

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA del 12 y 13 de junio de 2024.

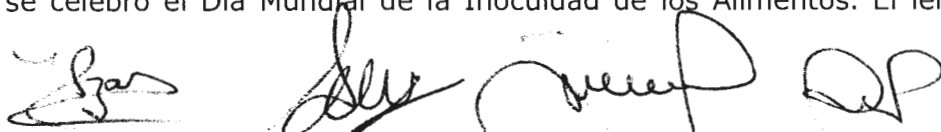
CABA

ACTA Nº 154

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los DOCE (12) y TRECE (13) días del mes de junio de 2024, con la participación del Subsecretario de Institutos y Fiscalización del Ministerio de Salud Dr. Enrique RIFOURCAT; la Subadministradora de la ANMAT Dra. Enriqueta PEARSON; Secretario de Bioeconomía Ing. Agr. Fernando VILELLA; Lic. Mónica LÓPEZ; Dr. Pablo MORÓN; Lic. Marcia PALAMARA; Lic. Julia GERACI; Ing. Alim. Natalia DEL GRECO; Lic. Viviana BRUNENGO; Lic. Claudia VIANO; Ing. Alim. Elizabeth LEZCANO; Lic. Natalia GUERRA; Lic. Lucía JORGE; Lic. Andrea Marisa PÉREZ; Lic. Jorgelina AZAR; Med. Vet. Andrea CALZETTA RESIO; Ing. María Julia PALACÍN; Med. Vet. Silvia LOPEZ; Med. Vet. Valeria ONTIVEROS; Ing. Qca. Rocío LEIVA RODRIGUEZ; Med. Vet. Pedro RIBEIRO; Lic. Diego SABAN; Lic. Anabella MARIANI; Ing. Jose Oscar GINGER MOLLEVI; Med. Vet. María IRIGOYEN; Bioq. Karina MEIER; Ing. Alim. José Francisco GONZÁLEZ; Bioq. Cecilia Haydee IZQUIERDO; Med. Vet. Leticia Beatriz CÁCERES; Bioq. Sonia Beatriz GARCÍA; Sra. Linda Carolina LABORDE; Lic. Gladis Antonia CACERES; Bioq. Esteban GIOVANINI; Lic. Daniel RABINO; Bioq. Sergio PARAFIENIUK; Ing. Agr. Analía MANGO; Lic. Sergio GANEM; Blga. Ianina del Carmen BASCUR; Lic. Lucía ROCHA; Med. Vet. Cinthia SEREBRINSKY; Lic. Karina HARITCHABALET; Ing. Agr. Juan Nestor GARAY; Lic. Marta CHUCHUY; Lic. Anika Victoria TROPEA; Med. Vet. María Eugenia TONERO; Med. Vet. Eduardo ELIZALDE; Ing. Luciana ZA VALETA; Med. Vet. Jorge DAL BIANCO; Sra. Virginia Soledad PERALTA; Sra. Claudia LESCOANO; Mg. María Florencia GÓMEZ BODO; Lic. Silvana RUARTE; Ing. Lourdes D'ESPOSITO; Farm. Soledad ECHARRI; Bioq. María Josefina CABRERA y Lic. Sandra UCHA se desarrolló la reunión ordinaria.

Siendo las 9:30 hs la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Lic. Mónica LÓPEZ, dio inicio a la reunión otorgando la palabra a las autoridades presentes.

Primeramente, toma la palabra el Subsecretario de Institutos y Fiscalización del Ministerio de Salud, Dr. Enrique RIFOURCAT, quien dio la bienvenida en nombre del presidente de la CONAL, el Dr. Leonardo BUSSO, Secretario de Calidad en Salud del Ministerio de Salud de la Nación y destacó el propósito de continuar fortaleciendo las políticas y estrategias para garantizar la inocuidad alimentaria en nuestra nación. Señaló que el encuentro no solo representa un espacio para el intercambio de ideas y conocimientos, sino también un firme compromiso con la salud de la población argentina. En ese sentido, recordó que el pasado 7 de junio se celebró el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. El lema de la OMS



