

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°3
Abril 2021

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición ...

RESUMEN	2
COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL)	3
RECOMENDACIÓN CONAL. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL ART 1381: SUPLEMENTOS DIETARIOS	6
RECOMENDACIÓN CONAL. GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL ART. 3° DEL CAA	6
MODIFICACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)	7
ARTÍCULO 21 - CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	8
ESTABLECIMIENTOS LACTEOS	10
ADITIVOS ALIMENTARIOS	12
ENCURTIDOS	14
ALOE VERA	16
DISPOSICIONES ANMAT	17
PROHIBICIONES	17
LA AGENCIA SANTAFECINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ASSAL) SE INTEGRÓ AL SIFEGA ..	18
MERCOSUR 30 AÑOS (1991 - 2021)	19



RESUMEN

En esta nueva edición, la **ANMAT** a través del **Instituto Nacional de Alimentos** (INAL) informa sobre la reunión ordinaria N°139 de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), las nuevas actualizaciones del Código Alimentario Argentino (CAA), las disposiciones ANMAT publicadas en el Boletín Oficial (BORA) durante el mes de marzo, entre otras novedades relevantes para el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

El suplemento normativo es una publicación que tiene por objetivo informar sobre las últimas actualizaciones en materia de normativa alimentaria, procedimientos y gestiones ante el INAL. Asimismo, se pretende acercar los aspectos relacionados a la adecuación de los establecimientos y productos alcanzados por las nuevas regulaciones y su aplicación.

Esta publicación es de acceso público y de carácter informativo, su contenido no reemplaza el marco normativo ni debe entenderse como la interpretación de la legislación vigente.



COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL)

El pasado 29, 30 y 31 de marzo se desarrolló la primera reunión ordinaria del año de la CONAL bajo modalidad virtual. Participaron de la videoconferencia las autoridades nacionales y representantes de las 24 provincias de las áreas de Salud, Agricultura y Producción del país.

El día 29, en el marco de la apertura de la sesión ordinaria, el Lic. Marcelo Alós, Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, presidente de la Comisión durante el 2021, expresó: *"la CONAL tiene mucho impacto y es muy importante para cuidar la salud de la población y mejorar los procesos productivos mejorando el acceso la calidad y la inocuidad de los alimentos"*.

Acompañando al presidente de la comisión, el secretario de Calidad en Salud, Dr. Arnaldo Medina, agradeció a las provincias que se han sumado a la base federal de alimentos a través de la implementación del SIFeGA y remarcó que *"con la integración de la provincia de Santa Fe se han sumado más de 40 mil productos lo cual nos da la posibilidad de tener información para la acción a las áreas técnicas y para la población"*.

De la apertura del período de sesiones, participó también el Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Luis Basterra, quién se refirió al rol clave de la Comisión.

Durante las jornadas de trabajo los representantes dieron **tratamiento** a los proyectos sobre postres lácteos, modificación del artículo 696 referido a harina de arroz, incorporación de azúcar de coco, incorporación de la especie Cupuaçu, ampliación del listado de enzimas alimentarias al artículo 1263, incorporación de sal rosa y sal marina e incorporación de ortiga como ingrediente alimentario.

También **se acordó el ingreso a numerosas solicitudes** para su próximo tratamiento en el ámbito de la CONAL entre los cuales se enumeran: la incorporación de la especie *Aloysia polytachya* (Griseb.)

Mold. (Verbenaceae) – burrito, inclusión de los frutos de jaboticaba, inclusión de los frutos de chañar, ampliación del artículo 1263 sobre enzimas alimentarias, incorporación al ordenamiento jurídico nacional de la Resolución GMC N°16/20 sobre la modificación de la Resolución GMC N°46/06 referida a las disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos, inclusión de la fruta GAC (*Mormordica cochinchinensis*) como ingrediente para suplemento dietarios, inclusión del aceite de palta, inclusión del colágeno hidrolizado, inclusión de cerveza reducida en gluten, inclusión de la avena libre de gluten, incorporación de las denominaciones de alimentos apto para alimentación vegana y vegetariana, modificación del capítulo IX de alimentos farináceos, inclusión del jarabe de agave y la incorporación del kéfir de agua.



