencia de un Estado Presente, que se hace eco de las demandas y necesidades de la sociedad. Porque es responsabilidad del Estado garantizar el acceso a la información, para que las y los consumidores tengan una posición crítica frente a lo que consumen. Y esto no solo tiene que ver con los consumidores de hoy, sino con las generaciones venideras; para construir una sociedad mejor y una sociedad más informada. Para lograr ser una sociedad basada en el consumo sustentable, entendiendo la sustentabilidad del consumo desde el punto de vista medioambiental, social y económico.

A su turno, el Secretario de Calidad en Salud, Dr. Arnaldo MEDINA, agradeció la presencia virtual de todas las autoridades nacionales y provinciales y destacó el compromiso de los representantes de la Comisión ante el trabajo desarrollado con el objetivo de mantener el acceso de alimentos sanos e inocuos a toda la población. Así mismo, enfatizó la felicitación a todo el equipo de la secretaría técnico administrativa por el trabajo realizado bajo la presidencia actual y en forma conjunta el trabajo articulado con el INAL.

Destacó el trabajo mancomunado que se realiza hacia adentro de la CONAL, entre reunión y reunión, en relación a los informes técnicos que se realizan desde los grupos ad hoc, las investigaciones que realizan los representantes de cada provincia para incorporar nuevos temas y la dedicación especial en el abordaje integral e interinstitucional de relevancia sanitaria.



Dentro de los temas relevantes y de impacto sanitario resaltó la importancia de los proyectos recientemente aprobados sobre Compuestos Polares y sus criterios de aceptación de aceites y grasas para fritura, el tratamiento de productos veganos, la incorporación de salicornia, entre otros. Por otra parte, destacó la ampliación de la digitalización del Sistema Nacional de Control de Alimentos y la extensión en la implementación de SiFeGA y la reciente incorporación de Tierra del Fuego que puso en línea el mes pasado el Sistema; asimismo hizo extensivo los saludos a la provincia de Corrientes que a través de la firma de su resolución de incorporación al SiFeGA se adhirió a la gestión electrónica y próximamente también se encontrará en línea para la gestión de tramites de RNE Y RNPA. En este sentido destacó la importancia del acceso a la información por parte de los consumidores y el fortalecimiento de las autoridades de control en la vigilancia y toma de decisiones con el objetivo principal de proteger la salud e la Población.

Finalizando saludo a todos los representantes y autoridades y volvió a destacar el trabajo de la Comisión y el compromiso en mejorar el acceso de alimentos seguros a través de la mejora y actualización de la normativa.

El Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, Lic. Marcelo E. ALOS, en ejercicio de la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos –CONAL- agradeció el compromiso asumido por los representantes en los temas tratados a lo largo de las 2 jornadas. Además señaló el trabajo llevado a cabo por la Secretaría Técnica-Administrativa de la CONAL y la importancia de la Comisión Nacional de Alimentos.

Enfatizó en el tratamiento de los productos Vegano/Vegetariano, cuyo objetivo sería otorgar un marco normativo claro a nivel nacional de los productos elaborados únicamente con ingredientes de origen vegetal, como así también el análisis de las Bebidas Vegetales, lo cual permitiría caracterizar los productos que se diferencian de las bebidas analcohólicas y que presentan un significativo valor agregado (bebida a base de quinua, almendras, soja, maní).

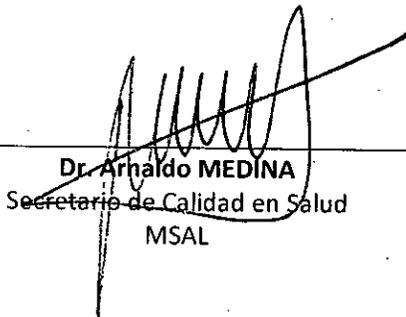
Finalmente, señaló el trabajo realizado en la presente reunión donde se trataron más de 50 expedientes, de los cuales 8 pasaron a trámite administrativo, 5 a consulta pública y 14 al Consejo Asesor.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo a las 11:30 hs. se da por finalizada la 141ª REUNIÓN ORDINARIA DE LA CONAL.

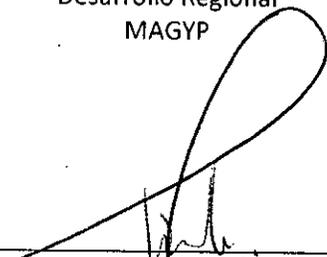
Las Autoridades Nacionales presentes dan conformidad con su firma al pie del presente.



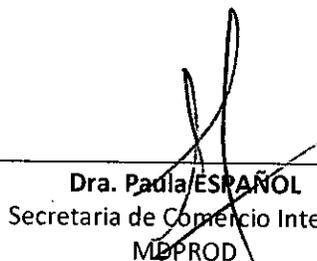
Lic. Marcelo ALÓS
Presidente de la CONAL
Secretario de Alimentos, Bioeconomía y
Desarrollo Regional
MAGYP



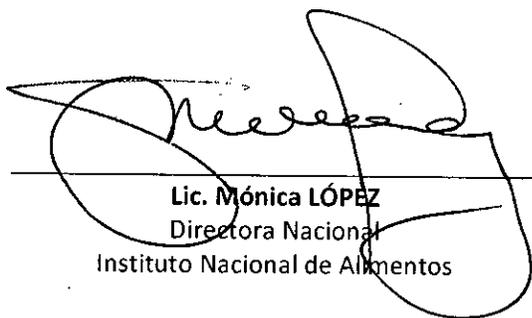
Dr. Arnaldo MEDINA
Secretario de Calidad en Salud
MSAL



Dr. Pablo MORÓN
Director de Agregado de Valor y Gestión de
Calidad
SABYDR - MAGYP



Dra. Paula ESPAÑOL
Secretaria de Comercio Interior
MEPROD



Lic. Mónica LÓPEZ
Directora Nacional
Instituto Nacional de Alimentos



Med. Vet. Alejandro FERNANDEZ
Director Nacional de Inocuidad y Calidad
Agroalimentaria
SENASA