

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNIÓN ORDINARIA del 11 de septiembre de 2024.

CABA

ACTA N° 155

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los ONCE (11) días del mes de setiembre de 2024, con la participación Dr. Enrique RIFOURCAT; Dra. Enriqueta PEARSON; Ing. Manuel CHIAPPE BERISSO; Ing. Agr. Pablo CORTESE; Lic. Mónica LÓPEZ; Dr. Pablo MORÓN; Lic. Julia GERACI; Ing. Alim. Natalia DEL GRECO; Lic. Marcia PALAMARA; Lic. Viviana BRUNENGO; 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; Lic. Claudia SORIA; Med. Vet. Pedro RIBEIRO; Lic. Diego SABAN; Lic. Anabella MARIANI; Ing. Alim Florencia PAVON; Bioq. Karina MEIER; Ing. Alim. José Francisco GONZÁLEZ; Med. Vet. Leticia Beatriz CÁCERES; Bioq. Sonia Beatriz GARCÍA; Sra. Linda Carolina LABORDE; Bioq. Esteban GIOVANINI; Lic. Gladis Antonia CACERES; Lic. Daniel RABINO; Bioq. Federico PAYES MONZÓN; Sergio PARAFIENIUK; Blga. Ianina del Carmen BASCUR; Lic. Lucía ROCHA; Med. Vet. Cinthia SEREBRINSKY; Lic. Karina HARITCHABALET; Ing. Agr. Juan Nestor GARAY; Med. Vet. Cecilia BELMONTE; Lic. Marta CHUCHUY; Lic. Anika Victoria TROPEA; Farm. Hector QUIROGA; Med. Vet. Eduardo ELIZALDE; Tca. Alicia ARCANGIOLI; Ing. Luciana ZAVALETA; Med.Vet. Jorge DAL BIANCO; Sra. Virginia Soledad PERALTA; Lic. Silvana RUARTE; Bioq. María Josefina CABRERA, Lic. Claudia VIANO; Lic. Sandra UCHA; Lic. Celina MORENO; Ing. Alim. Daniel FRANCO y Lic. Paula GÓMEZ 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.

En primer lugar tomó la palabra el Presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Ing. Agr. Pablo Cortese, quien calificó como fundamental el rol de la CONAL para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que consumen los argentinos. Además, comentó el proceso de optimización que está llevando a cabo el Senasa para brindar servicios más ágiles y eficientes. Detalló que se facilitan los procedimientos a los usuarios y se simplifican los sistemas de registro, sin que eso afecte los criterios técnicos ni las exigencias necesarias para asegurar la inocuidad de los productos agroalimentarios y sostener y/o aumentar los mercados internacionales.

Seguidamente 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 presenciar este encuentro que tiene el propósito de asegurar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos que consumen todos los argentinos, con bases en el análisis de riesgo, la actualización normativa, las nuevas tendencias internacionales y la vigilancia sanitaria.

Contó que en la última etapa, se han alcanzado importantes avances que fortalecen la capacidad de proteger la salud pública. Destacó las 10 resoluciones conjuntas firmadas en agosto, y la importancia de la incorporación de nuevos productos al Código Alimentario Argentino, como el kéfir de agua, colágeno hidrolizado, la sal marina argentina y la sal rosa, así como la actualización de los límites de arsénico en algas comestibles y los aditivos en fórmulas infantiles.

Indicó que cada paso en la reglamentación de estos productos refuerza el compromiso con la seguridad alimentaria y el desarrollo de un marco regulatorio adaptado a las nuevas realidades de consumo. También expresó que es motivo de satisfacción el abordaje de 30 temas, para los cuales ya se ha fijado posición, reflejando el compromiso por agilizar las decisiones y fortalecer la transparencia de las acciones de la Comisión.