subraya la importancia de estar preparados para los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, ya sean leves o graves. El lema reafirma que la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que requiere la cooperación de todos los actores involucrados en la cadena alimentaria. En este contexto indicó que los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos pueden surgir de diversas fuentes, ya sea por accidentes, controles inadecuados, fraudes alimentarios o fenómenos naturales. La preparación y la capacidad de respuesta ante estos incidentes son fundamentales para proteger la salud pública. Es crucial el trabajo conjunto para minimizar los riesgos y asegurar que los alimentos que llegan a nuestras mesas sean seguros y saludables. Mencionó que una de cada diez personas se enferma cada año en el mundo por consumir alimentos contaminados, lo que puede causar más de 200 enfermedades diferentes. Los más vulnerables a estas enfermedades son los niños y niñas, con un 40% de los casos afectando a menores de 5 años. Estos datos obligan a redoblar los esfuerzos y a no bajar la guardia en la vigilancia y control de la inocuidad alimentaria.

A continuación, mencionó que Argentina cuenta con la Dirección de Epidemiología y el Sistema Integrado de Información Sanitaria Argentino (SISA), que realiza reportes oportunos sobre las enfermedades de notificación obligatoria, incluidas las enfermedades transmitidas por alimentos. La labor de la ANMAT, en coordinación con las jurisdicciones provinciales y municipales, es esencial para garantizar la seguridad de los alimentos. El Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA), creado por el Decreto 815/99, ha sido un pilar fundamental en las estrategias de control y vigilancia. La colaboración entre la Comisión Nacional de Alimentos, el SENASA, la ANMAT y las autoridades sanitarias provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, ha permitido el desarrollo de un sistema que está alerta todos los días. El Plan Federal de Control de Alimentos, vigente desde 2010, y el Programa Nacional de Vigilancia de Contaminantes, puesto en marcha en 2007, fueron cruciales para reducir las enfermedades transmitidas por alimentos en nuestro país. La creación del Plan Integral de Fiscalización (PIF) en 2017 y la estrategia #MásControl en 2018, fortalecieron aún más los esfuerzos para garantizar la inocuidad de los alimentos. Destacó que del 2012 a 2023, se observó una tendencia descendente en los casos de enfermedades transmitidas por alimentos, con una notable reducción tanto en la población general como en menores de 5 años. Esta tendencia se mantuvo incluso durante los años pandémicos, lo que demuestra la eficacia de las estrategias y la dedicación de todos los involucrados. Sin embargo, señaló que aún queda mucho por hacer y se debe seguir priorizando la investigación y la cooperación a través de herramientas digitales y la informatización de los sistemas. Es crucial continuar trabajando en equipo, de manera federal y coordinada, para tomar decisiones sanitarias seguras y eficientes. Por último, reiteró su agradecimiento a cada uno de los presentes por

su compromiso y esfuerzo en la protección de la salud pública e instó a seguir avanzando hacia un futuro donde todos los alimentos sean seguros y saludables, trabajando con dedicación y responsabilidad, siempre poniendo en primer lugar la salud de la población, especialmente la de los más vulnerables.

A continuación, declaró formalmente inaugurada la 154ª Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos.

