

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 113 – Noviembre 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 113 del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos puede encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gov.ar

Noticias

- Encuentro informativo: Acciones del PROCAL II en Cuyo
- Lanzamiento Proyecto Piloto IG “Yerba Mate”
- Celebración del Día Mundial de la Alimentación
- Manejo Orgánico del Suelo en el Cultivo de la Vid y Elaboración de Compost
- Software de Trazabilidad para la Industria Fideera
- Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo
- Videoconferencias Informativas sobre la nueva normativa del Rotulado de Alimentos
- Participación en CYTAL 2013
- Taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición”
- Lanzamiento del Proyecto Piloto de Implementación Normativa Orgánica en Azafrán
- Nueva página de inicio para Alimentos Argentinos
- Nuevo tutorial online: “Manejo de Levaduras Para Uso Cervecerero”
- Disponible Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 9
- Participación en el programa de TV “Red de Salud”
- Llegamos a los 2000 seguidores en Facebook
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Curso virtual: “Rotulado de Alimentos Envasados”
- Curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”
- Curso virtual: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”
- Curso virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

Agenda de actividades mes de Noviembre

- IV Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
- Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola
- Jornada para Productores de Cerveza sobre Manejo de Levaduras
- Curso-Taller sobre “Manejo orgánico del suelo con énfasis en los cultivos hortícolas y aromáticas y elaboración de compost”.

CADENAS ALIMENTARIAS

- Informes
 - Papas Fritas Congeladas
 - Jugo Concentrado de Naranja
- FODA
 - Exportaciones de Licores

Dirección de Agroalimentos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Noticias
- Protocolos en desarrollo

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

- Noticias

Producción Orgánica

- Noticias
- Agenda

MARCO REGULATORIO

Normativa

- Modificación del Código Alimentario Argentino
- Protocolo de Calidad

CONAL

- Noticias

MERCOSUR

- LI Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- NANOMERCOSUR 2013 - Nanotecnología para la competitividad industrial
- XIX Congreso Argentino de Nutrición
- EPIAL - Encuentro Internacional de la industria Alimentaria
- La Gran Gourmet de la Patagonia

NOTICIAS

Encuentro informativo: Acciones del PROCAL II en Cuyo

El día 21 de octubre se realizó un “Encuentro Informativo”, donde se difundieron las acciones del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en la Región de Cuyo. Como cierre se llevó a cabo un show gastronómico con la participación especial del chef Juan Braceli, del programa de TV “Cocineros Argentinos”, quien realizó preparaciones culinarias con los productos de las empresas beneficiarias de las acciones del PROCAL II en dicha región.



Estuvieron presentes el ministro de la Producción y Desarrollo Económico, Lic. Marcelo Alós; el secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria, Andrés Díaz Cano; el secretario de Política Económica, Leonardo Gioja; la secretaria de Industria, Comercio y Servicios, Sandra Elizabeth Barceló; el director Nacional de Procesos y Tecnología, Juan Manuel Alderete; el director de Agroalimentos, Pablo Morón; la especialista en Agricultura Orgánica, representante del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Graciela Lacaze y el coordinador de la Unidad Ejecutora Central Provincial de Proyectos Agropecuarios de San Juan, Héctor Llera.

Lanzamiento Proyecto Piloto IG “Yerba Mate”

En el marco del Convenio de la ex - SAGPyA/IICA/PROSAP se lanzó, durante el mes de octubre, un Proyecto Piloto para recopilar y organizar la información que, según lo requerido por la Ley N° 25380 y modificatoria N° 25966 – Decreto Reglamentario 556/2009, resulte significativa para el reconocimiento de una IG para Yerba Mate. La finalidad del Proyecto es contribuir a lograr la diferenciación de alimentos argentinos a partir de la mejora de sus capacidades competitivas.

Celebración del Día Mundial de la Alimentación

El miércoles 16 de octubre se realizó, en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, una jornada de reflexión sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos que se genera a lo largo de toda la cadena alimentaria, la responsabilidad de los consumidores frente al cuidado del medio ambiente y el compromiso con la población que no tiene un adecuado acceso a los alimentos.



Participaron del encuentro, autoridades del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca: el Subsecretario de Ganadería de la Nación, Ing. Alejandro Lotti; el Director Nacional de Procesos y Tecnología, Ing Juan Manuel Alderete; el Director de Agroalimentos, Dr. Pablo Morón; el Oficial a cargo de la FAO en Argentina, Francisco Jofré; la Directora de la Red Bancos de Alimentos, Victoria Ancarola y la representante de comunicación y gestión del conocimiento de FAO Argentina, Silvina Ferreyra.