Por otra parte, la Comisión acordó remitir a la **consulta pública**, por un plazo de 30 días corridos, los proyectos de incorporación de salicornia, pan de elaboración artesanal, revisión de artículos de conservas, revisión del artículo 17 sobre funciones y responsabilidades de los directores técnicos, criterios de rotulado de alimentos mezclas con miel, revisión del límite de boro en agua potable, incorporación de fuente de obtención de lactasa, aditivos en bebidas alcohólicas y definición de diversos embutidos (armonización con el D4238/68).



Los proyectos se pondrán a disposición próximamente en la web de la CONAL- CONSULTA PÚBLICA
http://www.conal.gob.ar/consulta_publica.php

Asimismo, la Comisión acordó remitir a **trámite administrativo** los proyectos de resolución conjunta de: criterios de rendimiento para técnicas analíticas, criterios de genuinidad y metodología para especias, rotulación de productos de la acuicultura, bebidas lácteas con yogur, actualización de procedimientos de incidentes alimentarios y retiro de productos del mercado, incorporación de límites para micotoxinas, revisión de artículos de leche definición de diversas salazones (armonización con el D4238/68) y agrupamiento de hongos comestibles.

Como resultado de los encuentros se abordaron **48 expedientes**, de los cuales 10 pasaron a trámite administrativo para dictamen y firma de las respectivas resoluciones conjuntas de actualización del CAA, 9 pasaron a Consulta Pública y 9 remitidos al Consejo Asesor de CONAL para su evaluación.



Para conocer más sobre los resultados de la reunión acceder al acta, disponible en http://www.conal.gob.ar/actas_conal.php

Durante la conclusión de la reunión las autoridades nacionales presentes ratificaron el acta y los acuerdos alcanzados durante los días de trabajo.

Concluyendo el encuentro los secretarios, Lic. Marcelo Alós y Dr. Arnaldo MEDINA, en conjunto con las autoridades nacionales agradecieron el desarrollo exitoso de las jornadas de trabajo. Asimismo, se refirieron al compromiso del trabajo interinstitucional en el marco del proyecto sobre Rotulado Nutricional Frontal y manifestaron la importancia de consolidar un proyecto federal que acompañe las políticas públicas de salud sobre la prevención de enfermedades crónicas para la población argentina, para lo cual realizaron un llamado de reunión extraordinaria para el 14 de abril del corriente.





Representantes



Recomendaciones



Actas

Solicitudes
a CONALInstrucciones
TAD

RECOMENDACIÓN CONAL. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL ART 1381: SUPLEMENTOS DIETARIOS

La CONAL en la reunión ordinaria N°129 de junio de 2019, acordó adoptar el Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) sobre la actualización del artículo 1381 del CAA que finalmente fue incorporado al ordenamiento jurídico alimentario, a través de la RC N°3/2020. En este sentido, la Comisión, en la reunión ordinaria N°133, a los fines de facilitar la interpretación del encuadre sobre suplementos dietarios, recomendó una guía que brinda información aclaratoria, incluyendo ejemplos y definiciones de distintos términos, sobre los diferentes ítems que componen el articulado. [ACCEDER](#)

RECOMENDACIÓN CONAL. GUÍA PARA LA APLICACIÓN DEL ART. 3° DEL CAA

En la reunión ordinaria N°138 de la CONAL de diciembre de 2020, la Comisión recomendó una guía a los fines de clarificar la interpretación y aplicación del artículo 3° del CAA.

El artículo 3° se refiere a productos que estrictamente no están contemplados en el CAA y, por ello, requieren de una evaluación diferente al momento de su autorización. También se refiere a alimentos que sí se encuentran definidos, pero que son obtenidos por procesos de elaboración no contemplados en el marco normativo.