Posteriormente tomó la palabra la Subadministradora de la ANMAT, Dra. Enriqueta PEARSON, quien saludó a las autoridades presentes y miembros de la Comisión Nacional de Alimentos y expresó que es un honor y un privilegio volver a verlos. Indicó que la presente reunión marca un hito significativo en el compromiso continuo de la ANMAT de asegurar y promover la salud pública a través de la regulación efectiva y la supervisión de los alimentos y productos en nuestro país. En relación a la reunión anterior, expresó que se ha diseñado el Plan Estratégico ANMAT 2023-2027 en el cual la convergencia regulatoria tiene un rol fundamental dado que hoy la planificación estratégica y la adaptación a los desafíos emergentes son más esenciales que nunca. Señaló que los argentinos hemos aprendido muchas lecciones, pero una de las más importantes es la necesidad de contar con sistemas de salud resilientes y autoridades reguladoras robustas y adaptables. En este contexto, destacó el trabajo invaluable de todos los equipos de la ANMAT y en especial del INAL, y por supuesto el trabajo que día a día realizan con cada autoridad sanitaria jurisdiccional. Reafirmó la importancia del trabajo conjunto a través de varias herramientas que fueron diseñadas por consenso en el Plan federal de Control de Alimentos, en las cuales la ANMAT ha realizado un importante financiamiento para poder tener a lo largo y a lo ancho del país un sistema informatizado como es el SIFEGA, que permite contar con información sanitaria de relevancia para la toma de decisiones acertadas y oportunas. Asimismo, confirmó que este año se decidió continuar con el financiamiento por parte de la ANMAT, para que el sistema pueda ser actualizado y enriquecido, y por supuesto y como siempre lo ha sido, para cada autoridad sanitaria jurisdiccional, absolutamente gratuito y de implementación voluntaria.

Por otra parte, señaló que la planificación estratégica 2024-2027 de ANMAT proporciona un marco sólido y bien definido para los próximos años, que ya se está ejecutando y que en estos 6 primeros meses han tenido importantes logros. La planificación estratégica de ANMAT se centra en cinco objetivos clave: El primero, es avanzar hacia criterios de convergencia, reliance y optimización regulatoria, lo cual fortalece las y cooperación interna entre ANMAT y los diferentes organismos nacionales, autoridades sanitarias jurisdiccionales u con otras autoridades sanitarias a nivel internacional. Indicó que esta armonización de criterios y la mejora de las herramientas de información permitirán optimizar la regulación y garantizar la seguridad y eficacia de los productos bajo la

competencia de la ANMAT. El segundo es fortalecer los mecanismos para la preparación frente a emergencias sanitarias y situaciones críticas, con el objetivo de brindar una respuesta rápida ante emergencias. El tercero es robustecer la presencia de ANMAT en los principales escenarios internacionales, la participación activa en foros internacionales y la consolidación de membresías en espacios reguladores globales es crucial para fortalecer la ANMAT y compartir conocimientos y mejores prácticas para ser aplicadas a nivel federal. El cuarto es fortalecer las funciones reguladoras. La articulación con todas las autoridades sanitarias y la optimización de procesos regulatorios son vitales para una supervisión eficiente y eficaz de los productos que se autorizan. La disponibilidad de información pública y la transparencia de las acciones son pilares fundamentales en la misión de la ANMAT. En ese sentido, destacó la importancia de compartir la información en el SIFEGA, que permite, entre otras cosas, tener la herramienta del BUSCADOR NUTRICIONAL ONLINE, abierto a toda la comunidad.

Y el quinto, es propiciar una estrategia de gestión del conocimiento y el desarrollo de competencias específicas. La formación continua y el desarrollo de competencias específicas a través de programas de residencias, pasantías son esenciales para mantener a ANMAT a la vanguardia de la regulación sanitaria y también de las autoridades sanitarias jurisdiccionales. Asimismo, expresó que se continuará con los planes de capacitación en todo el país, y como siempre la apertura de capacitaciones específicas de la RENALOA e interlaboratorios para sumarlos a la red. Estos objetivos no solo reflejan la misión de la ANMAT de promover y proteger la salud de la población, sino que también subraya el compromiso con la innovación, la confiabilidad y la mejora continua. Los valores que guían las acciones de la ANMAT —responsabilidad, compromiso, confiabilidad, apertura, trabajo en equipo, ética y transparencia— son la base sobre la cual se construyen las estrategias y la toma de decisiones. La implementación de este plan estratégico requiere la colaboración y el compromiso de todos nosotros: autoridades sanitarias, profesionales de la salud, la industria, y la sociedad en general. En ese sentido señaló que cada uno de los presentes tiene un papel vital que desempeñar en la protección y promoción de la salud pública, en este caso, a través de los alimentos. En ese contexto, destacó la importancia de haber logrado consensuar un camino más eficiente en la aprobación de las Declaraciones de propiedades saludables fortaleciendo la convergencia y el reliance. Invitó a unirse en este esfuerzo colectivo a superar los desafíos y aprovechar las oportunidades para fortalecer el sistema de salud y asegurar un futuro más saludable para todos.

