



**COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS**

REUNIÓN ORDINARIA de los días 22 y 23 de noviembre de 2018

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ACTA Nº 125

En la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a los VEINTIDOS días del mes de noviembre de dos mil dieciocho (2018), con la presencia de: Dra. Josefa RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Lic. Andrés MURCHISON, Dr. Carlos CHIALE, Dr. Waldo H. BELLOSO, Ing. Agr. Mercedes NIMO, Lic. Natalia JAKUBOWSKI, Lic. Evangelina MACÍAS, Dr. Pablo MORÓN, Dr. Juan MORÓN, Ing. Agr. Guillermo ROSSI, Lic. Julia GERACI, Lic. Sandra UCHA, Téc. Abril DRACH, Lic. Cecilia BEDIN, Lic. Claudia VIANO, Bioq. Sabrina GOBBO, Ing. Alexia MUKDSI, Sra. Jorgelina AZAR, Sra. María Zulma IRIGOYEN, Sra. Carolina LABORDE, Sr. Luis HERRERA, Méd. Vet. Laura LINARES, Méd. Vet. Silvia LOPEZ, Méd. Vet. Cristina C. ESPINOZA, Bioq. Cristina Mónica DE TORO, Sra. Gladys Amelia VERA, Sra. Eugenia MUELA, Brom. Daniel RABINO, Sr. Raúl Valentín SAMITIER, Lic. Diego SABAN, Lic. Gabriela del Valle MARCELLO, Lic. Gabriela FLORES, Bioq. Gabriela María Pía GOTTARDI, Ing. Qca. Gladys Antonia CACERES, Lic. María Victoria CHIGNOLI, Ing. Qca. María Carmen CREMONA, Lic. Lucía JORGE, Sra. Lucía GALLI, Méd. Vet. Javier DE GREGORIO, Microbiol. José Aquiles POZZOBON, Sr. Federico PRIOTTI, Bioq. Federico PAYES, Ing. Agr. Juan Ramón IBAÑEZ, Bioq. Karina MEIER, Méd. Vet. Liliam Mabel PECOVICH, Lic. María Eugenia POEY, Lic. Liliana del Milagro ESTRADA, Bioq. María Cristina del Valle ZELAYA, Ing. Qca. María Elena ABALOS, Ing. María José EGEA MUSSI, Ing. Qca. Mirta Silvia ZANNIER, Bioq. Pablo BASSO, Ing. José GONZALEZ, Méd. Vet. Rosa Beatriz NAVARRO, Sra. María Cristina SORIA, Lic. Viviana SAMPIETRO, Méd. Vet. Andrea CALZETA RESIO, Méd. Vet. Claudio AIMAR, Sr. Jorge TAYLOR, Sra. Yamile BARCA, Sr. Fabián BENITEZ, Lic. María del Carmen ALCAIDE, Méd. Vet.

*Ing. Alexia Mukdsi*  
Lic. Dirección Gral. de Bromatología  
MINISTERIO DE ECONOMÍA

*Liliam Mabel Pecovich*  
Ministerio de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia del Chaco

Lic. Biot. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

Lic. VIVIANA ELENA SAMPIETRO  
JEFE DE SECCION  
SANEAAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

*Dra. Cristina De Toro*  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

*Claudio Aimar*  
Méd. Vet. CLAUDIO AIMAR  
JEFE DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA  
MINISTERIO DE SALUD  
PCIA. DE LA PAMPA



Roberta SAMMARTINO, Lic. Silvana RUARTE, Lic. Claudio MAGNO, Lic. Andrea MOSSER, Bioq. Josefina CABRERA, Méd. Vet. Sergio ROBERT, Lic. Agustín BERNASCONI, Lic. Qca. Martín FERNANDEZ, Sra. Sabrina CRUZ, Lic. Adriana GARBINI, Lic. Ana MASSALDI, Ing. Lourdes D'ESPOSITO, Lic. Emilia CEJAS, Lic. Victoria SCHIRO, Méd. Vet. María Noel OLIVERA, Sr. Nicolás DIAZ, Sra. Rocío ORELLANA, Sr. Daniel ASENS, Lic. Biol. Virginia VILLAFÑE, Lic. Noelia IMPINI, Sra. Ana DONOLO, Méd. Vet. Gastón DIEGUEZ, Téc. Claudia Pía GARCÍA, Dra. María YONICELLI, Sra. Silvia RIVERO, Ing. Agr. ANTICO Maria Alejandra, Lic. PALAMARA Marcia, Sr. LINARES Juan Jose, Sr. LIOI Marcelo, Sra. GONZALES Espinosa Lucia, Sr. PAGANO Juan Carlos, Lic. Busetto Josefina, Sra. ABRODOS Loila, Farm. ECHARRI Soledad, Sra. ANTICO Gabriela, Sra. BORNA Patricia, Sra. BIFFI, Sr. SCALA Eugenio, Sr. Elizalde Eduardo, Lic. ACADIA María del Carmen, Sra. DANOLO Ana, Sr DIEGUEZ Gastón, Méd. Vet. FRESCHI Mariela, Biot. AYBAR Mariana, SARNIGUET Soledad, Sra. IMPIRI Noelia, Méd. Vet. DEGREGORIO Javier, Lic. Rosana Ruth SORIA, desarrolló la Reunión Ordinaria.

Se dio inicio a la Reunión N° 125 con la presentación y palabras de bienvenida de las autoridades presentes.

La apertura de la Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) estuvo a cargo de la presidenta de la Comisión, Dra. Josefa Rodríguez Rodríguez, Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria de la Secretaría de Gobierno de Salud. En sus palabras de bienvenida expresó "su reconocimiento a los equipos técnicos del INAL, de la Secretaría de Gobierno de Agroindustrias, del SENASA y de todas las Autoridades Jurisdiccionales por el trabajo realizado durante este año y el avance de los temas en tratamiento a fin de lograr la modernización del sistema de control de alimentos y una actualización del marco normativo más dinámico, atendiendo a las necesidades del sector productivo y priorizando las políticas públicas impulsadas desde el

Dra. Lilian Mabel Pecovich  
Ministerio de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia de Tucumán

Lic. VIVIANA ELENA SAMEN  
JEFE DE SECCION  
SANFAMENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

PROF. GABRIELA MARQUELLO  
DIRECTORA DE ASUNTOS  
SUBSECRETARIA DE ALIMENTOS  
Y AGRIARIOS

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Med. Vet. CLAUDIO AIMAR  
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA  
MINISTERIO DE SALUD  
PCIA. DE LA PAMPA



gobierno nacional". Además, instó a "continuar trabajando en la optimización del funcionamiento de la CONAL a fin de garantizar normas oportunas que apunten tanto a la inocuidad como a la calidad de los alimentos".

Por su parte, el Secretario de Alimentos y Bioeconomía, Lic. Andrés Murchison, agradeció a los representantes y se hizo eco de las palabras expresadas por la Presidenta de la CONAL. Destacó también la importancia de consolidar en las normas de la Comisión, tanto la visión del sector productivo como la protección de la salud de los consumidores. Por otra parte adhirió al objetivo de consolidar una CONAL más eficiente aprovechando los recursos tecnológicos que permiten sumar encuentros virtuales.