La Autoridad Sanitaria Nacional que interviene en la evaluación de los productos según el artículo 3°, en este caso el INAL, recibe frecuentemente solicitudes de productos a evaluar. Sin embargo, no en todos los casos corresponde que sean evaluados bajo dicho artículo, mientras que otros casos en los que sí corresponde, no son remitidos al INAL para su evaluación.

Esta situación evidencia la dificultad para determinar cuándo corresponde aplicar el artículo 3° y, por lo tanto, la necesidad de alcanzar criterios uniformes entre las Autoridades Sanitarias Nacional y Jurisdiccionales. En este contexto es que surgió, en el marco de la Comisión el mandato de consensuar lineamientos generales y definir el alcance del mencionado artículo. [ACCEDER](#)



MODIFICACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)

Durante el mes de **MARZO** se publicaron varias resoluciones conjuntas que actualizan el CAA, entre ellas se encuentra la prórroga del plazo de adecuación del artículo 21 sobre la implementación del carnet de manipuladores de alimentos, modificación del artículo 60 y sucesivos sobre definición y condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos lácteos, modificación del artículo 1398 sobre especificaciones y criterios de identidad para aditivos alimentarios y modificación de los artículo sobre encurtidos, sus condiciones higiénico-sanitarias y de identificación comercial.

El CAA es actualizado de forma permanente por la [CONAL](#). La Comisión es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA), establecida por el Decreto 815 de 1999.

Para consultar el CAA actualizado, acceder a la página de la ANMAT <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>



ARTÍCULO 21 - CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El 9 de marzo se publicó en el Boletín Oficial (BORA) la Resolución Conjunta (RC) N°16/2021 entre el Secretario de Calidad en Salud y el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, por el cual se modifica el CAA en el artículo 21. Acceder al Boletín Oficial, RC N°16/2021 [AQUÍ](#)

La resolución prorroga por el término de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos el plazo de adecuación previsto en la [RC N°32 de fecha 20 de noviembre de 2019](#) de la ex - SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la ex - SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA, referido a la implementación del Artículo 21 del CAA que regula el "CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS".

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 10 de marzo y surtió efecto a partir del vencimiento del plazo al que se refiere el artículo 1° de la RC N°32/2019. Por tanto, el **18 de agosto de 2021** concluye el plazo de adecuación en referencia a la implementación del CARNET.

RECOMENDACIÓN

El Grupo de Trabajo (GT) ad hoc de la CONAL – Artículo 21, en el marco del trabajo realizado de actualización de la normativa, desarrolló un documento a los efectos de brindar herramientas y orientación sobre la implementación de la normativa “**Guía para la implementación del carnet de manipuladores**”. En la reunión ordinaria N°130 se recomendó el mencionado documento, el cual se encuentra disponible en la web de la CONAL en la sección recomendaciones. [ACCEDER](#)

Complementariamente el GT desarrolló la **Guía Orientadora para la Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, la cual fue recomendada por la CONAL en la reunión ordinaria N°136. Esta guía fue desarrollada con el objetivo de disponer de un documento con lineamientos específicos que orienten acerca de cómo llevar a cabo una capacitación en BPM dentro de un establecimiento elaborador de alimentos, contemplando los contenidos mínimos que debe incluir un programa de capacitación, y ofrecer opciones de modalidades y evaluaciones a fin de facilitar y unificar criterios que puedan ser utilizados como referencia. [ACCEDER](#)

ANTECEDENTES

En nuestro país, la capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos está establecida desde el año 1997 a través de la Resolución GMC N°80/96 (6.1. Enseñanza de higiene). Posteriormente, se incorpora al artículo 21 del CAA el requisito de asistencia y aprobación de un curso de capacitación sobre medidas higiénico-sanitarias básicas para la renovación de la libreta sanitaria, a través de las Resoluciones Conjuntas N°29/2000 y N°171/2000 firmadas por la ex-Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y por la ex-Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria de los entonces Ministerios de Agroindustria y de Salud respectivamente.