Posteriormente, el Secretario de Bioeconomía del Ministerio de Economía de la Nación, Ing. Agr. Fernando Vilella, dio la bienvenida resaltando el honor que es para él participar, junto al resto de las autoridades, en la apertura de la Reunión



Nº 154 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)

Seguidamente, señaló el rol de la CONAL, como organismo federal muy importante para el desarrollo del sector productivo argentino.

Comentó que el sistema agroalimentario, conformado por miles de productores y pymes de todas las regiones, enfrenta múltiples desafíos, pero también oportunidades, entre los cuales se encuentra duplicar las exportaciones, diversificar la matriz productiva y comunicar las ventajas y diferenciales que tiene la producción argentina bajo el concepto de la Bioeconomía. En este sentido, remarcó que nuestros productores y pymes, tienen por delante un desafío importante y también una serie de oportunidades basadas en atributos que nos ofrecen. Esos atributos nos permiten tener el sistema productivo de menos huellas ambientales del planeta, de menos huellas de carbono, de menos huellas hídricas.

Que, a su vez para ello, se requiere de políticas públicas integrales, donde la regulación alimentaria -contenida en el Código Alimentario Argentino- cumple un rol clave para lograr ese objetivo. Que los nuevos productos, nuevos desarrollos y nuevas tecnologías tienen que ser acompañados desde la regulación de manera eficaz y eficiente, para nuestro sector agroalimentario, verdadero motor de crecimiento económico.

Expresó que la visión que se comparte es la de un sector agroalimentario innovador, competitivo y responsable, que satisfaga las necesidades alimentarias de nuestra población, y que también impulse la economía nacional a través de la exportación de alimentos diferenciados, con trazabilidad y con valor agregado y que a agenda de trabajo de la CONAL se enmarca decididamente en esta visión.

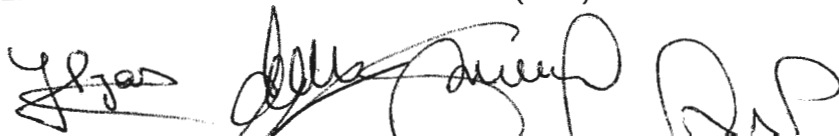
Posteriormente, resaltó algunos temas en debate de interés para el sector productivo, tales como la actualización del capítulo de "Alimentos Farináceos" y del articulado de maní, la incorporación del orujo de Uva y propuesta de incorporación de la categoría "Snack de..." o "Snack mezcla de..." elaborados a partir de frutas, hortalizas, frutas secas, y/o semillas".

Finalmente, resaltó la tarea crucial de la CONAL en contribuir al desarrollo del sector agroalimentario con una visión de Bioeconomía, promoviendo la innovación, la calidad y la sostenibilidad en todas nuestras actividades.

Por último, agradeció por la atención y por el compromiso con esta importante misión y auguró una excelente jornada de trabajo.

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 SB y SCS N° 1/2024 - Incorporación de artículos relativos a preparados bebibles elaborados a partir de vegetales.

Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA

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

- **Nota del Ministerio del Agro y la Producción de Misiones** del 30 de abril de 2024

Durante el período de Consulta Pública se recibió una nota del Ministerio del Agro y la Producción de la provincia de Misiones en apoyo al Proyecto de Resolución Conjunta (PRC).

Respecto al PRC la comisión acordó eliminar la palabra "envasados" del Artículo 2 que modifica el artículo 1185 del CAA y corregir un error gramatical en el Artículo 3° del PRC.

Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo que se adjunta a la presente como ANEXO I.