Particularmente destacó la importancia en la incorporación al Código de flores comestibles, bebidas fortificadas y suplementos hidroelectrolíticos, entre otros

productos. Asimismo, destacó que desde los grupos de trabajo *ad hoc* se alcanzaron importantes consensos para continuar con la regulación de innovaciones alimentarias, como el uso del mucílago de chía y nuevas enzimas, lo cual representa un ejemplo del dinamismo y la capacidad de adaptación de esta comisión.

Recalcó el trabajo conjunto con el Consejo Asesor (CONASE) para incorporar tres importantes resoluciones del Mercosur y la inclusión de aditivos en frutas deshidratadas, demostrando una vez más, el compromiso con la armonización regional y el fortalecimiento de la calidad de los productos que circulan en nuestra región.

Por otra parte comentó que, desde el INAL, se presentó una nueva guía sobre el etiquetado de alérgenos, alineada con las últimas modificaciones del Código Alimentario Argentino y que será, con el trabajo de todos ustedes, recomendada por la CONAL. Esta guía representa un gran avance en la protección de consumidores que sufren de alergias alimentarias, mejorando la claridad de la información ofrecida al público y garantizando mayor seguridad para un grupo vulnerable de la población.

Finalmente resaltó el total consenso de todos los representantes, respecto del trabajo realizado por el equipo del Departamento de Legislación Alimentaria para la Evaluación del Riesgo quienes han generado y planificado un reordenamiento en el Código Alimentario Argentino referido a los aditivos permitidos para alimentos en un único documento que facilitará la búsqueda de los mismos y actualizará varios capítulos y artículos actuales.

Concluyendo expresó su agradecimiento por la dedicación y el esfuerzo constante de todos en cada debate, cada regulación y cada avance normativo, construyendo así un futuro más seguro y saludable para todos. Destacó que los desafíos son continuos, pero con el trabajo conjunto de todos los sectores involucrados, se continúa fortaleciendo la inocuidad y calidad de los alimentos en el país.

Posteriormente, el Subsecretario de Producción Agropecuaria y Forestal Ing.

Manuel Chiappe dio la bienvenida a todos y transmitió el saludo del Secretario de la SAGyP el Ing. Sergio Iraeta, quien por un compromiso asumido previamente no pudo estar presente.

Expresó el honor que es para él participar, junto al resto de las autoridades, en el inicio de estas sesiones de la reunión Nro. 155 de la Comisión Nacional de Alimentos.

Comunicó la importancia de la CONAL, como organismo federal fundamental para el desarrollo del sector productivo argentino, considerando que el sistema agroalimentario enfrenta múltiples desafíos, pero también oportunidades y que se requiere de políticas públicas integrales, donde la regulación alimentaria cumple un rol clave para lograr ese objetivo.

Expuso también que el objetivo de la SAGyP es contribuir al desarrollo del 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 y con valor agregado.

Que, en relación a ello, la agenda de trabajo de la CONAL N° 155 se enmarca decididamente en esta visión y en el abordaje federal que tiene la CONAL, señalando algunos temas en debate como la aplicación de aditivos glaseantes y antihumectantes/ antiaglomerantes solicitada por el Clúster de Ciruela para la Industria de Mendoza y el INTA, la inclusión de los frutos de la palmera Butia yatay por parte de la provincia de Entre Ríos, la Inclusión de Arropes y Harinas Vegetales impulsado por la provincia de Catamarca, la inclusión de la Harina de Orujo de Uva, presentado por La Universidad Nacional de Jujuy-Instituto IPAI y en la misma línea, la propuesta de inclusión en el CAA del Orujo de Manzana Deshidratado, presentada por la Universidad Nacional de Rio Negro (UNRN).

Expresó que esta Comisión Nacional de Alimentos tiene una tarea crucial: contribuir al desarrollo del sector agroalimentario, promoviendo la innovación, la calidad, la sostenibilidad en todas nuestras actividades y la importancia de la

agilización de los trámites para facilitar el crecimiento productivo.

Finalmente agradeció la atención y el compromiso con esta importante misión y auguro una excelente jornada de trabajo en esta nueva Plenaria.

