

Comisión Nacional de Alimentos

114° Reunión Plenaria a realizarse el día 28 y 29 de Marzo de 2017

Agenda tentativa

Martes 28 de Marzo	
9:00hs	Acreditación
9:30hs	Apertura a cargo de las Autoridades
10:15hs	COFFEE BREAK
10:45hs	NOTA INYM. 30 Ene 2017. Ref.: Cambio de método de análisis de fibra bruta en yerba mate elaborada
	Temas que ingresan del CONASE
	Exp. 1-47-2110-6314-16-1. Ref.: Conserva de Tomate y Art. 926
	Exp. 1-0047-2110-0119-16-9. Ref.: Inclusión al C.A.A. de la harina de semilla de Vinal
12.00hs	Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA
	Exp. 1-0047-2110-2819-16-1 Ref.: Incorporación al C.A.A. del carbohidrato Isomaltulosa
	Exp. 1-47-2110-4510-16-3. Ref.: Solicitud de actualización del Límite máximo de Dióxido de Azufre al CAA-Art. 1331-1333. <ul style="list-style-type: none"> • NOTA COPAL. Fecha: 7 Dic 2016. Ref: Expte. 1-47-2110-4510-16-3: Actualización del límite de máximo de azufre al CAA – Art 1333- 1335 • NOTA COPAL. Fecha: 27 Dic 2016. Ref: Exp. 1-47-2110-4510-16-3. Solicitud de actualización del límite máximo de Dióxido de Azufre al CAA-Art. 1331-1333
	Exp. 1-47-2110-4511-16-7. Ref.: Actualización artículo 270 del C.A.A. <ul style="list-style-type: none"> • Nota de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de fecha 16 ene de 2017.
13.00hs a 14.00hs	ALMUERZO
14.00hs	Temas en tratamiento
	Exp. N° 1-0047-2110-7294-16-7. Ref.: Falso Guayabo <ul style="list-style-type: none"> • NOTA Dirección Nacional de Biodiversidad y Recursos Hídricos – Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable. Fecha: 12 ene de 2017
	Exp. 1-47-2110-2809-16-5. Ref.: Incorporación al C.A.A. de la Moringa Oleifera <ul style="list-style-type: none"> • NOTA Paticua S.A. Fecha: 25 Nov 2016. Ref: Exp. 1-47-2110-2809-16-5 Moringa oleifera.
	Exp. 1-47-2110-6316-16-7. Ref.: Modificación arts. del Cap. VI del CAA: "Alimentos cárneos y afines".
15.00hs	COFFEE BREAK
15.30hs	Temas en tratamiento
	Exp. 1-0047-2110-7297-16-8 Ref.: Incorporación del Quesillo la C.A.A. <ul style="list-style-type: none"> • NOTA Universidad Nacional de Tucumán. Fecha: 20 Dic 2016. Ref: Quesillo.
	Exp. 1-0047-2110-2810-16-7 Ref.: Inclusión en el CAA de Fonio Descascarillado, Fonio precocido y Harina de Fonio <ul style="list-style-type: none"> • NOTA Grupo INNDAR. Fecha: 23 Nov 2016. Ref: Exp. 1-0047-2110-2810-16-7
Miércoles 29 de marzo	
10.00hs a 14.00hs	INAUGURACIÓN DE IONICS 2
10.00	Notas ingresadas
	Presentación INAL: Propuesta de Actualización del Código Alimentario Argentino

	(CAA): Incorporación de criterios microbiológicos para Vegetales Congelados.
	Exp. 1-0047-2110-3246-14-2 - Fórmulas infantiles: Estado de situación actual y necesidad de adecuación del PRC para la incorporación en el CAA.
11.30	COFFEE BREAK
	Presentación INAL: Directrices para la Realización de Auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura a Establecimientos de Alimentos Elaborados/Industrializados.
	Presentación INAL: Directrices para el Rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles.
	NOTA Unión de la industria Cárnica Argentina -UNICA-. Fecha: 2 ene de 2017. Ref.: Criterios microbiológicos para chacinados.
	NOTA Cámara Argentina de la industria de chacinados y afines -CAICHA. Fecha 06 Feb 2017. Ref.: Criterios Microbiológicos para Chacinados Embutidos Secos y Salazones crudas.
	NOTA Unión de la Industria Cárnica Argentina –UNICA-. Fecha: 17 Nov 2016. Ref.: Protocolo técnico criterio microbiológico productos cárnicos
13.00	ALMUERZO
14.00	Notas ingresadas
	NOTA Centro de la Industria Lechera Argentina –CIL-. Fecha: 30 Dic 2016. Ref.: Bebidas Lácteas y polvos para preparar Bebidas Láctea.
	NOTA Centro de la Industria Lechera Argentina -CIL-. Fecha: 29 Dic 2016. Ref.: Exp. N° 1-0047-2110- 4059-10-6. Ref.: Sueros de Lechería.
	NOTA Colegio de Bioquímicos de la Pcia. de Bs. As. Fecha: 7 Dic. 2016 Ref.: Exp. 1-47-2110-1537-12-1. Acta N° 110 de CONAL.
	NOTA Colegio de bioquímicos de la Pcia. De Bs. As .Fecha 7 Dic 2016 Ref.: Acta CONAL 110
	NOTA Bárcena y Asociados. Fecha: 17 Oct 2016. Ref.: Solicitud de inclusión de Ciclohexano para su uso como solvente en envases de plástico en contacto con alimentos.
16.00	Cierre del Acta