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

Durante el período de Consulta Pública se recibieron comentarios de las siguientes entidades:

- **Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina (UIFRA)** del 26 de abril de 2024
- **Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de la provincia de Buenos Aires** de 3 de mayo de 2024
- **Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de Capital Federal** de 3 de mayo de 2024
- **Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines (CAFADYA)** de 3 de mayo de 2024
- **Molinos Río de la Plata S.A.** de 30 de abril de 2024
- **VILLA D'AGRI S.R.L.** de 2 de mayo de 2024.
- **Ajinomoto do Brasil, Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.** de 3 de mayo de 2024.
- **Fábrica de Pastas Frescas Santa Rita** de 3 de mayo de 2024
- **Don Yeyo S.A.** de 3 de mayo de 2024.

- **Nuevas Pastas Sanguinetti S.R.L** de 3 de mayo de 2024
- **Gualtieri Hnos. S.A "La Italiana"** de 3 de mayo de 2024
- **Astrada Juan Enrique S.A.S "El Manolito"** de 2 de mayo de 2024
- **Cafés La Virginia S.A.** de 29 de abril de 2024.
- **Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA)** de 30 de abril de 2024.
- **Nota COPAL N° 9968/24** de 29 de abril de 2024.
- **Nota INAL y Sec. de Bioeconomía (equipo de Trabajo) NO-2024-52720329-APN-INAL#ANMAT**

Los representantes de la CONAL tomaron conocimiento de los comentarios recibidos durante la consulta pública y acordaron ajustar la propuesta y remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo.

Se adjunta el proyecto como ANEXO II

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

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

EX-2022-111152839- -APN-DLEIAER#ANMAT y EX-2023-52295989-APN-DLEIAER#ANMAT Ref. inclusión de enzimas.

- **Nota Ing. Alim. Mariana Lorenzi del 2 de mayo de 2024**

Durante el período de consulta pública se recibió una nota con observaciones de forma de la Ing. Mariana Lorenzi. Los representantes de la CONAL acordaron con las observaciones de forma y remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo.

EX-2023-122743475- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Solicitud de incorporación de Alcaparrones y Ajíes.

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

Temas que ingresan del CONASE

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

La CONAL tomó conocimiento de la sugerencia del CONASE referida al plazo de adecuación y acordó no dar lugar a la misma.



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

EX-2022-128053763- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Inclusión de Alpiste.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE y acordó con las observaciones de forma. A su vez, acordó incorporar la leyenda "apto para consumo humano" en la definición y, además, seguido de la denominación del producto.

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

Se adjunta el PRC ajustado como ANEXO III.

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

La CONAL tomó conocimiento de la observación del CONASE en referencia a la incorporación de advertencias de consumo y, si corresponde, establecer una dosis de consumo diario. En ese sentido, el INAL indicó que se remitió una consulta al área de especialidades herbarias medicinales donde se encuentra aprobado el extracto de maca, solicitando información sobre el producto (forma de uso), dosis diarias y partes del vegetal utilizadas.

La Comisión acordó aguardar la respuesta a la nota y continuar con el tratamiento del tema.

EX-2024-30902015- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Modificación de alimentos fortificados, incorporación de bebidas adicionadas y de suplemento hidroelectrolítico.

- INFORME GT Alimentos para Deportistas (IF-2024-51305925-APN-DLEIAER#ANMAT).

La CONAL tomó conocimiento de las observaciones realizadas por el CONASE y del informe presentado por el Grupo de Trabajo Alimentos para Deportistas (GTAD). En ese sentido la CONAL acordó no hacer lugar a la propuesta de sustituir la palabra "bebida" por "producto" en el Artículo del PRC que define los suplementos hidroelectrolíticos.

Asimismo, la CONAL acordó no dar lugar al comentario del CONASE referido a permitir el uso de "cualquier otro ingrediente" en la elaboración de los suplementos hidroelectrolíticos debido a que el objetivo de este producto es la reposición hidroelectrolítica. De lo relevado por el GTAD, en el mercado nacional e internacional y en la normativa de otros países, tanto Brasil como Uruguay y Australia-Nueva Zelanda para este tipo de productos solamente permiten el agregado de vitaminas, minerales y -en algunos casos- carbohidratos.