A continuación, se consideró necesario continuar armonizando criterios y exigencias para que todos los manipuladores de alimentos dentro del país posean similares estándares de capacitación y puedan acreditar su condición de manipuladores a través de un instrumento que pueda ser reconocido en cualquier jurisdicción. Como resultado, durante el año 2018, se trabajó en el marco de la CONAL en una propuesta de modificación del artículo 21, que fue incorporada a través de la [Resolución Conjunta N°12/2019](#) y la [Resolución Conjunta N°25/2019](#)¹ que rectifica la RC N°12.

Luego en el marco de la CONAL, los representantes de la autoridad sanitaria presentaron la necesidad de establecer un plazo de adecuación para llevar adelante la instrumentación del carnet de manipulador de alimentos. Por ello, mediante la RC N°32/2020, se estableció un plazo de adecuación de 365 días corridos para la implementación del carnet de manipulador de alimentos el cual comenzó a regir a partir del día de la publicación de la RC de rectificación N°25/2019.

¹ La resolución subsana errores formales de la resolución N°12/2019



ESTABLECIMIENTOS LACTEOS

El 29 de marzo se publicó en el BORA la RC N°13/2021 por la cual se modifica el CAA en el artículo 60 y sucesivos sobre denominación y condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos lácteos. Acceder al Boletín Oficial, RC N°13/2021 [AQUÍ](#)

A continuación, se exponen los principales puntos que modifica la resolución:

- + Sustituye el artículo 60 sobre la denominación de establecimiento lácteo procesador de leche y/o elaborador de producto lácteo.
- + Sustituye el artículo 61 sobre las especificaciones de las dependencias del establecimiento, las cuales deberán ser adecuadas a sus procesos tecnológicos y productos elaborados a los efectos de garantizar el cumplimiento de las BPM.
- + Sustituye el artículo 62 sobre los edificios y el ambiente que deberán satisfacer las condiciones generales establecidas en el CAA y las específicas determinadas por el artículo.
- + Sustituye el artículo 63 sobre las especificaciones generales y particulares del establecimiento de pasteurización.
- + Sustituye el artículo 64 sobre los dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión de los productos que han sido sometidos a tratamiento térmico.
- + Sustituye el artículo 65 sobre los registros de los procesos térmicos de pasteurización, esterilización, deshidratación y/o concentración.

- + Sustituye el artículo 66 sobre el envasado y conservación de la leche.
- + Sustituye el artículo 67 sobre el destino de los productos, elaborados y almacenados en el establecimiento o devuelto a este por parte de la cadena de comercialización, que hayan excedido su tiempo de vida útil.
- + Sustituye el artículo 68, el cual prohíbe el reenvasado del alimento lácteo del envase original.
- + Sustituye el artículo 69 sobre las condiciones del laboratorio o dependencia de ensayos.
- + Sustituye el artículo 70 sobre conservación y acondicionamiento de los cultivos y/o fermentos lácticos.
- + Sustituye el artículo 71 sobre especificaciones del almacenamiento en la cámara frigorífica.
- + Sustituye el artículo 72 sobre la habilitación del transporte.
- + Sustituye el artículo 73 sobre las condiciones de los vehículos destinados al transporte de la leche cruda.
- + Sustituye el artículo 74 sobre las especificaciones del transporte de leche y/o crema cruda y/o lactosuero.
- + Sustituye artículo 75 sobre los vehículos empleados en la distribución de alimentos lácteos.
- + Sustituye el artículo 76 sobre los tanques utilizados para el transporte de leche y/o crema y/o lactosuero a granel.
- + Se derogaron los siguientes artículos 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105 y 106.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 30 de marzo de 2021. Las habilitaciones otorgadas por la autoridad sanitaria con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente.

Se recomienda a los titulares, elaboradores y responsables sanitarios interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de adecuarse y cumplimentar con la resolución en el marco de las habilitaciones y/o fiscalizaciones de la autoridad sanitaria competente.