Por su parte, el Dr. Waldo Belloso, Subadministrador de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), felicitó a todos los representantes por el entusiasmo con el que se abordan este tipo de reuniones, lo que permite trabajar y conseguir acuerdos.

A su turno, Guillermo Rossi, Vicepresidente del SENASA resaltó el trabajo realizado en forma conjunta con el INAL para la simplificación y armonización de las normas de competencia entre ambos organismos. Destacó la necesidad de brindar garantías y de simplificar las gestiones a los ciudadanos, y a otros actores de la cadena productiva.

Posteriormente, la Directora Nacional del INAL, la Lic. Natalia Jakubowski, dio la bienvenida y agradeció la presencia de todos. Destacó la gran convocatoria en esta reunión. Asimismo, felicitó y destacó el trabajo realizado por todos los representantes. Por otro lado, destacó la implementación del SIFeGA en la provincia de La Rioja y de Santiago del Estero, y mencionó además la publicación de la Resolución de la provincia de Mendoza que implementará SIFeGA a

Dra. Viviana Mabel Pecovich  
Ministerio de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia de La Rioja  
Lic. VIVIANA ELENA SAMPETRI  
JEFE DE SECCION  
SANTO TOMAS DE ALMENDROS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

Lic. Dra. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos  
Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Med. Lic. CLAUDIO AIMAR  
JEFE DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA  
DIRECCION DE EPIDEMIOLOGIA  
MINISTERIO DE SALUD  
PCIA. DE LA RIOJA



partir de enero 2019. Concluyendo, felicitó al área de Bromatología de la provincia de Jujuy, que se constituyó como el primer laboratorio en ingresar a la RedFe.

Por último, la Lic. Evangelina Macías, Directora de Evaluación y Registro de Alimentos de INAL, dio inicio a la reunión.

La Secretaría Técnica informó acerca de las últimas resoluciones modificatorias del Código Alimentario Argentino (CAA) suscriptas por las autoridades correspondientes, publicadas en el boletín oficial, hasta la fecha:

RESFC-2018-2-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Concentrados Proteínicos de origen vegetal.

RESFC-2018-4-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Modificación del art. 1398.

RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Buenas Prácticas Agrícolas.

RESFC-2018-6-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Quesillo.

RESFC-2018-8-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Yerba Mate.

RESFC-2018-9-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Bebidas Lácteas y Polvos para preparar Bebidas Lácteas.

RESFC-2018-10-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Carne de cerdo en polvo.

RESFC-2018-11-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Hortalizas frescas.

RESFC-2018-12-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Fórmulas para lactantes.

RESFC-2018-15-APN-SRYGS#MSYDS, Ref.: Moringa oleífera.

RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS: Ref.: Suero de Lechería.

RESFC-2018-7- APN-SRYGS#MSYDS: Ref.: Alga comestible Wakame.

RESFC-2018-14- APN-SRYGS#MSYDS: Ref.: Bebida Fermentada Hidromiel.

**Presentaciones**

**Implementación de la Red Federal de Laboratorios (RedFe).**

*Ing. Alexia Melkosi*  
A/C Dirección Gral. de Bromatología  
MINISTERIO DE ECONOMÍA

Dra Liliam Mabel Recovich  
Ministerio de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia del Chaco

Lic. Bict. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

Lic. VIVIANA ELENA SAMPIETRO  
JEFE DE SECCIÓN  
SANEAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
SAN JUAN

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Med. Vet. CLAUDIO  
JEFE DEPARTAMENTO DE BROM  
DIRECCION DE EPIDEM  
MINISTERIO DE S  
PCIA. DE LA PA



La coordinadora de la RedFe del INAL realizó una presentación sobre los avances de implementación de la Red Federal de Laboratorios de Alimentos (RedFe), según lo dispuesto por la Disposición 10875/17. Se compartió el recorrido del desarrollo del trabajo realizado desde la puesta en vigencia de la Disposición hasta el día de la fecha, el acompañamiento que se encuentra realizando el Laboratorio Coordinador a los laboratorios miembros de la RENALOA, para la implementación de la Norma ISO 17025; y los avances en el proceso de acreditación.

Se realizó la presentación de la página web en la que se encuentra disponible la información actualizada y el formulario en línea de la plataforma de trámites a distancia (TAD) para realizar la inscripción a la RedFe. Además, se compartieron los próximos pasos y objetivos en el marco del plan de implementación.

La presentación se adjunta al acta como Anexo I.

**Implementación del SIFeGA en La Rioja y Santiago del Estero.**

Representantes de la Dirección de Seguridad Alimentaria de La Rioja y de la Dirección General de Bromatología de Santiago del Estero compartieron la experiencia del proceso de implementación de la autorización sanitaria de establecimientos en el RNE a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).

Esta plataforma se encuentra en línea para la autorización de los establecimientos en el RNE en las respectivas jurisdicciones, lo que representa un avance cualitativo en la digitalización a nivel federal de la autorización de establecimientos y productos, fortaleciendo el sistema hacia una gestión eficiente, en línea con las estrategias del Estado Nacional respecto a la modernización del control de los alimentos a nivel federal.

Microbiólogo José A. POZZOBON  
DIRECTOR GENERAL de Alimentos  
Secre. de Planif. y Gestión  
Ministerio de Salud

Dra. Lilliam Mabel Pecovich  
Ministerio de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia del Chaco

Lic. Bet. GABRIELA AMBECILAO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

Lic. VIVIANA ELENA SAMPIETRO  
JEFE DE SECCION  
SANTIAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Ing. Alessia Munkici  
A/C Dirección Gen. de Bromatología  
MINISTERIO DE ECONOMIA



Las representantes destacaron y agradecieron el acompañamiento en la implementación del mencionado sistema a la Coordinación del Sistema Federal para la Gestión del Control de los Alimentos, del INAL.

La presentación se adjunta al acta como Anexo II.

**Simplificación Productiva - Unidad de Coordinación de Alimentos.**

El representante de la Subsecretaria de Calidad Agroalimentaria y Uso Agropecuario de Recursos Naturales del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, compartió con los representantes el trabajo realizado por la Unidad de Coordinación de Alimentos y la adecuación que se viene llevando a cabo para el plan de implementación respecto a los registros de establecimientos y productos.

Además, manifestó el compromiso de adherir al SIFeGA y a la RedFe. La presentación se adjunta como Anexo III.

**Problemática de arsénico en agua de consumo humano - Coordinación de Políticas Socioambientales. Ministerio de Salud y Desarrollo Social.**

La representante de la Coordinación de Políticas Socioambientales del Ministerio de Salud y Desarrollo Social presentó la estrategia con la que se desarrollará el estudio sobre Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina, Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias.

Su objetivo es realizar una evaluación epidemiológica del impacto sanitario del consumo de aguas arsenicales en poblaciones de todo el país, con el fin de dar una adecuada fundamentación a la definición de los valores de arsénico para el agua de bebida en el CAA.