Por otra parte, la Comisión acordó otorgar un plazo de adecuación de 18 meses.

Por último, la CONAL acordó remitir el PRC ajustado a la consulta pública por el plazo de 30 días corridos.

Se adjunta el PRC ajustado como ANEXO IV.

EX-2022-136576887- -APN-DLEIAER#ANMAT (vinculado con EX-2022-136582462- -APN-DLEIAER#ANMAT) – Ref. Incorporación de Copolímero aniónico de metacrilato y Copolímero de metacrilato básico

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-2023-146749653- -APN-DLEIAER#ANMAT – Ref. Inclusión del fruto de la palmera *Butia yatay*.

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-2024-18424982- -APN-DLEIAER#ANMAT (Vinculado con NO-2024-21954012-APN-INAL#ANMAT) – Ref. Incorporación de Flores Comestibles.

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.

Temas en Tratamiento

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

- INFORME INAL NO-2024-53300047-APN-INAL#ANMAT. Propuesta de modificación del artículo 1381 y del artículo 235.

La CONAL tomó conocimiento de la propuesta de modificación de los artículos 235 y 1381 del Código Alimentario Argentino elaborada por el INAL.

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

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

- INFORME NO-2024-49997396-APN-DNAYDR#MEC - Propuesta de PRC para definición de snacks.

La Comisión tomó conocimiento de la propuesta presentada por la Secretaría de Bioeconomía y la representante de la provincia de Río Negro y acordó la propuesta que se adjunta como ANEXO V y en remitir el proyecto al Grupo de Trabajo Aditivos para su evaluación y posterior informe.

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

- INFORME INAL IF-2024-52734306-APN-DLEIAER#ANMAT Propuesta de incorporación de Aditivos

La Comisión acordó con el PRC elaborado por el INAL referido a la incorporación de aditivos y sustancias de uso permitido en frutas desecadas y deshidratadas. La CONAL acordó que la STA circule el PRC durante 10 días corridos entre los representantes y, de no recibir comentarios sustanciales, remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

GRUPOS de TRABAJO ad hoc de la CONAL

AGRICULTURA FAMILIAR

EX-2023-109063711- -APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación artículo 154 quater

NO-2024-52624802-APN-INAL#ANMAT

IF-2024-50324645-APN-

DPVYCJ#ANMAT

La CONAL acordó con la propuesta del GT AF referida a la modificación del Artículo 154 quater, de la siguiente forma: "Los establecimientos que elaboren, fraccionen, envasen, almacenen y/o comercialicen alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar o de pequeña escala podrán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, cuando cumplan con las siguientes exigencias:

- 1- Contar con entrada independiente y un ambiente exclusivo para la elaboración de los alimentos, operen anexos o no a domicilios particulares.
- 2- Los establecimientos deberán ser apropiados para la actividad que se desarrolle, teniendo en cuenta factores como el volumen de producción, productos que se elaboran y el número de operarios.

- 3- En el área de elaboración se podrán realizar todas las actividades del proceso siempre que se mantenga un flujo ordenado y la sectorización de las actividades tales como acopio de materia prima, elaboración, empaque, rotulación y expedición de los productos elaborados.
- 4- Deberá contar con un sector de transición que permita a los manipuladores el cambio de vestimenta y calzado al ingreso.
- 5- En todo momento deberán identificarse las materias primas, productos intermedios y terminados con los datos necesarios para la correcta trazabilidad y mantener los registros correspondientes.

A los fines de este artículo, los establecimientos deberán satisfacer las normas de carácter general presentes en este Capítulo, exceptuándose la obligación de contar con: guardarropas, lavabos y retretes separados para ambos sexos; capacidad de 15 metros cúbicos por operario y cerco perimetral.