ANTECEDENTES

El proyecto de normativa fue elaborado y propuesto a la CONAL por el SENASA y la ANMAT a través del INAL como parte del trabajo articulado de cooperación técnica entre los organismos.

La resolución permite actualizar, unificar y simplificar las diferentes normativas referentes a la habilitación sanitaria, las condiciones higiénicas-sanitarias y generales de las instalaciones, el registro y control de los establecimientos lácteos.



ADITIVOS ALIMENTARIOS

El 29 de marzo de 2021 se publicó en el BORA la Resolución Conjunta (RC) N°14/2021 por el cual se actualiza el artículo 1398 del CAA en el que se establecen los parámetros de identidad, calidad y pureza de los aditivos alimentarios. Acceder al Boletín Oficial, RC N°14/2021 [AQUÍ](#)

La resolución actualiza las especificaciones tomando como referencia los criterios elaborados y/o adoptados por organismos especializados de reconocimiento internacional, como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, JECFA y FCC (Food Chemical Codex) y las especificaciones de identidad y pureza con las que actualmente trabaja la Unión Europea (UE).

A continuación, se exponen los principales puntos que incorpora la resolución:

- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 6. ÁCIDO ACÉTICO (INS260)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 7. ÁCIDO ADÍPICO (INS355)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 8. ÁCIDO ALGÍNICO (INS400)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 9. ÁCIDO ASCÓRBICO (INS300)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 10. ÁCIDO BENZOICO (INS210)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 12. ÁCIDO CÍTRICO (INS330)
- + Se elimina del artículo 1398 referido el ítem 13. ÁCIDO FÓRMICO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 14. ÁCIDO FOSFÓRICO (INS338)

- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 15. ÁCIDO FUMÁRICO (INS297)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 16. ÁCIDO GLUCÓNICO (INS574)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 17. ÁCIDO ERITÓRBICO (INS315)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 18. ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL (INS270)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 19. ÁCIDO MÁLICO, DL- (INS296)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 20. ÁCIDO SÓRBICO (INS200)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 21. ÁCIDO TARTÁRICO (INS334)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 22. AGAR (INS406)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 23. ALFA-TOCOFEROL (INS307)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 23.2 SULFATO DE ALUMINIO Y POTASIO (INS522)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 24. AMONIO ALGINATO (INS403)
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 24.1 BICARBONATO DE AMONIO (INS503ii)

Esta actualización fue desarrollada y propuesta a la CONAL por el Grupo de Trabajo (GT) ad doc de aditivos alimentarios (AA), coordinado por el INAL, encargado de la evaluación y revisión de la normativa, alineada a los estándares y publicaciones de referencia internacional. El GT continuó trabajando en nuevas actualizaciones que han sido presentadas ante la CONAL y que actualmente se encuentran en trámite administrativo.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 30 de marzo de 2021. Todas las presentaciones realizadas ante la autoridad sanitaria con posterioridad a la publicación de la mencionada RC deberán responder a las especificaciones establecidas por la presente norma.

Las solicitudes de inscripción ante el RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios) realizadas por la autoridad sanitaria con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente. Podrán presentarse corte de plazos u observaciones de aquellas solicitudes que se encontrasen en evaluación al momento de la publicación de la mencionada norma, a los efectos de solicitar la adecuación a la normativa vigente.



ENCURTIDOS

El 29 de marzo se publicó en el Boletín Oficial (BORA) la RC N°15/2021 entre el Secretario de Calidad en Salud y el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, por el cual se modifica el CAA sobre las definiciones de encurtidos y sus condiciones higiénico-sanitarias y de identificación comercial.

Acceder al Boletín Oficial, RC N°15/2021 [AQUÍ](#)

La normativa actualiza y revisa las definiciones contemplando la amplia gama de productos que actualmente se comercializan como encurtidos y vegetales procesados, envasados en líquidos ácidos de cobertura.