Para ello, se realizará un diagnóstico de la situación actual de los servicios de agua y saneamiento en las provincias de la Argentina

Microbiólogo José A. POZZOBON  
DIRECTOR de Registro y Control de Alimentos  
Sec. de Planif., Gestión y Poli. de Salud  
Ministerio de Salud

Dra. Liliana Mabel Pecovich  
Ministerio de Ocupación  
Inclusión y Desarrollo  
Provincia de Chaco

Lic. Biol. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

VIVIANA ELENA SAMPIETRI  
JEFE DE SECCIÓN  
SANEAMIENTO DE ALIMENTO  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
SAN JUAN

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA



donde se han detectado niveles de arsénico significativos, de manera de obtener un mapa del riesgo que representa el consumo de agua de bebida suministrada por red.

La presentación se adjunta al acta como Anexo IV.

**Temas que ingresan de CONSULTA PÚBLICA**

**- EX-2018-32983872- -APN-DERA#ANMAT. Ref.: Determinación de sodio.**

No se recibieron observaciones al Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) durante el periodo de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-32897760- -APN-DERA#ANMAT. Ref.: Miel de Yateí.**

**- Nota RSA – CONICET.**

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública, realizadas por la Red de Seguridad Alimentaria sobre la definición y los parámetros de calidad físico-químicos y microbiológicos. En relación a la observación sobre la definición de "Miel de Yateí" por "miel de abejas nativas sin aguijón (ANSA)", con la intención de incluir las mieles producidas por otras especies de abejas meliponas, la Comisión acordó no dar lugar al comentario debido a que el trabajo de investigación que dio origen al proyecto fue realizado exclusivamente sobre la miel producida por las abejas *Tetragonisca fiebrigi*. La CONAL acordó avanzar con el proyecto que ya se encuentra desarrollado, y estudiar la posibilidad de ampliar a los demás géneros de ANSA posteriormente.

Frente a los criterios adoptados para determinar las características fisicoquímicas, la CONAL acordó no dar lugar a las observaciones respecto a los parámetros de cenizas, hidroximetilfurfural (HMF), azúcares reductores y humedad.

Dra. Lilian Isabel Pedraza
   
 Ministerio de Producción y Consumo
   
 Dirección de Producción y Ganadería
   
 Provincia del Chaco
   
 Lic. Viviana Elena Sampieri
   
 JEFE DE SECCION SANEAMIENTO DE ALIMENTOS
   
 MINISTERIO DE SALUBRIDAD
   
 SAN JUAN
   
 Dra. Cristina De Toro
   
 SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA
   
 MINISTERIO DE ECONOMIA



Por otro lado, la Comisión acordó no dar lugar a los comentarios realizados sobre los criterios microbiológicos de acuerdo a las conclusiones remitidas por el Grupo *ad hoc*. Se adjunta presentación como Anexo V.

La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

Por otra parte, en el debate frente a la evaluación del parámetro de HMF se planteó la necesidad de realizar la actualización de este parámetro para la miel contemplada en el art. 783. Al respecto, la Comisión acordó trabajar en una propuesta de PRC y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

- **EX-2018-33208303- -APN-DERA#ANMAT. Ref.: Libreta sanitaria.**

- **Nota CAICHA.**

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública, realizadas por la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines.

Respecto a que los análisis de salud de los manipuladores quede sujeto a determinación de cada autoridad sanitaria, observan que esto debería ser revisado a fin de evitar diferencias entre lo que soliciten unas u otras jurisdicciones. Asimismo, señalan que estos deberían estar alineados con los solicitados por las ART. Por otra parte, observaron que el curso de "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" debería ser realizado por el trabajador previo al ingreso a un nuevo trabajo.

Al respecto, la Comisión no dio lugar a los comentarios y mantiene la propuesta original, acordando con lo manifestado por el GT frente a ambas observaciones. La decisión se tomó teniendo en cuenta las recomendaciones de organismos internacionales de salud, los debates de los representantes del GT y la opinión de expertos. El Grupo entiende que los exámenes de salud que se solicitan hoy en día a los manipuladores de alimentos solo son válidos en el momento en que se realizan, y carecen de valor para la prevención de ETAs. Por lo tanto

Microbiólogo José A. POZZOBON  
Dirección de Registro y Control de Alimentos  
Subsecretaría de Planificación, Gestión y Políticas de Salud  
Ministerio de Salud  
Mabel Peceovich  
Dirección de Sanidad y Producción  
Intendencia de Ganadería  
Provincia del Chaco

Lic. VIVIANA ELENA SAMPIETRO  
JEFE DE SECCIÓN  
SANDEAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
SAN JUAN

Lic. Biol. GABRIEL MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

Dra. Cristina De Topp  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGÍA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA





consideran que el único requisito para la obtención del carnet de manipulador de alimentos es la capacitación en la que se debe priorizar la implementación de las buenas prácticas para prevenir las ETAs.

La Comisión acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-33200117- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Autorización de establecimiento y productos.**

No se recibieron observaciones al PRC durante el periodo de Consulta Pública.

La Comisión acordó establecer un plazo de adecuación para esta reglamentación de 180 días, y remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-33493760- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Proteínas de colágenos de cerdo.**

No se recibieron observaciones al PRC durante el periodo de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-34700271- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Extracto de spirulina.**

No se recibieron observaciones al PRC durante el periodo de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-34779920- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Durión.**

No se recibieron observaciones al PRC durante el periodo de Consulta Pública. La CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-34642043- -APN-DERA#ANMAT Ref.: Modificación art. 1115 Aguardiente de caña y melaza.**

**- Nota MAPA.**

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública, realizadas por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y

Dr. José A. POZZOBON  
DIRECTOR de Registro y Control de Alimentos  
SECRETARÍA de Planif., Gestión y Polít. de Salud  
MINISTERIO de Salud

Lic. Viviana ELENA SAMPIETRI  
JEFE DE SECCION  
SANEAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

Lic. Biol. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Mabel Pecovich  
Intendente de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia del Chaco



Abastecimiento de Brasil. Con respecto a la definición de Aguardiente de Caña, Cachaza o Cachaça, observan que Aguardiente de Caña y de Cachaça, de acuerdo a la legislación brasileña son bebidas distintas. Al respecto, la Comisión acordó mantener la definición propuesta en el PRC y eliminar el término Cachaça. Asimismo, acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-35522505- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Enzimas.**

- Nota AJINOMOTO DO BRASIL
- Nota Dirección de Alimentos y Bebidas
- Nota AMFEP
- Nota CAFADYA
- Nota CIPA
- Nota COPAL
- Nota DUPONT
- Nota ETA
- Nota HANSEN
- Nota NOVOZYMES
- Nota LÉVY GUIDO

La CONAL evaluó las conclusiones a las que llegó el Grupo de Enzimas, frente a observaciones recibidas durante el período de Consulta Pública, y los comentarios recibidos por parte del CONASE al PRC de enzimas. Se adjunta la presentación de la Coordinación del GT como Anexo VI.

La CONAL acordó con las conclusiones elevadas por el Grupo y con la observación del CONASE de incluir la enzima Fosfolipasa2 proveniente del páncreas porcino, y con remitir el PRC que consta como Anexo VII, a trámite administrativo.

Por otra parte, la Comisión acordó que el Grupo de Trabajo ad hoc continúe con la evaluación de las propuestas de nuevas enzimas y sus usos, para incorporarlas a lista positiva, a fin de elevar en la próxima reunión un PRC actualizado.