La autoridad sanitaria competente será la responsable de evaluar otras condiciones de proceso, edificaciones e instalaciones, y procedimientos de elaboración con el objeto de asegurar que se garantiza la inocuidad del producto y determinar las categorías y atributos de productos que podrían elaborarse en los establecimientos."

Por otra parte, la Comisión acordó que la STA CONAL/INAL elabore el PRC, lo circule por 10 días corridos entre los representantes y, de no recibir comentarios sustanciales, remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

VEGANO/VEGETARIANO

**NO-2024-52620468-APN-INAL#ANMAT
DNAYDR#MEC**

IF-2024-51236174-APN-

La CONAL acordó con la propuesta presentada por el GT Vegano /Vegetariano en relación con los criterios a adoptar al momento de evaluar un rotulado, en el marco del Registro Nacional de Productos Alimenticios para el término vegetariano, colaborando así en la armonización de criterios para la toma de decisiones de las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales.

GT CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

**NO-2024-52172752-APN-INAL#ANMAT/IF-2024-51296275-APN-
DFYC#ANMAT**

EX-2018-66591832- -APN-DERA#ANMAT - Queso campesino de cabra

La CONAL acordó con lo expresado por el GT CMO y aguardar a que el SENASA se expida en relación al tema tal cual lo acordado en la Reunión CONAL N° 151.

EX-2022-108063528- -APN-DLEIAER#ANMAT - Harina de orujo de uva

- **Nota de la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia, Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de Córdoba del 13 de mayo de 2024**

La Comisión acordó aguardar el informe final de GT CMO y continuar analizando la posibilidad de caracterizar los diferentes tipos de orujo de uva en la mesa de trabajo de estudio específica que reúna a expertos en la materia.

PROPUESTA DE CMO PARA ARTÍCULO 1192, referido a hierbas para infusiones

La CONAL acordó con la propuesta presentada por el GT CMO en referencia a los criterios microbiológicos aplicados en hierbas para infusión. La Comisión acordó que la STA CONAL/INAL elabore el PRC y en remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

GT ALIMENTOS PARA DEPORTISTAS

NO-2024-52173374-APN-INAL#ANMAT/IF-2024-51305989-APN-DLEIAER#ANMAT

La CONAL acordó con la propuesta presentada por el GT Alimentos para Deportistas y acordó otorgar el mandato de evaluar y actualizar los artículos 1339, 1373, 1374, 1364, 1365, 1366 y 1367 del CAA.

Notas ingresadas

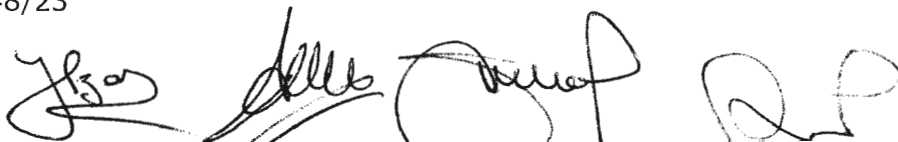
EX-2024-38468207- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación GMC 46/23

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

EX-2024-38472176- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación GMC 47/23

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

EX-2024-38477080- -APN-DLEIAER#ANMAT - Ref. Incorporación GMC 48/23



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

EX-2022-130425188- -APN-DLEIAER#ANMAT - Solicitud de incorporación de la enzima Transglutaminasa de *Streptomyces mobaraensis* expresada en *Bacillus licheniformis* - Novozymes Argentina 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-2023-47976582- -APN-DLEIAER#ANMAT - Solicitud de incorporación de la enzima glutaminasa de cepa *Chryseobacterium proteolyticus* - Alfa Argentina SA

La CONAL acordó dar ingreso al expediente, que se lo vincule con el **EX-2022-130425188- -APN-DLEIAER#ANMAT** y que la STA CONAL/ INAL lo remita al GT ENZIMAS ALIMENTARIAS para su evaluación y posterior informe a la Comisión.

