

SUPLEMENTO NORMATIVO

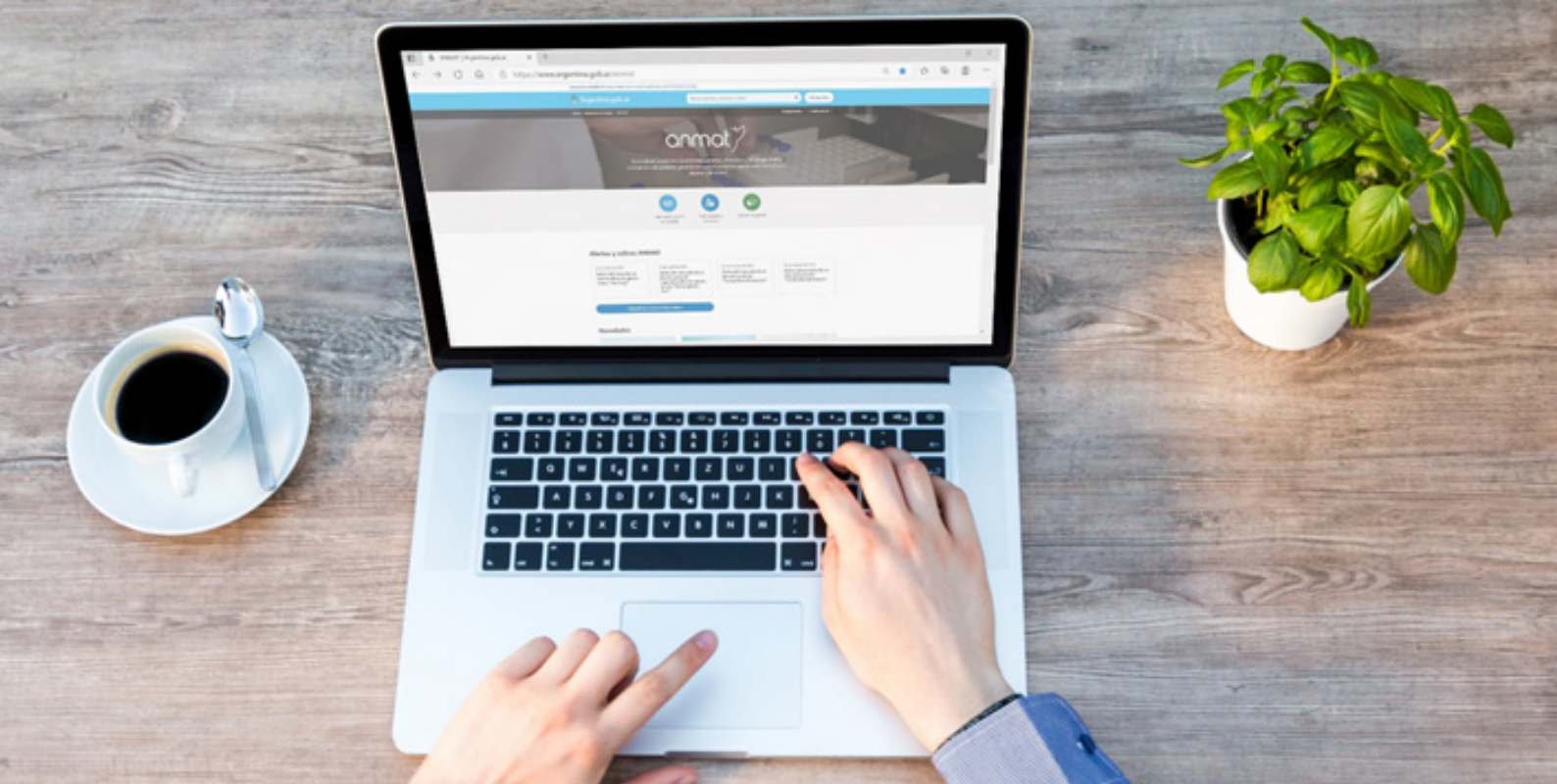
Edición N°12
Enero 2022



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición...