Dra. Liliana Mabel Pecovich  
Ministerio de Producción  
Dirección de Ganadería  
Provincia del Chaco

Ing. Biot. GABRIELA MARCELLO  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Sube

Microbiólogo José A. POZZORON  
DIRECTOR de Registro y Control de Alimentos  
Secre. de Planif., Gestión y Pol. de Salud  
Ministerio de Salud

Dr. VIVIANA ELENA SAMPETI  
JEFE DE SECCIÓN  
SANEAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

Dra. Cristina De Toro  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

Ing. Alicia Mukdasi  
AC Dirección Gral. de Bromatología  
MINISTERIO DE ECONOMIA



**- EX-2018-35696171- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Aceituna en conserva.**

- Nota INTI MENDOZA
- Nota OLIMATT
- Nota ISOLA ASTI SA
- Nota AGRO ACEITUNERA SA
- Nota Lic. Mónica Mirábile - Universidad Nacional de Cuyo
- Nota ANDES GOURMET
- Nota Coordinadora GT ad hoc.

La CONAL evaluó las conclusiones a las que llegó el Grupo de Conservas, frente a observaciones recibidas en el período de Consulta Pública al PRC de Aceitunas. Se adjunta la presentación de la Coordinación del GT como Anexo VIII.

Al respecto, la Comisión acordó con las conclusiones elevadas por el Grupo y con remitir el PRC, que consta como Anexo IX, a trámite administrativo.

**- EX-2018-39388647- -APN-DERA#ANMAT, Ref.: Límites micotoxinas.**

- Nota COPAL

Se analizaron las observaciones recibidas en el período de Consulta Pública por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).

La entidad expresa que comprende la importancia sanitaria de establecer límites para micotoxinas, pero entiende que estos deben contemplar a toda la cadena agroalimentaria, incluidos los granos. Y propone utilizar los valores propuestos por la Norma Codex CXS 193-1995.

Al respecto, la Secretaría de Gobierno de Agroindustria expresa que están trabajando con los sectores productores de trigo y de maíz para



diseñar un programa de monitoreo a fin de evaluar la situación y posteriormente, poder establecer un valor para las micotoxinas.

Por lo tanto, la CONAL acordó no dar lugar a las observaciones recibidas y remitir el PRC a trámite administrativo.

### **Temas que ingresan del CONASE**

Se expusieron los comentarios sobre los temas en los que el Consejo tuvo intervención.

- **EX-2018-50742274--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Autorización sanitaria de establecimientos de Envases y Utensilios Alimentarios en contacto con Alimentos.**

- **EX-2018-50775603--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Autorización sanitaria de Envases y Utensilios.**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE en la que solicitan más tiempo para expedirse sobre el proyecto de autorización sanitaria de establecimientos, y el proyecto de autorización sanitaria de envases y utensilios debido a que existe posibilidad de superposición de incumbencias de autoridades de fiscalización. Los establecimientos elaboradores de envases y utensilios en contacto con alimentos también elaboran otros envases y materiales no alimenticios, por lo que consideran que la autoridad sanitaria tendría incumbencia parcial, y estiman necesario evaluar más ampliamente la pertinencia del mecanismo de aprobación propuesto.

Al respecto, la Comisión acordó otorgar el plazo solicitado por el CONASE para ambos proyectos, para que este se expida dentro de 30 días corridos y remitir paralelamente ambos PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.



**- EX-2018-50446539--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Modificación del artículo 155 tris del CAA.**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE y evaluó los comentarios realizados al PRC.

El Consejo propone la modificación de la redacción del art. 155 tris, teniendo en cuenta que el articulado solo abarca a los aceites y a las margarinas. Sin embargo, hay otros ingredientes que no se denominan "aceites y margarinas", que pueden contener grasas trans y no se encuentran contemplados por este artículo. Y además propuso la siguiente redacción: "Artículo 155 tris: El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a: 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, incluidos los ingredientes y materias primas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea."

Al respecto, la Comisión acordó con la observación realizada por el CONASE y acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**- EX-2018-50427339--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Criterios microbiológicos para huevos y ovoproductos.**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE y evaluó los comentarios realizados al PRC.

El Consejo propone la siguiente modificación de redacción para el art. 513 quater: "El huevo entero, yema, clara, líquidos y pasteurizados, refrigerados, congelados, desecados deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos.", ya que en los arts. 509, 510 y 511 del Capítulo VI del CAA, se define el huevo, la yema y la clara líquida respectivamente, como productos pasteurizados.



La Comisión acordó con la observación realizada por el CONASE y con remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**- EX-2018-50171775--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Inclusión en el capítulo XI del CAA de los frutos de Eugenia uniflora L. (ñangapirí pitanga o arrayán).**

El CONASE acuerda con el PRC evaluado, por lo que la CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**- EX-2018-39382475--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Modificación de arts. referidos a frutas desecadas-deshidratadas.**

El CONASE acuerda con el PRC evaluado, por lo que la CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**- EX-2018-50182322--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Internalización al CAA de la GMC 18/18. Caña Paraguaya.**

El CONASE acuerda con el PRC evaluado, por lo que la CONAL acordó remitir el PRC a trámite administrativo.

**- EX-2018-48826027--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Modificación artículos 982 983 y 995 del CAA respecto al límite de arsénico en aguas.**

La CONAL tomó conocimiento del acta del CONASE y evaluó los comentarios realizados al PRC.

El Consejo propone la siguiente modificación de redacción para el Artículo 2º del presente PRC: "La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario, considerando un límite máximo de 0,05 mg/l."



Al respecto, la Comisión consideró no dar lugar al comentario debido a que, según lo expuesto por el coordinador del GT de Contaminantes Inorgánicos, el valor de 0,01 mg/l es un valor al que se puede llegar con las actuales tecnologías de remoción de arsénico, y fue sustentado por el monitoreo realizado en el mercado.

Por otra parte el Consejo propone la modificación de la redacción del art. 3° del PRC, ya que considera que el agua "mineralizada" no debería cumplir con los requisitos del agua potable, sino con los requisitos establecidos para el Agua Mineral Natural, como lo exige actualmente el CAA, en el art. 995.

La CONAL acordó con esta observación, y con la siguiente propuesta de redacción: "Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescrito en el Artículo 985 de este Código, a excepción del valor de Arsénico el cual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el agua de bebida envasada según el Artículo 983."

Por último, el Consejo Asesor propone incorporar la opción de permitir la elaboración de aguas mineralizadas a partir de agua mineral, ya que podría ser necesario modificar su composición original, para transformarla en agua mineralizada.

Frente a esta solicitud, la CONAL acordó otorgar el mandato al GT de evaluar la necesidad planteada por el Consejo.

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

**- EX-2018-39132781--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Incorporación de la hierba paramela al CAA como aromatizante.**

El CONASE acuerda con el PRC evaluado, por lo que la CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.



**- EX-2018-37040979--APN-DERA#ANMAT. Ref.: Concentrados proteínicos de soja en el art. 323 del CAA.**

El CONASE acuerda con el PRC evaluado, por lo que la CONAL acordó remitir el PRC a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos.