Por último, tomó 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. Saludó y agradeció a los presentes como a quienes están participando de manera virtual y les dio la bienvenida a la 155° Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos. Destacó la gran responsabilidad que recae sobre todos los representantes y sobre las autoridades sanitarias jurisdiccionales de todo el país, en garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros, nutritivos y de alta calidad. Asimismo, indicó que los alimentos son la base de nuestra salud, y su manejo seguro es clave para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos que afectan a millones de personas en todo el mundo.

Resaltó que uno de los objetivos primordiales como Sistema Nacional de Control de Alimentos es garantizar la inocuidad de los mismos, lo que implica monitorear y supervisar toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final. Enfatizó que cada alimento que llega a nuestras mesas debe haber pasado por un proceso que permita asegurar que esté libre de patógenos, toxinas y cualquier otro contaminante físico, químico o biológico que pudiera poner en riesgo la salud de los consumidores.

Otro objetivo que resaltó es la educación y concienciación a la población dado que la seguridad alimentaria se basa en informar y educar sobre la manipulación adecuada de los alimentos, el control de temperaturas y la importancia de la higiene tanto en el ámbito industrial como en el ámbito doméstico. Explicó que todos en este sistema trabajamos juntos y en conjunto con la comunidad para crear conciencia sobre los riesgos asociados a los alimentos y las mejores prácticas para prevenirlos. Agradeció por el trabajo colaborativo y recalcó que no se debe olvidar el papel en la meta de reducción de la incidencia de

enfermedades transmitidas por alimentos. Como se sabe, esto se logra a través de la implementación de sistemas de vigilancia epidemiológica que nos permitan identificar y responder rápidamente a brotes de enfermedades relacionadas con los alimentos (y agradeció a las provincias que participaron del simulacro organizado por el INAL) y también el simulacro llevado adelante por INFOSAN con nuestro Centro Nacional de Enlace y el INAL.

Para finalizar, y para alcanzar los objetivos y metas hay que entender que se debe estar preparado para nuevos desafíos: Nuestro rol es crucial para garantizar un sistema alimentario seguro y saludable. A través de una combinación de regulación, educación, innovación y colaboración global, podemos trabajar juntos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de la población.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre gobiernos, productores y consumidores, y juntos poder hacer que los alimentos que consumimos sean más seguros para todos.

A continuación, declaró formalmente inaugurada la 155ª Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos.

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 SB N° 2/24: Modificación del artículo 1417 inc.14 del Capítulo XXII "Misceláneos" referido a Colágeno hidrolizado.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 3/2024: Derogación del artículo 840, Capítulo XI "Alimentos Vegetales" referido a la definición de Yacón.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 4/2024: Incorporación del artículo 195 bis al Capítulo IV "UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS" referido a la GMC No 16/20 "Reglamento Técnico del Mercosur sobre disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contactos con Alimentos (Modificación Res. GMC N°46/06).

Resolución Conjunta SCS y SB N°5/2024: Modificación del artículo 1192 del Capítulo XV "Productos Estimulantes o Fruitivos", referido al listado de hierbas para infusión.

Resolución Conjunta SCS y SB N°6/2024: Incorporación del artículo 1264 tris al Capítulo XVI "Correctivos y Coadyuvantes", referido a Sal Marina Argentina.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 7/2024: Incorporación del artículo 1084 tris al Capítulo XIII "Bebidas Fermentadas", referido al Kéfir de agua (Water kefir o Sugary kéfir).

Resolución Conjunta SCS y SB N° 8/2024: Incorporación del artículo 1264 quater al Capítulo XVI "Correctivos y Coadyuvantes", referido a la Sal Rosa.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 9/2024: Modificación del artículo 1353 bis del Capítulo XVII "Alimentos De Régimen o Dietéticos", referido a la actualización de lista de aditivos que se utilizan como vehículos de vitaminas y otros nutrientes en las fórmulas infantiles.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 10/2024: Modificación del artículo 923 del Capítulo XI "Alimentos Vegetales", referido al límite de Arsénico en Algas comestibles.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 11/2024: Modificación del artículo 1249 del Capítulo XVI "Correctivos y Coadyuvantes", referido al listado de Hongos Comestibles.