A continuación, se exponen los principales puntos que modifica la resolución:

- + Sustituye el artículo 172 sobre las especificaciones del proceso de encurtidos y los requisitos determinados para la fase líquida en relación con el pH.
- + Sustituye el artículo 972 sobre la denominación genérica de Encurtidos o Pickles y los requisitos específicos establecidos para estos productos.
- + Se incorpora el artículo 980bis sobre la denominación genérica de Hortalizas o frutas en salmuera o vinagre.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 30 de marzo de 2021. Todas las presentaciones realizadas ante la autoridad sanitaria con posterioridad a la publicación de la mencionada RC deberán responder a las especificaciones establecidas por la presente norma.

Las solicitudes de inscripción ante el RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios) realizadas por la autoridad sanitaria con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente. Podrán presentarse corte de plazos u observaciones de aquellas solicitudes que se encontrasen en evaluación al momento de la publicación de la mencionada norma, a los efectos de solicitar la adecuación a la normativa vigente.

Asimismo, la normativa prevé un plazo de adecuación de QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS (546) días corridos a partir de la entrada en vigor de la resolución para la adecuación de las empresas que poseen productos autorizados en el RNPA al momento de la publicación de la normativa.





ALOE VERA

El 30 de marzo de 2021 se publicó en el BORA la Resolución Conjunta (RC) N°11/2021 por el cual se incorpora en el CAA el artículo 827bis referente a la incorporación de Aloe Vera.

Acceder al Boletín Oficial, RC N°11/2021 [AQUÍ](#)

A continuación, se exponen los principales puntos que modifica la resolución:

- + Se incorpora el Aloe vera (hoja/tallo) de las especies de Aloe barbadensis Miller y Aloe arborescens.
- + Se establece que los alimentos y bebidas que contengan Aloe vera deberán cumplir con el límite máximo de aloína establecido en el CAA².
- + En cuanto al rotulado de los productos, se deberá indicar la advertencia “no se recomienda su consumo para niños menores de 12 años, embarazadas y mujeres en periodo de lactancia”.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 31 de marzo de 2021. Todas las presentaciones realizadas ante la autoridad sanitaria con posterioridad a la publicación de la mencionada RC deberán responder a las especificaciones establecidas por la presente norma.

² Límite de aloína, Capítulo XVIII ADITIVOS ALIMENTARIOS, RESOLUCIÓN GMC N°10/06 - REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS AROMATIZANTES/SABORIZANTES, Inciso 8.1



En la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica protegemos a la población garantizando que los productos para la salud sean eficaces, seguros y de calidad.

DISPOSICIONES ANMAT

PROHIBICIONES

En la siguiente sección informamos sobre las Disposiciones ANMAT de prohibiciones de comercialización publicadas en el mes de **MARZO 2021** como resultado de las acciones de control y vigilancia llevadas adelante por las autoridades sanitarias.

Nº	BORA	Producto	Lote identificación	RNPA	Razón Social	RNE	RETIRO
1532/2021	01/03	Aceite de Girasol, marca Ybarra	N/A	02146234	N/A	020007188	N/A
1910/2021	15/03	Sulfato Ferroso Monohidrato Marca Askell Química Ltda, KR-FERROSO	N/A	0610012	KROMBERG SRL	00000379	N/A
1921/2021	16/03	Pasta seca de harina de arveja Libre de Gluten. Sin TACC, Pasta arveja fusilli marca Legume	L201116 – Vto. 11/2021	04064364	NUTRABIO SRL	04004584	Clase I
		Pasta seca de harina de poroto negro, Libre de Gluten, Sin TACC, Pasta porotos negros fusilli, marca: Legume	L200720 – Vto. 07/2021	04070373			
		Pasta seca de harina de lenteja, Libre de Gluten. Sin TACC, Pasta lenteja, marca TAEQ	Elaboración desde el 01/09/2020 al 27/11/2020	04070240			
		Pasta seca de harina de lenteja, Libre de Gluten. Sin TACC, Pasta lenteja fusilli, Marca Legume		04064369			
1973/2021	18/03	Premezcla panadería y repostería, marca Natuzen	LT 12029	02560351	CEREALES NATURALES SRL	02033532/02035020	Clase II
		Premezcla para elaborar pan, marca Natuzen	LT F2024	02559925			
		Premezcla para pizza. Libre de gluten, marca Natuzen	LT J2002, // LT H2025	02560353			
2353/2021	29/03	Aceite de Oliva, marca NutriCond	9/12/2022	N/A	NUTRICOND	N/A	N/A