**Temas en Tratamiento**

**- EX-2018-39156790--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Metilsulfonilmetano.**

De la evaluación de la documentación presentada por el interesado, para justificar el uso de Metilsulfonilmetano en suplementos dietarios, se desprende que no hay evidencia científica suficiente que justifique el uso para el rol fisiológico propuesto.

La documentación presentada expone que el Metilsulfonilmetano aporta azufre.

Al respecto, el azufre no tiene definida una ingesta diaria de referencia y no hay reportes que evidencien la deficiencia de este mineral. Por lo que esta información no resulta suficiente para respaldar la propuesta. Por lo expuesto, la Comisión acordó no dar a lugar a la solicitud y remitir el expediente al archivo.

**- EX-2018-56152913--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Transporte.**

La coordinación del Grupo de Trabajo ad hoc sobre "Actualización del Capítulo II del CAA" presentó el PRC de "Transporte" con las observaciones y comentarios recibidos por parte de los representantes de la CONAL, de acuerdo al plazo establecido según constó en el Acta N°124.

Asimismo, se expusieron las respuestas consensuadas en el Grupo de Trabajo y se presentó la versión final del PRC con las modificaciones correspondientes.

Microbiólogo José A. POZZOBON  
DIRECTOR de Registro y Control de Alimentos  
Secre. de Planif. Gestión y Poli. de Salud  
Ministerio de Salud





Del debate realizado surgió la necesidad de profundizar la evaluación de los procesos para los transportes de carga ágil. Para ello, la CONAL solicitó al GT continuar con la discusión para ampliar el desarrollo respecto a las responsabilidades y procedimientos correspondientes a estos trasportes, y presentar la propuesta de PRC para la próxima reunión.

La Secretaría Técnica circulará el PRC con las modificaciones realizadas entre los representantes, para solicitud de comentarios, por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

**- EX-2018-56151869--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Bocas de expendio - verdulerías-fruterías.**

La coordinación del Grupo de Trabajo ad hoc sobre "Actualización del Capítulo II del CAA" presentó el PRC de "Verdulerías - Fruterías" con las observaciones y comentarios recibidos por parte de los representantes de la CONAL, de acuerdo al plazo establecido según constó en el Acta N°124.

Asimismo, se expuso el informe consensuado en el Grupo de Trabajo y se presentó la versión final del PRC con las modificaciones correspondientes.

La Secretaría Técnica circulará el PRC con las modificaciones realizadas entre los representantes, para solicitud de comentarios, por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.



Asimismo, del debate realizado surgió la necesidad de desarrollar directrices para la implementación del articulado. La Comisión acordó dar el mandato al GT para que las elabore.

**- EX-2018-56177915--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Sal de calidad alimentaria.**

La Comisión consideró que no es necesario establecer criterios microbiológicos a este producto, ya que no hay antecedentes normativos que lo sustente.

También acordó remitir la propuesta de PRC al Grupo de Metodología Analítica Oficial para que realice la revisión de las metodologías propuestas.

Se planteó además, que resulta oportuno incorporar al PRC a la sal de origen marino, siempre que cumpla con todos los requisitos establecidos para la sal de calidad alimentaria.

Al respecto, la Comisión acordó realizar los ajustes mencionados al PRC y circularlo entre los representantes para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

**- EX-2018-56205643--APN-DERA#ANMAT, Ref.: Modificación art.1002 del CAA: Cerveza de jengibre o Ginger Beer.**

De acuerdo a lo acordado en reunión CONAL 124, la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas elaboró el PRC con la propuesta de modificación del art. 1002 del CAA, "Cerveza de jengibre o Ginger Beer"; que posteriormente fue circularado entre los representantes para solicitud de comentarios.

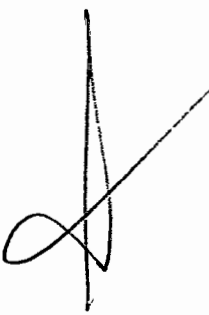
Se recibieron observaciones de Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos, que no acuerdan con el PRC propuesto. Respecto a lo mencionado, representantes de provincias manifiestan preocupación respecto a la



denominación "Beer" en estas bebidas que no contemplan a la cerveza dentro de sus ingredientes, para el caso de eliminarlo de la lista de ingredientes.

Del debate surgió la propuesta de eliminar a la "cerveza" de la lista de ingredientes utilizados para este producto, y quitar del PRC la denominación de "cerveza de jengibre", que se encuentra contemplado en el marco del art. 1080, dejando solo el término "Ginger Beer".

La CONAL acordó circular entre los representantes el PRC con las modificaciones propuestas, para solicitud de comentarios, por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. De recibirse comentarios que sugieran cambios sustanciales al proyecto, este será tratado en la próxima reunión.



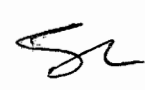
**- Departamento de Bromatología, Dirección de Salud Ambiental, Provincia de Chubut, del 6 de septiembre de 2018. Ref.: Carne picada enfriada envasada al vacío.**

El SENASA enviará el informe respecto al lapso de aptitud y al rotulado de este producto, de acuerdo al compromiso asumido en la 124 Reunión de la Comisión. La Secretaría Técnica lo circulará entre los representantes para solicitud de comentarios y se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.



**Grupos de trabajo *ad hoc***

**- Autorización de Establecimientos y Productos: Plazos de implementación y Plan de trabajo.**



Los coordinadores del grupo compartieron los PRC referidos a Establecimientos, y a Envases y utensilios en contacto con los



alimentos, en los que se establecen los plazos para la entrada en vigencia de las normativas y los plazos para la adecuación a partir de que estas entren en vigencia, a fin de lograr aplicar adecuadamente las normas según el relevamiento realizado por el Grupo, con relación a la situación particular en cada Jurisdicción.

En los PRC se establecen también las siglas propuestas para las identificaciones de los registros. Se adjunta presentación como Anexo X.

La Secretaría Técnica circulará los PRC entre los representantes, para solicitud de comentarios, por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre los proyectos, se remitirán a Consulta Pública por un plazo de 30 días corridos, y paralelamente al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

**- Enzimas: Informe sobre Instructivo para aplicación de los artículos 1263 y 1263bis.**

La coordinadora del Grupo de Trabajo *ad hoc* sobre Enzimas presentó el informe final sobre el trabajo realizado en el instructivo elaborado para la implementación de los artículos 1263 y 1263 bis del CAA.

Se adjunta la presentación como Anexo XI.

La Secretaría Técnica realizará las modificaciones al instructivo correspondientes ante los cambios surgidos en el PRC enviado a trámite administrativo. Una vez publicada la resolución en el Boletín Oficial, se encontrará disponible en el sitio web de la CONAL, en la sección de recomendaciones de la Comisión.

**- Contaminantes inorgánicos: Informe sobre Arsénico en Agua.**

La coordinadora del grupo presentó los resultados del relevamiento de Arsénico en Agua Mineral Natural junto a una propuesta de clasificación para las Aguas Minerales de acuerdo a su contenido mineral.

De la evaluación del relevamiento realizado se concluyó que, por el momento resulta dificultoso establecer límites para el Litio para el agua potable, debido a que no se cuenta con referencia internacional para este contaminante.

Se adjunta la presentación como Anexo XII.