Resolución Conjunta SCS y SB N° 12/2024: Modificación del artículo 1398 del Capítulo XVIII "Aditivos Alimentarios", referido a la actualización de especificaciones.

Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA

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

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

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

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

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

Durante el período de Consulta Pública se recibieron notas de:

- COPAL N° 9989-24 del 18 de julio de 2024
- CADIBSA del 19 de julio de 2024
- CIPA del 15 de julio de 2024

Los representantes de la CONAL tomaron conocimiento de los comentarios recibidos durante la consulta pública y acordaron no aceptar los comentarios recibidos referidos a cambiar la palabra "bebida" por "producto" y la incorporación de otros ingredientes a los suplementos hidroelectrolíticos, atento con lo acordado en la Reunión CONAL N° 154. Finalmente, se acordó ajustar el plazo de adecuación a veinticuatro (24) meses.

Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo.

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.

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

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

Durante el período de Consulta Pública se recibieron notas de apoyo al proyecto de las siguientes instituciones:

- Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) del 1 de julio de 2024
- Ministerio de Desarrollo Económico de Entre Ríos del 24 de junio de 2024
- Nota Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Concordia y Parque Nacional El Palmar del 3 de julio de 2024
- Facultad de Ciencias de la Alimentación - UNER del 4 de julio de 2024
- Colegio de Licenciados en Bromatología de Entre Ríos (COLBER) del 5 de julio de 2024
- Municipio de Ubajay del 19 de julio de 2024

Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC a Trámite Administrativo

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

Durante el período de Consulta Pública se recibieron notas de apoyo al proyecto de:

- Ministerio de Producción Y Ambiente de Tierra del Fuego, Antártida e Islas de Atlántico Sur (Nota 62-2024) del 20 de julio de 2024
- Quinta Pionera Estancia Viamonte del 19 de julio de 2024

Los representantes de la CONAL acordaron remitir el PRC que consta como Anexo I a Trámite Administrativo.

EX-2024-63045112- -APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión del Glicinato Férrico y el Glicinato Ferroso.

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

La Comisión acordó remitir el PRC a Trámite Administrativo.

Temas que ingresan del CONASE

La Lic. Silvana OTTONELLO como representante del CONASE, expuso los comentarios realizados por dicho consejo.

EX-2024-63045112- -APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión del Glicinato Férrico y el Glicinato Ferroso.

Ver lo acordado en CONSULTA PÚBLICA.

EX-2023-129487245- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Modificación art. 1381 y 235.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE. En ese sentido, la Comisión acordó que se mantenga la redacción actual del proyecto ya que la lista de DPS autorizadas por la ANMAT (con la condición que se establezca para cada declaración y uso previsto) se publicará en el portal oficial de dicha Administración.

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

EX-2024-63042227- -APN-DLEIAER#ANMAT. Ref. Criterios microbiológicos en hierbas para infusión.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE y acordó con la observación

referida a la incorporación de un plazo de adecuación de 12 meses. La Comisión acordó remitir el PRC ajustado a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

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

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-2023-109063711- -APN-DLEIAER#ANMAT - Modificación del artículo 154 quater.

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE, el cual no acordó con el PRC.

Luego del análisis y debate la Comisión acordó continuar analizando el tema.

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

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE que se expidió sin observaciones.

La Comisión acordó remitir el PRC a Trámite Administrativo.

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

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE que se expidió sin observaciones.

La Comisión acordó remitir el PRC a Trámite Administrativo.

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

La CONAL tomó conocimiento del Acta del CONASE que se expidió sin observaciones.

La Comisión acordó remitir el PRC a Trámite Administrativo.