Asimismo, técnicas del Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos brindaron consejos para reducir la huella alimentaria en nuestros hogares. Algunos de ellos son: planificá tus comidas y comprá con inteligencia, aprovechá todo, usá tu freezer, consumí frutas y verduras “feas”, no dejes que los alimentos pasen su fecha de vencimiento, elegí porciones adecuadas, reutiliza, composta y doná.

A su vez, entre los días 15 al 18 de octubre se invitó a los empleados del Ministerio a participar con la donación de alimentos no perecederos a ser entregados a la Red en paralelo a su Colecta Nacional “Suma 1 + a tu mesa”. Lo recolectado fueron llevados a la sede de la Fundación Banco de Alimentos de Buenos Aires, para su posterior entrega a los comedores.



Manejo Orgánico del Suelo en el Cultivo de la Vid y Elaboración de Compost

Los días 31 de octubre y 1º de noviembre se llevó a cabo en la Escuela de Educación Técnica N° 3129, de la localidad de Metán, provincia de Salta, un Curso-Taller sobre “Manejo orgánico del suelo en el cultivo de la vid y elaboración de compost”. La actividad fue organizada en forma conjunta por la Dirección de Agroalimentos, a través del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación de la provincia de Salta.

El mismo fue dirigido al cuerpo docente y egresados de las escuelas agro técnicas de la región, así como profesionales y técnicos del sector.



Software de Trazabilidad para la Industria Fideera

Desde el PROCAL II se está desarrollando un proyecto que contempla que el Sistema de Trazabilidad para la Industria Fideera permita registrar el flujo de información desde el ingreso de materia prima hasta el producto terminado, pasando por su procesamiento y envasado. Una vez concluido con éxito el desarrollo en la primer empresa, se prevé adecuar e instalar este sistema en otros cinco establecimientos durante 2014, todo sin costo para empresas. La implementación en la empresa de “sistemas de control de calidad” como éste mejoran la competitividad y la capacidad de respuesta ante situaciones de crisis y acompaña las tendencias mundiales en materia de cadenas agroalimentarias, ganando en productividad.



Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo

La semana del 26 al 29 de noviembre el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participará del Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo, en el cual expondrá una breve reseña sobre las disposiciones generales para la elaboración de alimentos. El Curso es organizado por el Ministerio de Producción de Entre Ríos en conjunto con la Dirección Nacional de Ganadería de la SAGyP.



Videoconferencias Informativas sobre la nueva normativa del Rotulado de Alimentos

Los días 29 y 31 de octubre se realizó, en conjunto con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Consejo Federal de Inversiones (CFI), dos Jornadas destinadas a informar sobre la nueva disposición referida a las declaraciones de propiedades nutricionales que deben llevar obligatoriamente los alimentos envasados a partir del 1º de enero de 2014.

La actividad se transmitió a través de un sistema de videoconferencias, desde la sede central del CFI ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en coordinación con los centros provinciales de: San Juan, Tucumán, Misiones, Corrientes, Córdoba, Santa Fe, Mendoza y Neuquén. El objetivo fue dar a conocer la nueva reglamentación sobre rotulado nutricional complementario y los principales aspectos para la adecuación del etiquetado y publicidad de los alimentos.

Participación en CYTAL 2013



Se participó del XIV Congreso CYTAL (Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos), los días 23, 24 y 25 de octubre, en la Ciudad de Rosario, Provincia de Santa Fe, con la disertación y participación en una Mesa Redonda, realizadas en el Auditorio Central por parte del Coordinador del Área, con el objetivo de informar y presentar la Misión y los Objetivos, el Marco Conceptual y Normativas Agroalimentarias, como también exponer sobre las Áreas interdisciplinarias y los Programas para el desarrollo de la Industria Agroalimentaria y las

Herramientas de Diferenciación y de Agregado de Valor, que desarrolla la Dirección de Agroalimentos en la órbita de la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. También se contó con un stand institucional en el cual, técnicos de la Dirección, evacuaron consultas sobre agroalimentos.



Taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición”

El 23 de octubre pasado se realizó en la sede del Banco de Alimentos de la ciudad de Rosario un taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición”, dirigido a personas que se desempeñan en comedores comunitarios. La actividad fue desarrollada en el marco del Convenio celebrado entre la ex - SAGPyA y la Red Argentina de Bancos de Alimentos, y fue coorganizada con la Red y el Banco de Alimentos Rosario. Asistieron 29 personas, pertenecientes a 15 comedores comunitarios.