*JeR*

*166*

*[Handwritten signatures and initials]*



Por otra parte, la CONAL acordó con la propuesta presentada, y se remitirá el PRC al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

**- Criterios microbiológicos: Parásitos en agua.**

La coordinadora del Grupo presentó el informe sobre la revisión realizada a la necesidad de la determinación de parásitos para el agua mineral, de acuerdo al mandato recibido en la Reunión CONAL N° 124.

Del análisis de las conclusiones a las que arribó el Grupo la Comisión acordó que el parámetro de detección de parásitos, establecido en el art. 985 del CAA correspondiente a agua mineral, es inadecuado.

Se adjunta presentación como Anexo XIII.

Ante la sugerencia del Grupo de analizar con mayor profundidad el riesgo de transmisión de parásitos a través del agua mineral y en base a esa información determinar si es pertinente o no establecer dicho parámetro, la Comisión acordó solicitar al GT continuar con la evaluación.

**- Agricultura Familiar: Presentación de proyecto "Salas comunitarias"**

La coordinadora del GT realizó la presentación del proyecto sobre "Salas comunitarias".

Se adjunta la presentación como Anexo XIV.

La Comisión acordó con realizar las modificaciones discutidas y acordadas al PRC durante el debate, y circularlo entre los representantes para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales, será remitido al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

**- Art. 21 Libreta sanitaria: Presentación de la "Guía para la implementación de artículo 21"**

La coordinadora del GT realizó la presentación sobre los lineamientos generales de la guía de implementación del artículo 21.

La guía establece y desarrolla los principales elementos a tener en cuenta, tales como el acto administrativo, la emisión del carnet de



manipulador de alimentos; la conformación del registro de los capacitadores; y del registro de los capacitados.

Sobre cada módulo se especifican los requisitos documentales mínimos a considerar. Además, se anexan modelos de programas y evaluación de cursos; y propuestas pedagógicas para facilitar el proceso de implementación.

Se adjunta la presentación como Anexo XV.

La Comisión acordó en circular la guía entre los representantes para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Una vez publicada la resolución en el Boletín Oficial, se encontrará disponible en el sitio web de la CONAL, en la sección de recomendaciones de la Comisión.

**- Establecimientos lácteos de elaboración artesanal:  
Presentación de proyecto.**

La coordinadora del grupo de trabajo ad hoc expuso los resultados obtenidos por los participantes del grupo, los cuales tomaron como referencia el documento propuesto a la Comisión en la reunión 124 por la Dirección Nacional Láctea de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria, y desarrollaron un PRC sobre la inclusión del art. 60 bis. que define los establecimientos de elaboración artesanal y los requisitos específicos respecto a las condiciones edilicias, higiénico-sanitarias y de procesos.

La Secretaría Técnica circulará el PRC entre los representantes, para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. De recibirse comentarios que sugieran cambios sustanciales al proyecto será remitido nuevamente al GT para su evaluación.



Por otra parte, la CONAL acordó otorgar un nuevo mandato al Grupo para que desarrolle una directriz que oriente y brinde herramientas a los productores y actualice los artículos referidos a tambos, siendo que están directamente ligado a este tipo de establecimientos productores

### Notas ingresadas

- **CIL, del 11 de septiembre. Ref.: Alimentos sin lactosa.**

La CONAL acordó dar ingreso a la propuesta del Centro de la Industria Lechera para la modificación del art. 1372 "Alimentos bajos y reducidos en lactosa", y la inclusión del art. 1372 bis correspondiente a "Alimentos Sin Lactosa".

La propuesta se fundamenta en que actualmente, existen procedimientos tecnológicos que permiten lograr una mayor reducción del contenido de lactosa, logrando a una reducción casi total.

Por otra parte, en Brasil está vigente la Resolución del Ministerio de Salud RDC N°135 del 8 de febrero de 2017, que establece valores para los alimentos libres de lactosa, y el intercambio de este tipo de alimentos entre Brasil y Argentina es factible, por lo que podría generarse conflicto entre los alimentos importados y los de elaboración nacional, o confusión en los consumidores, por lo que resulta necesario tener parámetros compatibles entre ambos países.

La Secretaría Técnica circulará el PRC entre los representantes, para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

- **Cervecería y Maltería Quilmes, del 20 de septiembre. Ref.: cerveza sin gluten.**

La CONAL acordó dar ingreso a la nota de la Cámara de la Industria Cervecera Argentina, la Asociación Celíaca Argentina Y Cervecería y



Malteria Quilmes SAICA Y G que propone la modificación del art. 1383 correspondiente a "Alimentos libres de gluten".

La propuesta refiere a la modificación respecto a que los alimentos libres de gluten puedan contener ingredientes TACC a los cuales se haya eliminado la gliadina por *procesos tecnológicos debidamente validados ante la Autoridad Sanitaria Nacional*", a la definición de alimento libre de gluten, a fin de poder habilitar la elaboración de "Cerveza" como alimento libre de gluten.

La Comisión acuerda continuar con el tema en la próxima reunión, dejando constancia que dicha solicitud involucra modificaciones que se harían extensivas a todos los alimentos libres de gluten, lo que requerirá de una evaluación más profunda por parte de la Comisión para poder tomar una decisión definitiva al respecto.

- **Fernando Massaccesi, del 3 de septiembre. Ref.: Incorporación del agua del mar al CAA.**
- **Horacio Enrique Del Punta, 1 de noviembre. Ref.: agua de mar.**

La CONAL acordó dar ingreso a ambas notas, y continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

- **Testo Argentina, de septiembre de 2018. Ref.: Modificación del art. 552 bis del CAA, compuestos polares.**

La CONAL acordó dar ingreso a la nota que propone incorporar el parámetro de compuestos polares, al art. 552 bis del CAA, como uno de los parámetros válidos y aceptables para evaluar la calidad del aceite de fritura.

La Comisión acordó continuar con el tratamiento del tema en la próxima reunión.






**CAFADYA, de diciembre de 2017 y agosto de 2018. Ref.: modificación del art. 1385 del CAA.**

La CONAL acordó dar ingreso a la nota presentada por de la Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines (CAFADYA), en la que solicita modificaciones en las definiciones actuales de oligofruktosa y de fructooligosacáridos (FOS) incluidas en el art. 1385 del CAA.

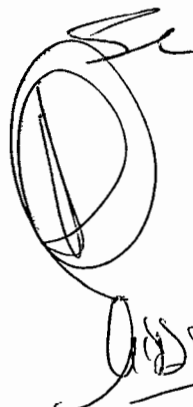
La CONAL acordó solicitar a CAFADYA información sobre la identificación de los productos, usos propuestos, información de referencia, antecedentes normativos internacionales o regionales, publicaciones científicas, opiniones de expertos, monografías u otra información que pueda fundamentar la solicitud.

- **Ministerio de Producción y Trabajo, del 19 de octubre. Ref. internalización Res. GMC N° 28/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Exclusión de uso de Aditivos Alimentarios"(Modificación de las Resoluciones GMC N° 134/96, 50/97, 08/06, 09/07 y 35/10).**



La CONAL acordó dar ingreso a la nota que remite la Resolución aprobada en ocasión de la CIX Reunión Ordinaria del Grupo Mercado Común (GMC), celebrada en Montevideo el 4 y 5 de septiembre de 2018:- Res. GMC N° 28/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Exclusión de uso de Aditivos Alimentarios"(Modificación de las Resoluciones GMC N° 134/96, 50/97, 08/06, 09/07 y 35/10), y enviar el proyecto de internalización de la GMC al CONASE, para que este se expida en un plazo no mayor de 30 días corridos.