Temas en Tratamiento

EX-2022-108063528- -APN-DLEIAER#ANMAT - Orujo de uva deshidratado

Informe Mesa de Trabajo **NO-2024-84586404-APN-INAL#ANMAT**

Informe de GT Criterios Microbiológicos (GT CMO)
NO-2024-87472654-APN-INAL#ANMAT /IF-2024-86973396-APN-DFYC#ANMAT

La CONAL tomó conocimiento del informe presentado por la mesa de trabajo de estudio específico que reunió a expertos en la materia, tal lo acordado en la RO N° 154, la cual concluyó que "...corresponde establecer criterios microbiológicos en el producto final, lo cual acompañado de un límite de humedad máxima acordado de 8%, conduce a asegurar que el orujo de uva seco sea un alimento inocuo...".

Por otra parte, el GT CMO presentó un informe que establece los criterios microbiológicos para el orujo de uva seco.

La Comisión acordó remitir el PRC ajustado que se adjunta como Anexo II al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos y simultáneamente el PRC a la CONSULTA PÚBLICA por un plazo de 30 días corridos.

EX-2024-63047449- -APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión del Vino parcialmente desalcoholizado y desalcoholizado.

La CONAL acordó incorporar al PRC la frase "Los productos cumplen con la Ley N° 14878 -Ley General de Vinos" y en derogar el Artículo 1103 referido a prácticas enológicas permitidas, remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos y simultáneamente el PRC ajustado a la CONSULTA PÚBLICA por un plazo de 30 días corridos.

EX-2023-88721791- -APN-DLEIAER#ANMAT - Harina de coco.

La CONAL acordó que, de la información aportada por el interesado, no se desprenden fundamentos para avanzar con la incorporación del producto al CAA. La Comisión acordó solicitar al interesado información sobre: evidencia de comercialización en otros países, aptitud para consumo humano, tipificación del

producto y usos previstos. La CONAL acordó otorgar un plazo de 30 días corridos para presentar la información y en caso de no cumplimentar se remitirá la solicitud a archivo.

EX-2019-112465863-APN-DERA#ANMAT - Aceite de Palta

Durante la RO de la CONAL N° 144 se acordó aguardar la resolución de CODEX en referencia a revisión de la norma CXA 210-199 para avanzar en la caracterización del aceite de palta. Considerando que durante la 28° REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES se acordó remitir el proyecto de enmienda/revisión que contiene la inclusión del aceite de aguacate, para su adopción en el trámite 8, la STA CONAL/INAL ajustó el PRC a la norma CODEX. Por otra parte, se acordó incorporar el valor de Materia Volátil de acuerdo al CODEX STAN 210-1999 (Norma para Aceites Vegetales especificados: "Materia Volátil, en %m/m: 0,2") e incorporar el "índice de Peróxidos (meq. O₂/kg aceite): 10" para equiparar con el resto de los aceites descritos en el Código, como indicador de estado de conservación.

LA CONAL acordó remitir el PRC ajustado a Trámite Administrativo. Anexo III.

GRUPOS de TRABAJO ad hoc de la CONAL

Grupo de trabajo ADITIVOS ALIMENTARIOS (GT AA)

NO-2024-87473512-APN-INAL#ANMAT

EX-2023-151622032- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de mucílago de Chía.

IF-2024-85711046-APN-DLEIAER#ANMAT

En el informe presentado por el GT AA se expresó que no existe evidencia suficiente para incorporar a la sustancia como aditivo alimentario. No obstante, dado que el mucílago deriva de las semillas de chía ya incluidas en el CAA, concluyó que no encuentran inconvenientes en que se permita la incorporación del mucílago de chía con otras alternativas de uso distintas a la función de

aditivo.

La Comisión acordó con el informe del GT AA, que la STA CONAL/INAL elabore un PRC para incorporar al mucilago en el Capítulo XXII "Misceláneos" y remita el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2023-96356341- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de goma exudada del algarrobo

IF-2024-85694222-APN-DLEIAER#ANMAT

En el informe presentado por el GT AA se expresó que, de acuerdo a la información relevada y debido a la falta de antecedentes normativos y de evaluación realizados por organismos especializados de reconocimiento internacional, como JECFA y/o EFSA, no hay aval suficiente que permita la incorporación del uso de la goma exudada del algarrobo blanco como aditivo alimentario, ya que el producto no cuenta con la evaluación del JECFA, por lo tanto, no posee una IDA establecida ni tampoco especificaciones de identidad y pureza.

Por otra parte, el grupo expresó que el solicitante propuso otras alternativas de uso distintas a la función de aditivo para las que no presentó estudios en cuanto a toxicología subaguda y crónica, ni antecedentes fehacientes de consumo ancestral en nuestro país que puedan permitir evaluarlas.

En este sentido, la Comisión acordó que la STA CONAL/INAL solicite al interesado estudios de toxicología subaguda y crónica para avanzar en la incorporación como aditivo así como antecedentes de consumo ancestral en México mencionados en el expediente, que permitan evaluar otros usos de esta sustancia; se otorgue un plazo de 30 días corridos y de no responder remitir el expediente al archivo.

EX-2023-95238844- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación del extracto de Fruto monje.

Informe IF-2024-85725499-APN-DLEIAER#ANMAT

La CONAL tomó conocimiento del informe presentado por el GT AA.

Atento a que el solicitante presentó normativa de México, Australia/Nueva Zelanda y Canadá, donde se especifica que dicho aditivo ya se encuentra aprobado para uso en alimentos con función edulcorante, la CONAL acordó avanzar con la petición, que la STA CONAL/INAL elabore el PRC, se circule durante 20 días entre los representantes y, de no recibir comentarios sustanciales, se remita el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

GT CAPÍTULO II

**NO-2024-86651196-APN-INAL#ANMAT /
IF-2024-85885083-APN-DLEIAER#ANMAT**

La Comisión acordó ajustar el proyecto presentado por el grupo. La CONAL acordó circular el PRC ajustado por 20 días corridos entre los representantes, y en caso de no recibir comentarios sustanciales remitir el proyecto al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. En el caso que las observaciones sean sustanciales se remitirá el PRC al GT CAPÍTULO II para su evaluación. Se adjunta PRC como Anexo IV.

GT CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

NO-2024-87472654-APN-INAL#ANMAT/IF-2024-86973396-APN-DFYC#ANMAT

EX-2022-108063528- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de orujo de uva seco

Ver Temas en Tratamiento.

EX-2023-79803623 -APN-DLEIAER#ANMAT – Incorporación de orujo de manzana seco.

La CONAL acordó con la propuesta presentada por el GT referida a los criterios microbiológicos para orujo de manzana seco.

La Comisión acordó remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos y simultáneamente el PRC ajustado a la CONSULTA PÚBLICA por un plazo de 30 días corridos.

GT ENZIMAS ALIMENTARIAS

NO-2024-87472894-APN-INAL#ANMAT/IF-2024-87373408-APN-DLEIAER#ANMAT

EX-2023-114699174- -APN-DLEIAER#ANMAT - Inc. de la enzima Glucoamilasa.

La CONAL acordó con el informe presentado por el GT EA y solicitar al interesado que adjunte el protocolo de evaluación en idioma español ya que la misma constituye la información que la Autoridad Sanitaria considera como declaración jurada a los efectos legales correspondientes. Complementariamente que adjunte las aprobaciones de Autoridades Sanitarias Competentes de países en los que el producto es comercializado, siempre traducidos en los términos que establece la Ley 19549, Decreto 1759/72 (traductor público nacional matriculado), u otros certificados de otros países en los que eventualmente ha sido aprobado el producto.

La comisión acordó otorgar 30 días de plazo y en caso de no cumplimentar lo solicitado, se remitirá el expediente al archivo.

EX-2022-129288323- -APN-DLEIAER#ANMAT Inc. de la enzima Xilanasas de *Chryseobacterium* sp-10696 expresada en *Bacillus licheniformis*.

La CONAL acordó con el informe presentado por el GT EA y solicitar al interesado que adjunte el protocolo de evaluación en idioma español ya que la misma constituye la información que la Autoridad Sanitaria considera como declaración jurada a los efectos legales correspondientes. Complementariamente que adjunte las aprobaciones de Autoridades Sanitarias Competentes de países en los que el producto es comercializado, siempre traducidos en los términos que establece la Ley 19549, Decreto 1759/72 (traductor público nacional

matriculado), u otros certificados de otros países en los que eventualmente ha sido aprobado el producto.

Finalmente el GT EA expresó que se deberán adjuntar estudios toxicológicos que determinen el NOAEL de la preparación enzimática y el cálculo del margen de seguridad del producto ante la exposición, según las recomendaciones de uso de la enzima para cada uso propuesto y la ingesta diaria teórica máxima (TMDI).

La Comisión acordó con lo expresado por el GT y otorgar 30 días de plazo para cumplimentar lo solicitado. Caso contrario, se remitirá el expediente al archivo.

Propuesta de INCORPORACIÓN DE OTRAS ENZIMAS.

La CONAL acordó con la propuesta del GT EA respecto a la incorporación de nuevas enzimas que fueron presentadas en el marco del "INSTRUCTIVO PARA LA APLICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 1263 Y 1263 BIS DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO" (aprobado en la CONAL N° 125) las cuales se detallan a continuación:

- Fosfolipasa C (EC 3.1.4.3) producida a partir de una cepa modificada genéticamente del microorganismo *Bacillus licheniformis*
- Fosfoinositida fosfolipasa C producida a partir de una cepa modificada genéticamente del microorganismo *Bacillus licheniformis* (EC 3.1.4.11)
- Prolil endopeptidasa ácida producida a partir de una cepa modificada genéticamente del microorganismo *Pichia pastoris* (EC 3.4.21.26)
- Triacilglicerol lipasa, producida a partir de una cepa modificada genéticamente del microorganismo *Pichia pastoris* (EC 3.1.1.3)
- Prolil oligopeptidasa (Número EC 3.4.21.26) de *Aspergillus niger* expresado en *Trichoderma reesei*
- Prolil oligopeptidasa (EC 3.4.21.26) de *Aspergillus niger* expresado en *Aspergillus niger*

Por otra parte, la Comisión acordó que la STA CONAL/INAL elabore el PRC y remita el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos y simultáneamente a Consulta Pública por el plazo de 30 días corridos.

Notas ingresadas

NO-2024-79124970-APN-INAL#ANMAT - Directrices Alérgenos

La CONAL acordó con la actualización del documento: DIRECTRICES PARA LA DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS CAPACES DE PRODUCIR REACCIONES ADVERSAS EN INDIVIDUOS SUSCEPTIBLES presentado por el INAL. La comisión acordó recomendar el documento y publicarlo en la página web de la CONAL, reemplazando el existente.

EX-2024-77847233- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de materia prima para envases.

La CONAL acordó remitir la solicitud al SGT3 MERCOSUR, notificar al interesado y remitir el expediente al archivo.

EX-2024-76404563- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de Sake - Fernando Salgueiro

La CONAL acordó dar ingreso al tema, que la STA CONAL/INAL elabore el PRC, se circule durante 10 días corridos entre los representantes y en caso de no recibir comentarios sustanciales, remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2024-35332562- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de hoja de olivo - Diego Niembro.

La CONAL acordó dar ingreso al tema, que la STA CONAL/INAL elabore el PRC, se circule durante 10 días corridos entre los representantes y en caso de no recibir comentarios sustanciales, remitir el expediente al CONASE para que se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

EX-2024-83487710- -APN-DLEIAER#ANMAT - Actualización de articulado de Jugo de limón - Yanina Centurión

La CONAL acordó dar ingreso al tema y continuar con el tratamiento.

EX-2024-83931866- -APN-DLEIAER#ANMAT - Inclusión de bicarbonato de potasio en harina leudante - Granotec Argentina SA

La comisión acordó dar ingreso al expediente, que la STA CONAL/INAL informe sobre la petición al SGT 3 MERCOSUR y que posteriormente remita las actuaciones a su archivo.

Notificaciones

EX-2024-88847308- -APN-DLEIAER#ANMAT - Incorporación de Resoluciones GMC referidas a Aditivos alimentarios.

En el marco de la incorporación al ordenamiento jurídico nacional (OJN) de las resoluciones Grupo Mercado Común (GMC) actualmente se encuentran en trámite administrativo varias GMC referidas a aditivos según el siguiente detalle:

*EX-2023-109062592- -APN-DLEIAER#ANMAT que tramita la incorporación al OJN de la Resolución GMC N° 15/23 "Reglamento Técnico MERCOSUR de asignación de aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología para la categoría de alimentos 1. Productos lácteos, subcategorías leche en polvo y crema en polvo; leches fermentadas y quesos (Modificación de las Resoluciones GMC N° 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97 y 07/18)".

*EX-2023-107375715- -APN-DLEIAER#ANMAT que tramita la incorporación al OJN de la Resolución GMC N° 27/22 "Modificación de las Resoluciones GMC N° 50/97, 08/06, 09/06, 02/08 y 63/18 sobre ADITIVOS ALIMENTARIOS".

H. B. S.
*EX-2022-102559847- -APN-DLEIAER#ANMAT que tramita la incorporación al OJN de la Resolución GMC N° 32/21 "MODIFICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 53/98, 09/07 y 34/10 SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS".

[Handwritten signature]
*EX-2024-38468207- -APN-DLEIAER#ANMAT que tramita la incorporación al OJN de la Resolución GMC N° 46/23 "MODIFICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 50/97 Y 09/07 SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS"

[Handwritten signature]
*EX-2024-38472176- -APN-DLEIAER#ANMAT que tramita la incorporación al OJN de la Resolución GMC N° 47/23 "MODIFICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 50/97 Y 09/07 SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS"

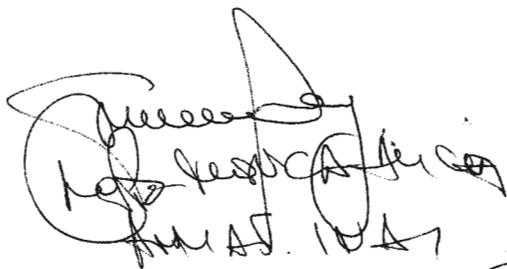
En ese sentido, desde el INAL se consideró oportuno recopilar todas las GMC sobre aditivos en el capítulo XVIII "Aditivos alimentarios" a fin de simplificar la búsqueda de aditivos permitidos, detalle de las especificaciones de los mismos, designaciones por categoría de alimentos y toda la información pertinente a estos compuestos. Con ese criterio el INAL ha elaborado un único PRC del capítulo mencionado que actualiza e incluye las últimas modificaciones en la materia.

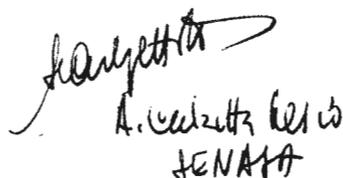
La CONAL acordó con el PRC elaborado por el INAL y remitir el mismo a Trámite Administrativo el cual cursará por expediente EX-2024-88847308-APN-DLEIAER#ANMAT.

En ese sentido, la CONAL acordó remitir al archivo los expedientes detallados anteriormente.

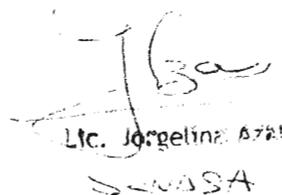
En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo las 15:00 hrs. del día 11 de septiembre de 2024 se da por finalizada la REUNIÓN ORDINARIA N° 155 de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS.

Son VEINTE (20) folios.-


MARIA SOLEDAD
INAL


A. Carzetti
JENATA


Polina
AGY


Lic. Jorgelina Azar
SENASA