

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS
116° REUNIÓN PLENARIA
4 Y 5 DE OCTUBRE DE 2017

Agenda tentativa

Miércoles 4 de Octubre

9:00 Acreditación
9:30 -CONFERENCIA DE PRENSA- Autoridades Nacionales
10:15 Coffee Break
Apertura:
Presentación de la Secretaría de Agregado de Valor - "Nueva visión de la Producción y el Sistema Nacional de Control de Alimentos"

11:00 a 13:00

Temas que ingresan del CONASE

Exp. 1-0047-2110-2809-16-5. Ref.: Incorporación al C.A.A. de la Moringa Oleífera.
Exp. 1-0047-2110-2332-17-8. Ref.: Modificación del parámetro de pH en vinagres, Art. 1333.
Exp. 1-0047-2110-7297-16-8. Ref.: Incorporación del Quesillo al C.A.A.
Exp. 1-0047-2110-3246-14-2. Ref.: Fórmulas Infantiles
Exp. 1-0047-2110-4059-10-6. Ref.: Sueros de Lechería
Nota Centro de la Industria Lechera -CIL-, de fecha 31 Ago 2017. Ref.: Respuesta al Acta N° 115. Sueros de Lechería
Exp. 1-0047-2110-4248-17-1. Ref.: Inclusión de la carne de cerdo en polvo al C.A.A.
Exp. 1-0047-2110-4227-17-9. Ref.: Actualización del listado de Aditivos y Coadyuvantes permitidos para la Elaboración de Cerveza

13.00 a 14.00

ALMUERZO

14.00 a 15.00

Exp. 1-0047-2110-4249-17-5. Ref.: Incorporación de la fruta Açaí al CAA
Nota Leftem S.R.L., de fecha 19 Jun 2017. Ref.: Inclusión del Açaí al CAA
Exp. 1-0047-2110-7296-16-4. Ref.: Aceite de Chía

GRUPOS DE TRABAJO

Aditivos: Presentación: Resultados 1º Etapa Modificación del Cap. XVIII - Reordenamiento de sustancias del artículo 1398.

15.00 a 15.30

Coffee Break

15.30 a 16.30

Temas en Tratamiento

Exp.1-0047-2110-5947-13-5. Ref: Criterios Microbiológicos de la Yerba mate
Nota Instituto Nacional de la Yerba Mate -INYM-, de fecha 17 Ago 2017. Ref.: Criterios Microbiológicos para Yerba Mate Elaborada
Nota Instituto Nacional de la Yerba Mate -INYM-, de fecha 30 May 2017. Ref.: Criterios Microbiológicos art. 1195

Jueves 5 de Octubre

Temas en Tratamiento

9.30 a 10.15

Presentación Prov. de Neuquén: Sello Gastronómico Neuquino

10.15 a 10.45

Coffee Break

10.45 a 13.00

Exp. 1-0047-2110-4228-17-2 Ref.: Bebidas Lácteas y polvos para preparar Bebidas Lácteas.
Nota Centro de la Industria Lechera -CIL-, de fecha 31 Ago 2017. Ref.:

Respuesta al Acta N° 115. Bebidas Lácteas

Exp. 1-0047-2110-4246-17-4 Buenas Prácticas en la producción de Hortalizas Frutas y productos aromáticos

Exp 1-0047-2110-4247-17-8 Ref.: Concentrados proteínicos Modificación del artículo 1410 del C.A.A.

Nota Viluco S.A., de fecha 12 Jul 2017. Ref.: Respuesta Acta CONAL N° 115

Notas Ingresadas

Nota Secretaría de Asuntos Agrarios - Pcia. de Salta, de fecha 1 Ago 2017.

Ref.: Inclusión al C.A.A. de las hojas de Yacón

13.00 a 14.00

ALMUERZO

Nota CAICHA de fecha 06 Sep 2017. Ref: Incorporación en el art 323, Cap VI o de Colágeno Bovino como ingrediente para la elaboración de Embutidos: Frescos

14.00 a 15.00

Nota Ministerio de la Producción provincia del Chubut, de fecha 19 Jun 2017. Ref.: Modificación del artículo 1249, hongos comestibles

Nota Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria -SENASA-, de fecha 31 May 2017. Ref.: Especies Vegetales Andinas

Nota Danone, fecha 30 Agos 2017 Ref.: Modificación Arts. 998 y 999 del C.A.A. Imágenes de frutas en los rótulos.

15.00 a 15.30

Coffee Break

15.30 a 16.45

Nota Ministerio de Producción – Santa Fe de fecha 11 Sep 2017. Ref: Propuesta de nuevo Artículo para Hidromiel para presentación modificatorias al Art. 1084

Nota Superior Unidad de Bromatología –SUNIBROM- Ministerio de Salud pcia. De Jujuy, de fecha 1 Sep 2017. Ref.: Hojas de Stevia desecadas

Nota INTA de fecha 11 de septiembre de 2017 Ref.: Modificación del art. 916 bis del C.A.A. Tratamiento Frutas desecadas con ácido ascórbico o sorbato de potasio.

16.45 a 17.30

Lectura y Cierre de acta