Lanzamiento del Proyecto Piloto de Implementación Normativa Orgánica en Azafrán

Los días 10 y 11 de octubre se realizó el Taller de Lanzamiento y las primeras visitas de diagnóstico en el marco del Proyecto Piloto de implementación de la normativa orgánica en productores de azafrán de la localidad de San Rafael, provincia de Mendoza.

Nueva página de inicio para Alimentos Argentinos

La web de Alimentos Argentinos renovó su página de inicio, con un diseño amigable y sección de noticias más completa.

Accesible desde:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/index.php>

Nuevo tutorial online: “Manejo de Levaduras Para Uso Cervecerero”

Se encuentra habilitado el tutorial: “Manejo de Levaduras para uso Cervecerero” en la plataforma virtual de nuestra web: www.alimentosargentinos.gob.ar. El mismo contiene las presentaciones y videos del Curso: “Manejo de levaduras para uso cervecero”, llevado a cabo el día viernes 9 de agosto en el Microcine del MAGyP.

El mencionado curso ha sido organizado por la Dirección de Agroalimentos, con el apoyo de la División de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAYA), dependiente de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM), de la Asociación Americana de Químicos Cerveceros (ASBC), del CONICET y del Centro de Cata de Cerveza. Contó con la participación de productores del sector.



Para acceder a los contenidos, será necesario registrarse desde la sección Cursos Virtuales.

Disponible Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 9

La industria agroalimentaria crece y se expande en todas sus facetas: productos, envases, sabores, marketing, técnicas de elaboración. De ahí la importancia que tiene observar las nuevas tendencias, permanecer abierto a las novedades locales y las de otras latitudes, y mirar más allá de lo coyuntural. Con este nuevo espacio, la Dirección Nacional de Agroalimentos abre una ventana a las innovaciones que protagoniza la elaboración de los alimentos en todos los rincones del planeta.

Acceso al observatorio desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/observatorio/observatorio.php>

Participación en el programa de TV “Red de Salud”

El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participa semanalmente del programa Red de Salud, con segmentos referidos a alimentos y nutrición. Durante el mes de Septiembre se han desarrollado varios temas como “Viandas rápidas y saludables”, “Comenzando con la alimentación complementaria” y “Alergias en alimentos”. El programa se emite por la señal de tv pública de lunes a viernes, de 10 a 11 hs.

Llegamos a los 2000 seguidores en Facebook



Se parte de la comunidad de Alimentos Argentinos, danos un “Me gusta” en nuestro perfil en Facebook y te mantendrás permanentemente informado de las actividades que son de tu interés, a la vez que podrás ver todas nuestras acciones en fotos y videos.



Accedé a nuestro perfil desde:
<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 21: YACÓN: “Cultivo de raíces dulces”.

Para acceder al informe:
http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_18.php

Curso virtual: “Rotulado de Alimentos Envasados”

Durante el mes de Septiembre fue habilitado el curso: “Rotulado de alimentos envasados” en la plataforma virtual de nuestra web: www.alimentosargentinos.gov.ar. Dicho curso es organizado por la Dirección de Agroalimentos, con la colaboración del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y la Dirección Nacional de Comercio Interior; y está dirigido a toda persona involucrada en la cadena agroalimentaria que desee adquirir conocimientos acerca de las normas para la rotulación de alimentos envasados. Tiene por objetivo contribuir a la implementación e interpretación de las normas de rotulado de alimentos.

Accesible desde:
<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”

Se encuentra habilitado el curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones De Origen en La Argentina” en la nueva plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gov.ar. Dicho curso es organizado por la Dirección de Agroalimentos y está dirigido a productores, elaboradores, comercializadores, profesionales, técnicos y funcionarios gubernamentales vinculados a la producción agrícola y de alimentos, y que estén interesados en introducirse en el concepto de Indicaciones Geográficas. Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web. Este curso otorga 15 créditos para la renovación de la vigencia en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Res. ex SAGPyA N° 61/2005).

Accesible desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Curso virtual: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”

Se encuentra habilitado el curso virtual: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)” en la nueva plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gov.ar, sección capacitación, Cursos Virtuales. Dicho curso es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL); y está dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Tiene por objetivo brindar a los participantes, herramientas sencillas que faciliten la implementación de dicho sistema de gestión de la calidad. Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web. Además será requisito excluyente contar con la aprobación del Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”, a excepción de los profesionales inscriptos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Resolución ex SAGPyA N° 61/2005), que hayan realizado y aprobado el curso de Formación de Implementadores en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con o sin aplicación a cadenas productivas.