NO-2024-52626853-APN-INAL#ANMAT - Solicitud de inclusión del Glicinato Férrico y del Glicinato Ferroso en el CAA.

- Informe INAL IF-2024-48427733-APN-DLEIAER#ANMAT

La CONAL acordó dar ingreso a la NOTA, que la STA CONAL / INAL elabore el PRC y lo remita al CONASE y a Consulta Pública en simultáneo para que se expidan en un plazo no mayor a 30 días corridos.

NO-2024-50473070-APN-DNAYDR#MEC - Solicitud de inclusión de vino parcialmente desalcoholizado y vino desalcoholizado.

La CONAL acordó dar ingreso a la solicitud y continuar con el tratamiento del tema.

EX-2023-88721791- -APN-DLEIAER#ANMAT - Solicitud de incorporación de harina de coco - GESON SA.

La CONAL acordó dar ingreso a la solicitud y continuar con el tratamiento del tema.

EX-2023-151622032- -APN-DLEIAER#ANMAT - Solicitud de incorporación de mucílago de Chía como aditivo. Dra. María Julia Martinez

La CONAL acordó dar ingreso a la solicitud y remitir al Grupo de Trabajo Aditivos Alimentarios para su evaluación y posterior informe.

Notificaciones

EX-2023-79803623- -APN-DLEIAER#ANMAT - Solicitud de incorporación de orujo de manzana seco.

La coordinación del GT CMO informó que se está trabajando con el informe aportado por el Laboratorio Regional Salud Ambiental de Cinco Saltos - Rio Negro. El GT continuará trabajando en una propuesta para la próxima reunión de la Comisión.

GT AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS

NO-2024-52719088-APN-INAl#ANMAT / IF-2024-52556379-APN-DLEIAER#ANMAT

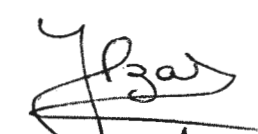
La coordinación del GT presentó una matriz preliminar con el objetivo de lograr categorizar los establecimientos como de alto, mediano o bajo riesgo y tomar este criterio como referencia para exigir la obligatoriedad o no de una Dirección Técnica en dicho establecimiento. La propuesta se generó en base al relevamiento y extenso estudio de normativa internacional en la materia. El GT continuará trabajando en este sentido para presentar su informe en la próxima reunión de la Comisión.

GT ENZIMAS ALIMENTARIAS

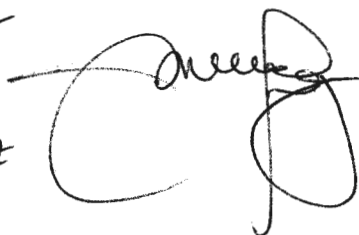
NO-2024-53259371-APN-INAl#ANMAT / IF-2024-52995636-APN-DLEIAER#ANMAT EX-2021-54671545-APN-DLEIAER#ANMAT - Proteasa y EX-2021-52263046- -APN-DLEIAER#ANMAT - Glutamilasa

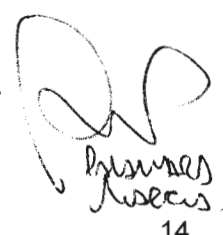
En la Reunión N° 152 de la CONAL los representantes acordaron con el GT quienes concluyeron que los documentos aportados no eran concluyentes para evaluar la seguridad de las enzimas, razón por la cual se solicita mayor documentación. Oportunamente, el interesado remitió parte de la documentación solicitada y es por eso que la STA CONAL /INAL volverá a realizar un nuevo pedido de documentación para ambos expedientes: Adjuntar el Certificado de aprobación emitido por la Autoridad Sanitaria Competente del País de producción (Dinamarca), convenientemente traducidos en los términos que establece la Ley 19549, Decreto 1759/72. En caso de no remitirla en un plazo de 30 días corridos, se remitirán los expedientes al archivo.

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 15:00 hrs. del día 12 de junio de 2024 se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA N° 154 de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.


Juliana Azar
SENASA


Mariela Perez
Sec. Com.




Andres
14