- **Dirección de Alimentos Ministerio de Desarrollo Productivo de Tucumán, del 16 de octubre. Ref.: Queso criollo**



La CONAL acordó dar ingreso a la nota presentada por la Dirección de Alimentos Ministerio de Desarrollo Productivo de Tucumán, sobre las notas presentada durante el período de Consulta Pública, al PRC de



agricultura familiar, en las que solicitan la incorporación al proyecto del queso criollo de leche de cabra y bovino.

Al respecto, la Comisión acordó remitir las notas al GT Agricultura Familiar para su evaluación, y que este evalúe si considera pertinente de continuar con el tratamiento del tema en el marco del trabajo realizado por el GT de Lácteos, en el proyecto de Establecimientos de Elaboración Artesanal.

• **INAL. Suplementos dietarios.**

La CONAL acordó dar ingreso propuesta de PRC presentada por el INAL para realizar la actualización del art. 1381 del CAA correspondiente a suplementos dietarios.

El PRC incorpora, el uso de probióticos como suplementos dietarios; la lista positiva de hierbas y vegetales, y sus modificaciones; las cantidades máximas de consumo diario para aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas; y las condiciones que deberán cumplir las sustancias para ser incluidas como ingredientes para su uso como suplementos dietarios, para el rol fisiológico y/o nutricional propuesto.

La Comisión acordó que la Secretaría Técnica circulará el PRC entre los representantes, para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión de la Comisión.

Por último, la CONAL acordó remitir el Exp. 1-0047-2110-1537-12-1, correspondiente a la propuesta de actualización anterior al archivo y continuar el tratamiento del tema por medio del nuevo expediente electrónico.

• **INAL. Ref.: Micotoxinas en productos destinado a lactantes y niños pequeños.**



La CONAL acordó dar ingreso a la nota del INAL que propone la incorporación al CAA de límites máximos para micotoxinas para "alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños"; "alimentos sólidos a base de manzana destinados a lactantes y niños pequeños"; "preparados para lactantes (leche maternizada o leche modificada) incluidos los alimentos para propósitos médico"; y para "cereales para desayuno".

La propuesta se fundamenta en la necesidad de proteger la salud de la población infantil, que se encuentra expuesta a las micotoxinas, debido a que la ingesta diaria de los productos mencionados, por kg de peso corporal, es proporcionalmente mayor que en los adultos.

La Comisión acordó que la Secretaría Técnica circulará el PRC entre los representantes, para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá a CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

• **INAL-SENASA. Ref.: Establecimientos lácteos.**

La CONAL acordó dar ingreso a la nota presentada por SENASA, que eleva el PRC referido a establecimientos lácteos, elaborado en el marco del grupo técnico *ad hoc* conformado por SENASA - INAL, con el objetivo de armonizar, simplificar y unificar la normativa vigente (Decreto PEN N° 2687/77 y Artículos 60 a 106 del Capítulo II del CAA).

La Comisión acordó que la Secretaría Técnica circulará los tres PRC entre los representantes, para solicitud de comentarios por un plazo de 20 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre los proyectos, se remitirán al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos. De recibirse comentarios que sugieran cambios sustanciales a los proyectos, estos serán remitidos nuevamente a la mesa de trabajo INAL-SENASA para su evaluación.



- **Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Ref.: Reducción de sodio**

La CONAL acordó con la propuesta de la Dirección de Salud y Control de Enfermedades Crónicas no Transmisibles del Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación que realiza la modificación de los arts. 1279 y 1290 del CAA, correspondientes a "Salsa, Aderezo o Aliño" y "Tucos".

La propuesta se basa en la reducción de los contenidos máximos de sodio, para productos tales como salsas a base de tomate, salsa golf y salsas a base de ketchup, con el fin de propiciar la reducción del consumo de sodio de la población, redundando esto en beneficios para la salud.

La Comisión acordó que resulta pertinente para reacomodar el art.1279 actualizar definiciones y parámetros.

La Secretaría Técnica reescribirá el PRC, con las modificaciones al art. mencionado y las actualizaciones que correspondan, y lo circulará entre los representantes, para solicitud de comentarios por un plazo de 10 días corridos. Posteriormente, de no realizarse comentarios sustanciales sobre el proyecto, se remitirá al CONASE para que este se expida en un plazo no mayor a 30 días corridos.

- **Rossmore Pharma S.A., 31 de octubre de 2018. Ref.: Incorporación de probióticos en el CAA como suplementos dietarios.**

La CONAL acordó dar ingreso a la nota y continuar su tratamiento en conjunto con el proyecto de Suplementos Dietarios.

- **Asociación Argentina de Productores Porcinos: Descongelado de carne porcina.**

La CONAL dio tratamiento a la nota presentada por la Asociación Argentina de Productores Porcinos, en la que vuelven a solicitar que no



se permita la venta de carne porcina descongelada como fresca, tanto en supermercados como en carnicerías.

Atento a ello, los representantes acuerdan con la importancia de brindarle al consumidor información clara respecto al producto que se comercializa.

El SENASA realizará la propuesta de PRC para modificar el art. de carne fresca, para incorporar en el rotulado una leyenda que claramente los identifique.

Se continuará con el tratamiento del tema en la próxima reunión.

• **Nota de la Coordinación del PFCA, 21 de noviembre 2018, Ref.: Rotulado de aguas envasadas.**

La CONAL dio tratamiento respecto a la consulta planteada por las autoridades sanitarias de control de alimentos del PFCA sobre el rotulado de aguas de mesa envasada y agua mineralizada artificialmente y sus leyendas sobre el contenido de sodio, para la adecuada interpretación del marco normativo en relación a la información declarada como "... Sodio" ("- Sodio", "baja en sodio", "bajo sodio", "bajo contenido en sodio" y otras similares).

Actualmente, el art 983 no establece especificaciones respecto al contenido de sodio. Además, lo detallado por el inc. e) del artículo 983 como "datos referidos a la composición química" excede la información brindada por la mencionada leyenda dado que "declara y brinda información nutricional sobre el contenido de sodio en relación al agua envasada" siendo que el alcance de Resolución GMC N° 46/03 no aplica a los productos detallados.

La CONAL, en el ámbito de sus facultades dictamina respecto a la adecuada interpretación del marco normativo, considerando que:

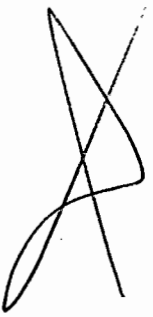
- Tal como lo prevé el inciso e) del artículo 983, las empresas podrán declarar en sus rótulos "datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o



los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales. (...)”.

- No se admite analogía en cuanto a la aplicación del artículo 986, que establece la clasificación de las aguas minerales naturales: “las aguas minerales naturales se clasificarán de la siguiente manera (...) Bajas en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio.”. Siendo inadecuado la aplicación de este criterio o encuadre para un producto distinto del que es ofrecido a los consumidores.
- Por otro lado, la Resolución GMC N° 46/03 – Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, no es aplicable a este producto ya que, según se establece en el punto 1. Ámbito de aplicación: “El presente Reglamento Técnico no se aplicará a: (...) 4 - Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano (...)”.
- No es aplicable la Resolución GMC N° 01/12, Reglamento Técnico sobre “información nutricional complementaria (declaraciones de propiedades nutricionales)”.
- En el mismo sentido se establece que las normas legales son siempre un deber, y su incumplimiento no admite excepciones cuando se trata de la buena fe de los consumidores o del equívoco, error, confusión o engaño que podría inducirse en relación a la verdadera naturaleza, composición, tipo o calidad del alimento con una leyenda, como la que es objeto de estas actuaciones en cuyo extremo podría afectar la salud.

- Por los fundamentos expuestos las leyendas descriptas sobre el contenido de Sodio, excede lo detallado por el inc. e) del artículo 983 como "datos referidos a la composición química", considerando que las leyendas "declaran y brindan información nutricional sobre el contenido de sodio en relación al agua envasada, por tanto, no corresponde la utilización de estas leyendas en el rotulado de aguas de mesa envasadas.



Lo anteriormente dictaminado aplica también en todos sus términos para el art. 995 correspondiente al agua mineralizada artificialmente.

Atento a lo expresado anteriormente, la Comisión considera pertinente indicar a las autoridades sanitarias solicitar a las empresas la adecuación de los rótulos en cumplimiento con el marco normativo.

• **CAME, 5 de Noviembre de 2018. Ref.: Solicitud de incorporación de la Confederación Argentina de la Mediana Empresa al CONASE.**

La CONAL acordó dar ingreso a la nota presentada por la Confederación Argentina de la Mediana Empresa, que solicita participación como miembro permanente del CONASE.

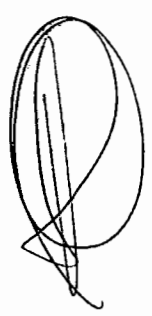
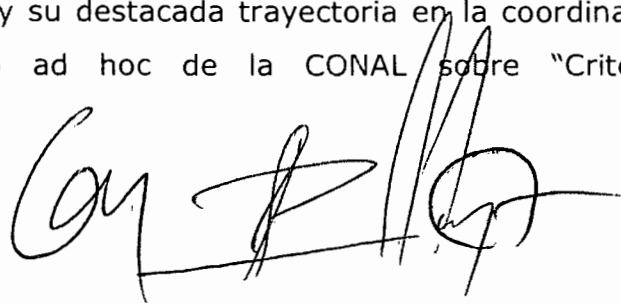
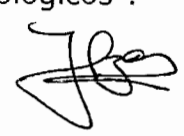
La Comisión acordó remitir la nota al Consejo Asesor.



Concluyendo el temario de la agenda, se acuerda que todos los comentarios que se reciban durante el período establecido en cada caso respecto a los PRC, serán circulados entre todos los representantes.



La Comisión entregó un diploma de distinción a la Lic. Qca. María del Carmen Alcaide por los años de trabajo en la CONAL y por sus aportes profesionales realizados y su destacada trayectoria en la coordinación del Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL sobre "Criterios Microbiológicos".

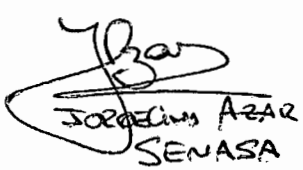





Una vez concluida la gestión administrativa del presente año, ejercerá la Presidencia la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Producción y Trabajo.

Siendo las 18:00 hs se da por finalizada la Reunión Plenaria.

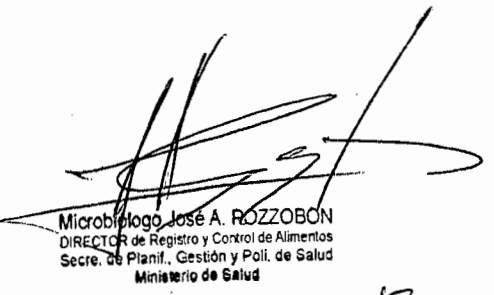
  
**Lic. MARIA EVANGELINA MACIAS**  
Directora de Evaluación y Registro de Alimentos  
Instituto Nacional de Alimentos

  
**Jorgelina AZAR**  
SENASA

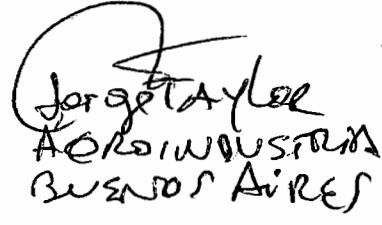
  
**Lic. VIVIANA ELENA SAMPIETRO**  
JEFE DE SECCION  
SANEAMIENTO DE ALIMENTOS  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA  
SAN JUAN

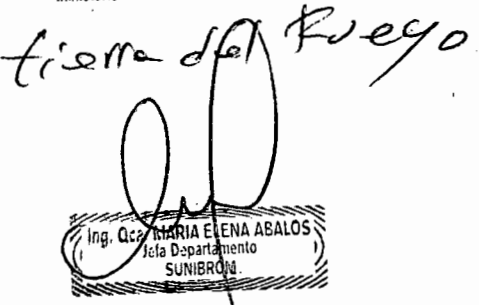
  
**Dra. Cristina De Toro**  
SUBDIRECTOR DE BROMATOLOGIA  
MINISTERIO DE ECONOMIA

  
**Lic. Biol. GABRIELA MARCELLO**  
DIRECTORA DE ALIMENTOS  
Subsecretaría de Asuntos  
Agrarios y Alimentos

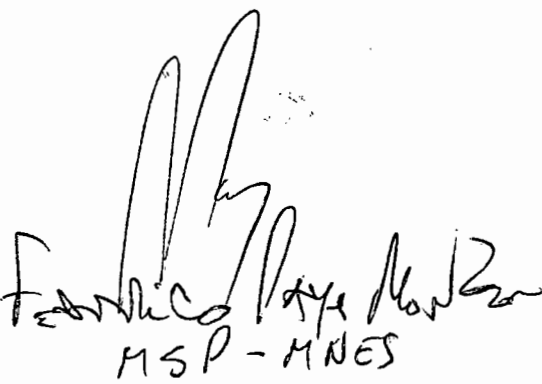
  
**Microbiologo José A. ROZZOBON**  
DIRECTOR de Registro y Control de Alimentos  
Secre. de Planif., Gestión y Poli. de Salud  
Ministerio de Salud

  
**Dra. SILVIA LOPEZ**  
Subgerente Operativa de  
Epidemiología Alimentaria  
D.G.H.Y.S.A. - A.G.C.

  
**Jorge Taylor**  
AOR INDUSTRIAS  
BUENOS AIRES

  
**tierra del fuego**  
**Ing. Qca. MARIA ELENA ABALOS**  
Jefa Departamento  
SUNIBRON

  
**Ing. Alejandra Mukdesi**  
A/C Dirección Gral. de Bromatología  
MINISTERIO DE ECONOMIA

  
**Francisco Payer**  
MSP - MNES