> [Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)

LA AGENCIA SANTAFECINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ASSAL) SE INTEGRÓ AL SIFEGA

A fines de marzo se completó el proceso de vinculación del sistema de gestión de la [Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria \(ASSAL\)](#) con el [SIFeGA](#), lo cual permitió incorporar la información de registros de establecimientos y productos alimenticios de la provincia de Santa Fe a la base de información federal del SIFeGA.

El acceso a la información de los registros del RNE (Registro Nacional de Establecimientos) y del RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio) otorgados por la autoridad sanitaria de Santa Fe, es el resultado del trabajo conjunto entre el INAL-ANMAT y la ASSAL, en el marco de las actividades de coordinación, gestión y seguimiento de la estrategia de digitalización de los procesos del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA).

La base de información de los RNE y RNPA autorizados por la provincia, incluyendo su información nutricional, se encuentra disponible en la búsqueda pública del SIFeGA. De esta manera, Santa Fe se suma a las otras 15 provincias que, en conjunto con el INAL-ANMAT, facilitan el acceso a la información pública de los registros.

Con la integración de las autorizaciones de ASSAL, la base integrada federal permite el acceso a la información de más de [8.500 establecimientos](#) y [80.000 productos alimenticios](#) de todo el país.





MERCOSUR 30 AÑOS (1991 - 2021)

El 26 de marzo se celebró la creación del MERCOSUR (Mercado Común del Sur), fecha en la que se conmemora el encuentro realizado entre Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, en 1991 en la ciudad de Asunción, capital del Paraguay. Ese día los cuatro países firmaron el “Tratado de Asunción” para el desarrollo de acciones comerciales y para actuar en conjunto en el marco de acuerdos con otros países del mundo dejando sentadas las bases para continuar trabajando en diferentes áreas conjuntas.

En ese marco, el presidente Alberto Fernández encabezó, desde el Museo del Bicentenario de Casa Rosada, la reunión virtual con sus pares de Brasil, Paraguay, Uruguay, Bolivia y Chile para conmemorar el 30° aniversario del MERCOSUR. [\[Acceder a gacetilla de prensa\]](#)

Para explorar sobre las actividades y recursos en conmemoración del 30° aniversario acceder a la [web oficial del MERCOSUR](#).

En referencia a la legislación alimentaria, las resoluciones del Grupo Mercado Común del Sur son emanadas por la **Comisión de Alimentos** que depende del **subgrupo de trabajo N°3 sobre Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad**. Posteriormente, estas resoluciones deben ser internalizadas e incorporadas al ordenamiento jurídico nacional, proceso que en nuestro país se realiza a través de la CONAL.

La próxima reunión, LXXV Reunión Ordinaria del SGT N°3 “R.T. y Evaluación de la Conformidad” Presidencia Pro Tempore de la República Argentina, se desarrollará del 5 al 16 de abril de 2021 a través de videoconferencias.



www.argentina.gob.ar/anmat



@ANMATsalud



anmatsalud



**Dirección de Legislación e Información
Alimentaria para la Evaluación del Riesgo**
DLEIAER.inal@anmat.gob.ar

Dirección de Fiscalización y Control
DFYC.inal@anmat.gob.ar

**Dirección de Prevención, Vigilancia
y Coordinación Jurisdiccional**
DPVYCJ.inal@anmat.gob.ar

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina