

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA del 19 de marzo de 2024.

CABA

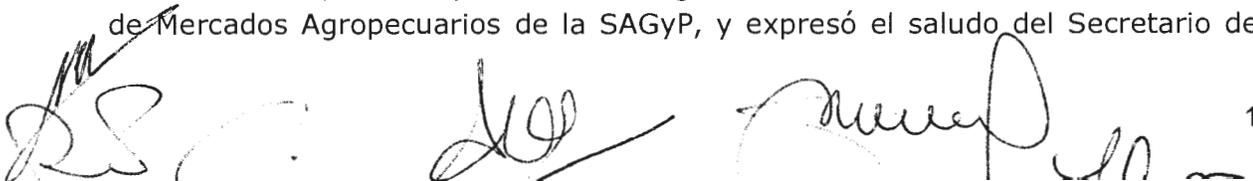
ACTA Nº 153

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los DIECINUEVE 19 días del mes de marzo de 2024, con la participación del Dr. Leonardo BUSO, Lic Matias Alejandro BERNOCCO; Lic. Agustín TEJEDA RODRIGUEZ; Dr. Pablo MORÓN; Dr. Sergio ROBERT; Lic. Mónica LÓPEZ; Lic. Marcia PALAMARA; Lic. Julia GERACI; Ing. Alim. Natalia DEL GRECO; Lic. Viviana BRUNENGO; Srta. Dolores PALMEIRO; Lic. Narella TOIA; Ing. Alim. Elizabeth LEZCANO; Lic. Natalia GUERRA; Lic. Ivan NIETO; Lic. Lucia JORGE; Lic. Andrea Marisa PÉREZ; Lic. Claudia VIANO; Lic. Victoria SCHRIRO; Bioq. Karina MEIER; Lic. Daniel RABINO; Med. Vet. Valeria ONTIVEROS; Lic. Jorgelina AZAR; Med. Vet. Andrea CALZETTA RESIO, Med. Vet. María IRIGOYEN; Bioq. María Virginia APUD; Ing. Agr. Juan Nestor GARAY; Lic. Anabella MARIANI; Med. Vet. Leticia Beatriz CÁCERES; Lic. Diego SABAN; Bioq. Sergio PARAFIENIUK; Ing. Qca. Rocio LEIVA RODRIGUEZ; Med. Vet. Eduardo ELIZALDE; Lic. Gladys Antonia CACERES; Ing. Alim. Daniel PERRONE; Ing. Alim. Daniel FRANCO; Lic. Celina MORENO; Lic. Lucía ROCHA; Bioq. Sonia Beatriz GARCÍA; Med. Vet. Pedro RIBEIRO; Ing. Maria Julia PALACÍN; Bioq. Cecilia Haydee IZQUIERDO; Blga. Ianina del Carmen BASCUR; Sra. Virginia PERALTA; Lic. Karina HARITCHABALET; Ing. Luciana ZAVALETA; Med. Vet. Cecilia BELMONTE; Mg. Farm. Héctor Gustavo QUIROGA; Lic. Oscar Leonardo AMARILLA; Lic. María Belén GIMÉNEZ; Ing. Agr. Analía MANGO; Mg. Anika TROPEA; Sra. Linda Carolina LABORDE; Med. Vet. María Eugenia TONERO; Lic. Carlos de LORENZI; Lic. Marta CHUCHUY; Tec. Alicia Raquel ARCANGIOLI; Lic. Romina Natalia IMBODEN; Med. Vet. Silvia LOPEZ; Ing. Jose Oscar GINGER MOLLEV; Farm. Soledad ECHARRI; Dr. Jonatan PIETRONAVE; Lic. Soledad SARNIGUET, Bioq. Maria Josefina CABRERA, Lic. Sandra UCHA; Lic. Florencia GÓMEZ BODO e Ing. María Mercedes PAZ se desarrolló la reunión ordinaria.

Siendo las 9:30 hs la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Lic. Mónica LÓPEZ, dió inicio a la apertura formal de la reunión dando la bienvenida a las autoridades presentes.

Primeramente, tomó la palabra el Lic. Matías A. BERNOCCO, Director Nacional de Reglamentos Técnicos de la Secretaría de Comercio quien dio la bienvenida y auguró una buena jornada de trabajo.

Posteriormente, tomó la palabra el Lic. Agustín TEJEDA RODRIGUEZ Subsecretario de Mercados Agropecuarios de la SAGyP, y expresó el saludo del Secretario de



Bioeconomía, Ing. Fernando Vilella, quien no pudo asistir por cuestiones de agenda. Prosiguió destacando la importancia de la CONAL en el desarrollo del sistema agroalimentario de la Argentina y la nueva visión que tiene la Secretaría de Bioeconomía para el futuro del sector y de la Comisión, relacionado con la transformación de la biomasa en territorio con innovación y tecnología para producir mejores alimentos.

Mencionó además, que los nuevos desafíos a nivel nacional e internacional relacionados con nuevas preocupaciones que expresan los consumidores atraen nuevas oportunidades, nuevos mercados para diferenciarse con alimentos más nutritivos, más saludables y con diferenciación medioambiental. Aclaró que para lograr esto, es necesario políticas que incentiven las inversiones, la ciencia y la tecnología, pero también un marco normativo regulatorio más eficiente y eficaz que promueva nuevos desarrollos y productos.

Por último, expresó el compromiso que la Secretaría tiene con la CONAL y destacó la nutrida agenda de trabajo de esta Reunión Ordinaria N° 153.

Posteriormente tomó la palabra el Vicepresidente del SENASA, Dr. Sergio Robert, saludando a los presentes y expresando que en la producción y comercialización de los alimentos, la CONAL es fundamental para la agilización y las modificaciones de los registros.

La focalización en la exportación, implica que se generen certificaciones digitales compatibles con la Secretaría de Economía y Cancillería provocando la apertura de nuevos mercados.

Resaltó que la CONAL es parte del trabajo enfocado por el SENASA, de poner los alimentos en el mundo, ya que las exportaciones generan empleo y esto genera riquezas que mejora las condiciones de vida de los argentinos.

Destacó la incorporación del código QR para alimentos regulados por SENASA para brindar mayor información a los consumidores; indicó también que pone a disposición dicha tecnología.

A su turno, la interventora de ANMAT, Dra Agustina Bisio saludó a los presentes y expresó que, como Administradora de ANMAT, es fundamental abordar temas de vital importancia que impactan directamente en la salud y el bienestar de las personas, en nuestro país y en todo el mundo, como la inocuidad de los alimentos, la nutrición, el marco regulatorio, y el impacto del desarrollo de las economías regionales y el agregado de valor para garantizar la seguridad alimentaria.

Primeramente se enfocó en la importancia de la inocuidad de los alimentos, con datos de Organización Mundial de la Salud (OMS) quien cada año, estima que casi ~~una~~ de cada diez personas se enferman después de consumir alimentos contaminados, y de ellas, 420.000 mueren como resultado de estas enfermedades

transmitidas por alimentos. Remarca que estas cifras subrayan la necesidad de seguir trabajando para garantizar la seguridad de los alimentos que consumimos.

Destacó que la seguridad alimentaria no solo implica prevenir enfermedades transmitidas por alimentos sino que también implica promover una nutrición adecuada y equilibrada. Herramientas para prevenir enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares que representan una carga significativa para los sistemas de salud en todo el mundo.

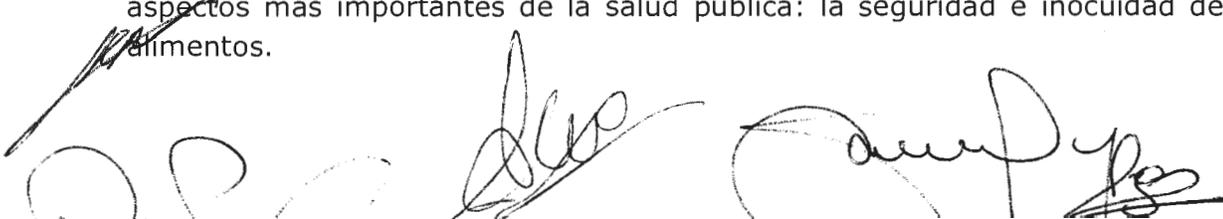
Prosiguió destacando que el impacto regulatorio desempeña un papel fundamental en la garantía de la inocuidad alimentaria. Detalla que es importante que la agencia reguladora y autoridades sanitarias jurisdiccionales sigan en este camino que ya lleva 153 reuniones, para seguir estableciendo normativas y estándares higiénico sanitarios para la producción, distribución y comercialización de alimentos, implementando mecanismos de monitoreo ágiles, dinámicos y efectivos para garantizar la inocuidad de los mismos.

Expresó también que los productores de alimentos tienen la responsabilidad de implementar prácticas de higiene adecuadas en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta el procesamiento, almacenamiento y distribución, la capacitación del personal con la obtención del carnet nacional de manipulación de alimentos, la implementación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria como el HACCP y el uso responsable de tecnologías e informatización sanitaria son herramientas clave para garantizar la producción de alimentos seguros y de alta calidad.

Finalmente detalló que desde ANMAT, el Plan Estratégico incluye objetivos alineados para garantizar la inocuidad de los alimentos, trabajando cada vez más en el enfoque de reliance o confianza mutua con otras agencias y países, por medio de acuerdos y normas comunes, como son las normas CODEX, Mercosur, y acuerdos entre países como el MOU con ANVISA de Brasil. También es importante la previsibilidad de gestionar una agenda regulatoria que genere convergencia, como lo hicimos en años anteriores, ya que son aspectos interrelacionados que requieren una atención y acción concertadas a nivel interjurisdiccional, federal y a nivel global.

Para terminar, felicitó a todos por el trabajo técnico y científico que realiza esta comisión y les auguro un próspero año de trabajo en equipo.

Finalmente, se dirigió a la comisión el Secretario en Calidad en Salud Dr. Leonardo BUSSO quien saludó a los presentes y expresó el honor de compartir esta importante sesión donde se comienza una nueva gestión, destacando uno de los aspectos más importantes de la salud pública: la seguridad e inocuidad de los alimentos.



Recalcó que en medio de los desafíos globales actuales es fundamental garantizar que la cadena alimentaria permanezca robusta y que los ciudadanos tengan acceso a alimentos que no solo satisfagan sus necesidades nutricionales, sino que también los protejan de enfermedades transmitidas por alimentos.

En línea con el compromiso histórico de la comisión y el tratamiento continuo y permanente por actualización del Código Alimentario Argentino. Enfatizó el trabajo conjunto para concientizar a la población y trabajar en fortalecer la agenda regulatoria, promover una cultura de seguridad alimentaria en toda nuestra sociedad, con medidas tan sencillas como el lavado de manos y las 5 claves de la inocuidad.

Destacó el espíritu de colaboración y determinación para enfrentar estos desafíos como se viene haciendo desde hace 153 reuniones. Remarcó la importancia de continuar acercando temas desde cada jurisdicción y desde cada provincia. Un trabajo federal que fortalece el sistema nacional de control de alimentos, representando a cada región del país y fortaleciendo el trabajo interinstitucionalmente con ANMAT, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, SENASA, la Secretaría de Comercio y cada una autoridad sanitaria jurisdiccional, con todos los actores de la producción y la cadena agroalimentaria.

Abordó también la importancia de la inocuidad de los alimentos, quien como médico y trabajador de la salud reconoció la importancia de la nutrición en la promoción de la salud y el bienestar.

Comentó que en la última Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de nuestro país, los datos revelaron que el consumo de sal ha disminuido, sin embargo el sobrepeso y la obesidad han ido en aumento, de la mano de la prevalencia de colesterol elevado y de glucemia elevada, destacando la importancia de seguir trabajando para disminuir en los alimentos el contenido en sodio, grasas y azúcares, componentes críticos para la salud de la población especialmente la de los niños, niñas y adolescentes.

Destacó el trabajo realizado para implementar la Ley de Promoción de Alimentación Saludable, hoy plenamente incorporada y que aporta información simple, garantizando una mejor elección de alimentos por parte de la población.

Finalmente instó a los presentes a seguir trabajando para asegurar que los alimentos sean inocuos y de calidad, sabiendo que son fundamentales para la salud y el bienestar de nuestra sociedad. Confió en que, con dedicación y colaboración, con el rigor técnico y científico que caracteriza a esta comisión, se puede superar los desafíos que enfrentamos y proteger la salud de nuestra comunidad.

Resoluciones Publicadas en el Boletín Oficial

La Secretaría Técnica Administrativa (STA) de la CONAL informó sobre las últimas resoluciones conjuntas que actualizaron el Código Alimentario Argentino (CAA) publicadas en el Boletín Oficial de la República Argentina (BORA) hasta el día de la fecha:

Resolución Conjunta SCS y SAGyP N° 32/2023 - Sustitución de los art. 1383 y 1383 bis referidos a Alimentos Libres de Gluten (ALG)

Resolución Conjunta SCS y SAGyP N° 33/2023 - Modificación art. 982, 983, 985 y 995. Límites de Boro y Manganeso en agua.

Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA

EX-2023-79809514- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Modificación del art. 154 tris - Buenas Prácticas Agrícolas.

No se recibieron observaciones durante el período de Consulta Pública. La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, el cual acordó con el proyecto.

Los representantes de la CONAL acordaron remitir el Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) ajustado a Trámite Administrativo.

Se adjunta el proyecto como ANEXO I

EX-2023-51585555-APN-DLEIAER#ANMAT (EX-2023-27576874-APN-DLEIAER#ANMAT) - Ref. Inclusión en el CAA de la especie Prosopis Alpataco en el art. 681 y de las chauchas de caldén (fruto del árbol Prosopis Caldenia).

No se recibieron observaciones durante el período de Consulta Pública. Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo.

Se adjunta el proyecto como ANEXO II

EX-2020-14151380- -APN-DLEIAER#ANMAT (EX-2022-57386502-APN-DLEIAER#ANMAT). Ref. Polen.

No se recibieron observaciones durante el período de Consulta Pública. Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC a Trámite Administrativo.

EX-2023-92247425-APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Modificación Artículo 778 quater referido a fructosa.



No se recibieron observaciones durante el período de Consulta Pública. Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC a Trámite Administrativo.

EX-2023-109058635- APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Modificación de los art. 12 y 18, derogación de los art. 22 y 23 y del título "Aire ambiente".

No se recibieron observaciones durante el período de Consulta Pública. Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC a Trámite Administrativo.

EX-2021-123492692- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Incorporación de mijo y harina de mijo.

- NOTA Ministerio de Salud de Río Negro - 4 de enero de 2024

Durante el período de Consulta Pública se recibieron observaciones del Ministerio de Salud de Río Negro. En este sentido, los representantes de la CONAL acordaron con los comentarios y en remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo.

Se adjunta el proyecto como ANEXO III.

Temas que ingresan del CONASE

EX-2023-79809514- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Modificación del art. 154 tris - Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

Ver lo resuelto en Consulta Pública.

EX-2023-61420415-APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Té saborizado

- **NO-2024-21951957-APN-INAL%ANMAT / IF-2024-08018323-APN-DFYC%ANMAT** Ref: Informe de GT Metodología Analítica Oficial (GT MAO)
- Nota caracterización diferentes tipos de té MISIONES - remitida 18/03

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE y acordó con las observaciones de forma al PRC.

Asimismo, la Comisión acordó con lo expresado por el GT MAO en referencia a las modificaciones en las metodologías analíticas y la sustitución del análisis de taninos por el análisis de polifenoles.

Respecto a la nota presentada por el Ministerio del Agro y de la Producción de Misiones en la que se detallan los parámetros físico químicos para las variedades de té, se acuerda con que la STA CONAL/INAL ajuste el PRC, lo circule para comentarios por 10 días corridos, y en caso de no recibir comentarios sustanciales,

remitir a la Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

EX-2021-17618749-APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Alimentos farináceos.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, y acordó con los comentarios, a excepción de los siguientes puntos:

- Artículo 2º, Punto 1 Inc. c - Eliminar la frase "La cantidad de peso del relleno será, como mínimo, el 40 por 100 referido al peso total del producto".
- Artículo 2º, Punto 2 – Permitir la denominación "Pastas Frescas de Larga Duración" de manera opcional dado que la denominación debe responder a las características del producto.
- Artículo 3º - Eliminar el Artículo 3. Se considera necesario informar en la denominación del producto cuando el relleno contenga las sustancias y cantidades mencionadas en dicho artículo a los efectos de reflejar la verdadera naturaleza del producto.
- Artículo 5º - Inc j: Incorporar un plazo de venta de 48hs para la venta de pastas frescas. En ese sentido se ratifica el acuerdo alcanzado en la Reunión CONAL N° 152. (Informe grupo de trabajo Artesanal)
- Artículo 9º - Plazo de adecuación propuesto de 1095 días.

Asimismo, la Comisión acordó otorgar un plazo de adecuación de 365 días corridos.

Por último, la Comisión acordó remitir el proyecto ajustado a la Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

Se adjunta el proyecto como ANEXO IV

EX-2022-72869202--APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Propuesta integral del articulado de maní y sus productos derivados.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE y acordó con las modificaciones de forma.

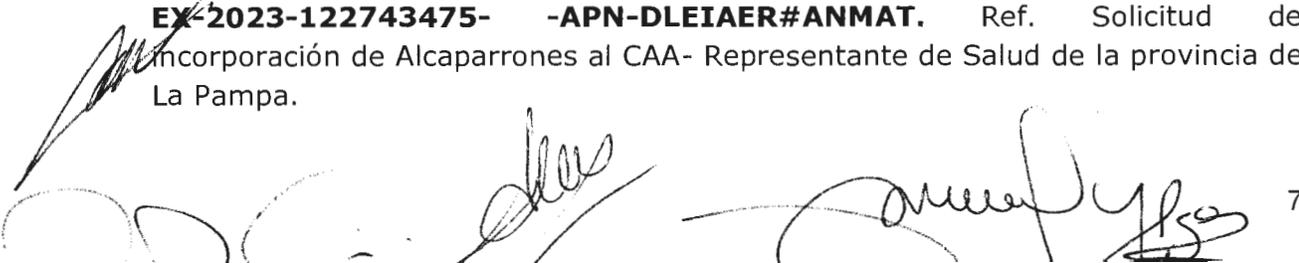
La Comisión acordó remitir el PRC a Consulta Pública.

EX -2022-111152839-APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2023-52295989-APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Inclusión de Enzimas.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, el cual acordó con el PRC.

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

EX-2023-122743475- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Solicitud de incorporación de Alcaparrones al CAA- Representante de Salud de la provincia de La Pampa.



La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, el cual acordó con el PRC. La Comisión acordó remitir el PRC a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

EX-2023-129487245- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Modificación art. 1381-Cámara Argentina de Productos de Especialidades Medicinales de Venta Libre.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, el cual acordó con el PRC. Luego del debate la comisión acordó desarrollar un listado positivo de declaraciones de propiedades saludables a los fines de ser evaluado en la próxima reunión de la CONAL y continuar con el tratamiento del tema.

Temas en Tratamiento

EX-2022-13706151- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Modificación artículo 760 tris - Actualización de Snacks

- **NO-2024-21953616-APN-INAL#ANMAT / IF-2024-19317011-APN-DLEIAER#ANMAT** Ref. Informe de INAL sobre MIX de frutas secas

La CONAL tomó conocimiento del informe presentado por INAL según los compromisos asumidos en la 147º reunión de la CONAL.

La comisión acordó con las conclusiones del informe respecto de que definir y caracterizar un único artículo que abarque todos estos productos, carece de sentido práctico.

Luego del debate, la Comisión acordó que la SAGyP y la Representante de Río Negro ajusten una propuesta para presentarla en la próxima reunión de la CONAL, tomando como referencia el PRC presentado por Río Negro y el oportunamente remitido por el Ministerio de Producción de la Provincia de Mendoza.

EX-2023-148220853- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Inclusión de Arropes y Harinas Vegetales.

La CONAL acordó con que la STA CONAL - INAL ajuste el proyecto en referencia a la derogación del artículo 1023 y lo remita al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2022-128053763- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación de

Alpiste.

La Comisión tomó conocimiento de la subsanación realizada por la interesada. La comisión expresó que solo el alpiste de la especie *Phalaris canriensis* de las variedades que se incluyen en este PRC (CDC Maria, CDC Togo, CDC Bastia, CDC Calvi y CDC Cibo) son aptas para consumo humano.

La CONAL acordó que la STA CONAL - INAL ajuste el proyecto, lo circule por 10 días corridos y en caso de no recibir comentarios sustanciales, se remita al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2021-95807560-APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación de Maca.

La Comisión tomó conocimiento de la subsanación realizada por la Oficina Comercial de Perú en Bs. As. La CONAL acordó que la STA CONAL - INAL ajuste el proyecto, lo circule por 10 días corridos y de no recibir comentarios sustanciales, se remita al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

GRUPOS de TRABAJO ad hoc de la CONAL

GT Autorización de Establecimientos y Productos- DT para Alimentos libres de gluten.

- **NO-2024-21952596-APN-INAL#ANMAT / IF-2024-17917671-APN-DLEIAER#ANMAT**

La CONAL acordó ampliar el mandato otorgado oportunamente al GT "Establecimientos y Productos" referido a realizar una matriz de categorización de establecimientos en función de peligro/riesgo a los efectos de evaluar la obligatoriedad y funciones de un director técnico para alimentos libres de gluten.

GT Bebidas analcohólicas y GT Alimentos para Deportistas - informe Conjunto

- **NO-2024-21951422-APN-INAL#ANMAT / IF-2024-17936642-APN-DLEIAER#ANMAT**

La CONAL acordó con lo expresado por los grupos de trabajo Bebidas Analcohólicas y Alimentos para Deportistas, que la STA CONAL - INAL elabore el PRC y lo remita al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

Asimismo, la CONAL acordó que el grupo de trabajo "Alimentos para Deportistas"

continúe trabajando en el mandato otorgado oportunamente.

Por último, la CONAL acordó ampliar el mandato otorgado oportunamente al grupo Bebidas Analcohólicas en referencia a la revisión de bebidas que contienen edulcorantes nutritivos y no nutritivos y los reducidos en valor calórico.

GT Aditivos Alimentarios

- **NO-2024-21952922-APN-INAL#ANMAT / IF-2024-18155712-APN-DLEIAER%ANMAT**

EX-2022-136582462- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación del Copolímero de metacrilato básico (INS 1205)

EX-2022-136616373- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación del Copolímero de metacrilato aniónico (INS 1207)

La CONAL acordó con lo expresado por el GT Aditivos Alimentarios, que se tramiten los expedientes en conjunto y que la STA CONAL – INAL elabore un único PRC, lo circule por 10 días corridos y de no recibir comentarios sustanciales, remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2022-136576887- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación del Copolímero de metacrilato neutro (INS 1206)

La CONAL acordó con lo expresado por el GT Aditivos Alimentarios, en no proceder con su inclusión, debido a la decisión adoptada por el Comité Codex de Aditivos Alimentarios en su Reunión Plenaria N°53. En dicha reunión, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) decidió retirar la monografía de especificaciones para este aditivo y expresó la extensión del período de evaluación del mismo hasta diciembre de 2025.

Se acuerda con que la STA CONAL – INAL notifique al interesado y remita el expediente al archivo.

GT Metodología Analítica Oficial

EX-2023-61420415-APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Té Saborizado

Ver lo resuelto en Temas que ingresan del CONASE.

Notas ingresadas

EX-2023-146749653- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Inclusión del fruto de

la palmera *Butia yatay* al Art. 888 – ICAB

La CONAL acordó dar ingreso al expediente, que la STA CONAL – INAL elabore el PRC y remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2022-129288323- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Inclusión de la enzima Xilanasas de *Chryseobacterium* sp-10696 expresada en *Bacillus licheniformis*. Novozymes BioAg SA.

La CONAL acordó dar ingreso al expediente, que la STA CONAL – INAL lo remita al GT ENZIMAS ALIMENTARIAS para su evaluación y posterior informe a la Comisión.

EX-2023-95238844- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación del Extracto del Fruto MONJE como edulcorante - Merisant Argentina SRL

La CONAL acordó dar ingreso al expediente, que la STA CONAL – INAL remita al GT ADITIVOS ALIMENTARIOS para su evaluación y posterior informe.

EX-2024-18424982- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Inclusión de la Caléndula- Prov. de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur y Quinta Pionera de Estancia Viamonte.

La CONAL acordó dar ingreso al expediente, que la STA CONAL – INAL elabore el PRC y remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

NO-2024-21954012-APN-INAL#ANMAT Nota presentada por INAL - Ref. Incorporación de Flores Comestibles

La CONAL acordó dar ingreso a la NOTA presentada por el INAL, anexarla al expediente EX-2024-18424982- -APN-DLEIAER#ANMAT ya que propician la modificación del mismo artículo.

Por otra parte, la Comisión acordó que la STA elabore un único PRC y posteriormente remita el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2024-01784569- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Incorporación de la aplicación de aditivos glaseantes y antihumectantes/antiaglomerantes en frutas - Clúster de Ciruela

La CONAL acordó dar ingreso al expediente y continuar su tratamiento.

EX-2024-23254083- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Nota CADIBSA - Ref. Alimentos líquidos

La CONAL acordó dar ingreso a la nota.

La comisión no acordó con la solicitud presentada por CADIBSA respecto al punto 2, en el cual solicita mantener en todas las jurisdicciones los registros de "Alimento Líquido" conforme al encuadre que se dio oportunamente hasta tanto se generen las nuevas categorías, incluyendo sus renovaciones.

Por otra parte, la CONAL acordó mantener lo resuelto en la Reunión CONAL N° 152 para este punto.

Notificaciones

EX-2022-62050263- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. CONSERVAS VEGETALES

La STA CONAL - INAL deja constancia que en relación al criterio de aceptación de variación del pH, en el punto 5 inciso IX, se informa que el Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) realizó una revisión y conformidad técnica solicitada por la secretaría de la CONAL con el objeto de avanzar en el trámite administrativo.

En este sentido, el LNR emitió un informe (NO-2023-131355214-APN-DFYC#ANMAT) donde expresa que el texto debe quedar redactado de la siguiente forma:

"...Ensayo térmico: Realizar la incubación de las muestras a las siguientes temperaturas:

- 30°- 35°C, durante 10 días
- 55°C, durante 5-7 días

NOTA: el ensayo térmico se realizará en envases que no presenten ninguna alteración visual.

Luego de la incubación, observar si las características de las muestras han sufrido algún tipo de alteración manifiesta y visualmente detectable, respecto a una muestra testigo no incubada.

Criterio de aceptación:

Se considerará satisfactorio: cuando la muestra no presente alteraciones del envase, modificación en las características organolépticas (olor, color, consistencia), entre otras".

Se adjunta el PRC ajustado que será remitido a Trámite Administrativo. ANEXO VI

GT Conservas Vegetales

- **NO-2024-15037552-APN-DIYCPOV#SENASA** / Informe de avance del Grupo de Trabajo ad hoc Conservas Vegetales (Capítulo XI)

El GT Conservas vegetales notificó lo realizado durante el 2023 y explicó los pasos a seguir durante el 2024.

GT Vegano / Vegetariano

- **NO-2024-11800365-APN-DNAYDR#MEC / IF-2024-11687872-APN-DLEIAER%ANMAT**

El GT Vegano/Vegetariano presentó el plan de trabajo y cronograma para el primer semestre de 2024.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 15:00 hrs. se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA N° 153, el día 19 de marzo, de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.

Handwritten signatures and names of the attendees at the meeting. The signatures are in black ink and include:

- A large, stylized signature on the left.
- A signature in the middle that appears to be "J. 300".
- A signature on the right that appears to be "C. 000000".
- A signature below the middle one that appears to be "J. 000".
- A signature below the right one that appears to be "F. 000".
- A signature at the bottom left that appears to be "L. 000".
- A signature at the bottom center that appears to be "F. 000".