Acceso al curso desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Curso virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

Dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura. Este curso tiene como objetivo promover la difusión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que éstas tienen en la

elaboración de productos inocuos. Se desarrolla en una nueva plataforma virtual de esta Dirección y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Acceso al curso desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE NOVIEMBRE

IV Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

El día 7 de noviembre de 2013, con la presencia del Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Lorenzo Basso, miembros de la Oficina de Registro del MAGyP, representantes provinciales y del SENASA, INTA, INTI, CFI e INPI se realizará la cuarta reunión de la Comisión Nacional que evalúa las solicitudes de registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen a nivel nacional.

Se llevará a cabo en el Auditorio José Hernández del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, sito en la Av. Paseo Colón 982, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Dentro de los temas a tratar se encuentra la evaluación de los expedientes correspondientes a las solicitudes de registro nacionales IG “Salame Típico de Colonia Caroya” e IG “Cordero Patagónico”.

Curso de Elaboración de Chacinados

La semana del 26 al 29 de noviembre el Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participará del Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo, en el cual expondrá una breve reseña sobre las disposiciones generales para la elaboración de alimentos.

El Curso es organizado por el Ministerio de Producción de Entre Ríos en conjunto con la Dirección Nacional de Ganadería de la SAGyP.

Se llevará a cabo en la ciudad de Paraná (Entre Ríos), en el marco de la “Tercer Jornada de Difusión y Consumo de Carnes Alternativas” y tiene por objetivo brindar mayores herramientas al sector de la cadena para seguir promocionando la carne de conejo, enfocándose en la generación de capacitadores en torno a la elaboración, sus formas de conservación y presentación, a fin de generar un aprovechamiento completo del producto.

Para mayor información:

cunicultura@entrierios.gov.ar
0343-4207956 (de lunes a viernes de 7 a 13 hs)
Ing. María Laura Cumini – Alfonsina Gonzáles

Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola

Del 5 al 7 de noviembre se desarrollará en la Universidad Nacional de Lomas de Zamora (Aula 5, Ruta Provincial N° 4, Lavallol, Prov. de Buenos Aires) la etapa presencial del curso denominado “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la cadena Hortícola”.

El mismo está dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso es organizado por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, y cuenta con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).

Jornada para Productores de Cerveza sobre Manejo de Levaduras

El martes 26 de noviembre se realizará en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, una jornada sobre “Manejo de levaduras para el agregado de valor en microcervecías” dirigida a empresarios, productores, industriales, profesionales y técnicos del sector cervecero.

El encuentro se desarrollará entre las 9:00 y las 13:30 hs., en el salón San Martín de la Bolsa de Cereales de Buenos Aires, ubicado en Av. Corrientes 127, 3er Piso, CABA y tiene por objetivo transmitir conocimientos teóricos sobre el decisivo rol que juega el manejo adecuado de las levaduras cerveceras a fin de mejorar la calidad del producto, incrementar la productividad, y alcanzar mayor rentabilidad y diferenciación productiva.

Informes e inscripción hasta el 20 de noviembre en:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2026/2090

Cupos limitados.

Curso-Taller sobre “Manejo orgánico del suelo con énfasis en los cultivos hortícolas y aromáticas y elaboración de compost”

Los días 28 y 29 de noviembre se realizará en la ciudad de Las Lajitas, provincia de Salta, el Curso-Taller sobre “Manejo orgánico del suelo con énfasis en los cultivos hortícolas y aromáticas y elaboración de compost”. La actividad es organizada en forma conjunta por la Dirección de Agroalimentos, a través del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación de la provincia de Salta. Sus destinatarios son el cuerpo docente y los egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, así como profesionales y técnicos del sector. A quienes cumplieren todos los requisitos oficiales se les otorgará puntaje docente.

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Papas Fritas Congeladas
- Jugo Concentrado de Naranja

FODA

- Exportaciones de Licores

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

- El pasado 23 de octubre, técnicos del Área asistieron a la “Jornada de Producción Responsable y Diferenciada” en el marco del 14° Encuentro Anual organizado por la Organización Internacional Argentina (OIA) que se desarrolló en Hotel Círculo de la Fuerza Aérea, Vicente López, Pcia.de Buenos Aires.



Protocolos en Desarrollo

Estamos desarrollando técnicamente los siguientes Protocolos de Calidad: Arándanos (actualización); Jamon Crudo (modificación); Uva de Mesa; Aceitunas de Mesa; Pimentón; Agua Mineral Natural; Jugos/Zumos; Aceite de Soja; Edulcorante a base de Stevia; Pistacho; Embutidos Secos; Jamón Cocido; Alfajores; Carne Bovina Fresca, entre otros.

Informes :

selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175/2386

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Noticias

IG Salame Típico de Colonia Caroya

Durante los días 2 al 4 de octubre se realizó la auditoría de verificación del cumplimiento del protocolo correspondiente a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica (IG) “Salame Típico de Colonia Caroya”, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 25380 y modificatoria Ley N° 25966, que regula las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para productos Agrícolas y Alimentarios.



Lanzamiento Proyecto Piloto IG “Yerba Mate”

Durante los días 28 al 30 de octubre se realizó la auditoría de verificación del cumplimiento del protocolo correspondiente a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica (IG) “Cordero Patagónico”, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 25380 y modificatoria Ley N° 25966, que regula las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para productos Agrícolas y Alimentarios.

Producción Orgánica



Noticias

- El pasado 23 de octubre se realizó una nueva reunión de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial PEA1 2010-2020.
- El pasado 31 de octubre se realizó la reunión N° 41 de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica. De la misma participaron representantes del sector público y privado.

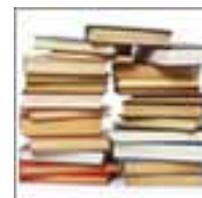
Agenda

- ❑ El día 21 de noviembre se realizará una nueva reunión de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial PEA1 2010-2020, con el objeto de continuar trabajando en la construcción de metas al año 2020.

Más información:

organicos@minagri.gob.ar
011-4349-2359

MARCO REGULATORIO



NORMATIVA

Modificación del Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta N° 287/2013 SPRel y 4232013 SAGyP - Modificación del Art. 1280, incorporación de huevo en polvo para elaboración de mayonesa.

Protocolo de Calidad

Resolución N° 448/2013 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – Protocolo de calidad para Hongos Comestibles cultivados en troncos (Género “Pleurotus”), mediante la el cual podrá ser implementado por todos los productores interesados en obtener el Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural”.

CONAL

Agenda

El próximo 26 de noviembre tendrá lugar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires la cuarta reunión anual de la Comisión Nacional de Alimentos.

Algunos de los temas a tratarse en la mencionada Reunión son:

- ❑ Cerveza Artesanal.
- ❑ Alimentos Irradiados.
- ❑ Huevos y ovoproductos
- ❑ Inclusión de nuevas especies de Harina de Algarroba.

Se destaca que la información actualizada se puede consultar en la página web de la Comisión: www.conal.gob.ar

MERCOSUR

Del 14 al 18 de octubre se llevó a cabo en la Ciudad de Caracas, Venezuela, la LI Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.



La agenda contempló los siguientes temas:

- Revisión de la Res. GMC N° 73/97 “Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos Cárnicos”.
- Revisión de Res. GMC N° 26/03 “RTM para Rotulación de Alimentos Envasados”.
- Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a Bebidas Alcohólicas.
- Elaboración “RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas”.
- Elaboración de RTM sobre Criterios mínimos para el reconocimiento de LMR de agroquímicos en alimentos in natura.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

NANOMERCOSUR 2013 - Nanotecnología para la competitividad industrial

Palais Rouge - Salguero 1441 - CABA – Argentina

12, 13 y 14 de noviembre

Informes:

<http://www.nanomercosur.org/#>

XIX Congreso Argentino de Nutrición

Nutrición Responsable: evidencias para la acción

Mar del Plata – Provincia de Buenos Aires

Organiza Sociedad Argentina de Nutrición (SAN)

6 al 9 de Noviembre de 2013

Informes e inscripción: secretaria@sanutricion.org.ar

www.sanutricion.org.ar

EPIAL - Encuentro Internacional de la industria Alimentaria

Predio Ferial Forja – Córdoba - Prov. de Córdoba

Más información: <http://www.epial.com.ar/>

La Gran Gourmet de la Patagonia

Predio Ferial Comodoro - Comodoro Rivadavia – Prov. de Chubut

Más información:

<http://www.lagrangourmet.com.ar/>

Este Noticiero es de distribución gratuita.
Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la
palabra "REMOVED" en Asunto.