RESUMEN	3
COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS	4
CONSULTA PÚBLICA - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA DE MODIFICACIÓN AL CAA	4
PRESIDENCIA PERÍODO 2022	7
PRESENTACIONES ANTE LA CONAL DE MODIFICACIÓN AL CAA.....	8
ESTRATEGIA DE REDUCCIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS.....	9
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS	13
DISPOSICIONES ANMAT	16
PROHIBICIONES.....	16
DISPOSICIÓN 2953/21, ÚLTIMO PLAZO PARA EL REEMPADRONAMIENTO	
DE REGISTROS EMITIDOS POR EL INAL	17
ENCUESTA,12° EDICIONES DEL SUPLEMENTO NORMATIVO	18
SITIOS DE INTERÉS (en esta edición)	19



RESUMEN

En esta edición, la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica –**ANMAT**– informa sobre los proyectos de resolución conjunta de modificación al Código Alimentario Argentino (CAA) disponibles para la opinión pública, los avances en el marco de la estrategia de reducción de ácidos grasos trans, la notificación del cumplimiento del plazo de la Disposición ANMAT N°2953/21 por el cual se darán de baja los registros emitidos por el INAL-ANMAT que no hayan regularizado su situación a la Administración, las disposiciones de prohibición publicadas en el mes de Diciembre, entre otras novedades.

Por otra parte, este número representa la **EDICIÓN N°12** y la publicación cumple **UN AÑO** desde su primer volumen, por ello en este suplemento lo invitamos a acompañarnos con sus comentarios y sugerencias y completar una breve encuesta.

*El suplemento normativo es una publicación del **Instituto Nacional de Alimentos (INAL)** que tiene por objetivo informar sobre las últimas actualizaciones en materia de normativa alimentaria, procedimientos y gestiones ante la organización. 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

CONSULTA PÚBLICA - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA DE MODIFICACIÓN AL CAA

Durante el transcurso de la Reunión Ordinaria de la CONAL N°143 realizada el pasado 1 y 2 de diciembre de 2021, los representantes acordaron remitir a la CONSULTA PÚBLICA, por un plazo de 30 días corridos, 8 (OCHO) proyectos de resolución conjunta (PRC) de actualización del CAA. El plazo para aportar comentarios finalizará el **20 DE ENERO DE 2022**.

Para conocer más sobre los resultados de la reunión N°143 acceder al acta, disponible en http://www.conal.gob.ar/actas_conal.php

Proyectos disponibles para comentarios:

1. EX -2020-42308299-APN-DLEIAER#ANMAT. DEFINICIÓN DE POSTRES LÁCTEOS Y POSTRES LÁCTEOS EN POLVO.

> [ACCEDER](#)

El proyecto incorpora el artículo 579 sobre la clasificación, denominación, composición, requisitos higiénico-sanitarios y rotulado de postres lácteos. Asimismo, el proyecto modifica el artículo 818 sobre polvos o mezclas para preparar postres y establece su clasificación, denominación, composición, requisitos higiénico-sanitarios y rotulado.

2. EX - 2020-75904314-APN-DLEIAER#ANMAT. DEFINICIÓN DE SAL MARINA.

> [ACCEDER](#)

El proyecto incorpora el artículo 1264 bis, que incorpora la denominación de la Sal Marina y establece los criterios generales que deberá cumplimentar la sal proveniente de origen marino.

3. EX – 2021-37743039-APN-DLEIAER#ANMAT. INCORPORACIÓN DE LOS ADITIVOS PEG Y PVA EN SUPLEMENTOS DIETARIOS.

> [ACCEDER](#)

El proyecto incorpora los aditivos Polietilenglicol (PEG) (INS 1521) y Copolímero de injerto de Polivinilalcohol (PVA) - Polietilenglicol (PEG) (INS 1209) como glaseante en suplementos dietarios.

4. EX -2021-86000632-APN-DLEIAER#ANMAT. ACTUALIZACIÓN DEL ARTÍCULO 16.

> [ACCEDER](#)

El proyecto modifica el artículo 16 sobre las obligaciones de los responsables/titulares de los establecimientos.

5. EX –2021 -86002484-APN-DLEIAER#ANMAT. ACTUALIZACIÓN DEL ARTICULO 149 SOBRE DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS PARA EL TRANSPORTE DE CARGA ÁGIL.

> [ACCEDER](#)

El proyecto modifica el artículo 149 y define los transportes de carga ágil o reparto a domicilio, establece las condiciones de los elementos de trasportes y define las responsabilidades de los repartidores como así también de los establecimientos/empresas. Asimismo, el mismo proyecto deroga los artículos 150 y 154.

6. EX -2021-58576095-APN-DLEIAER#ANMAT. ACTUALIZACIÓN DEL ARTÍCULO 888.

> [ACCEDER](#)

El proyecto modifica el artículo 888 e incorpora el fruto de *Myrcianthes pungens* (O. Berg) D. Legrand “cerella o cereza de monte” y el fruto de *Araujia odorata* (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder conocida como “tasi o doca”.

7. EX-2021- 70532812-APN-DLEIAER#ANMAT. INCLUSIÓN DEL PALO AMARILLO

> [ACCEDER](#)

El proyecto modifica el artículo 1192 (hierbas para infusión) y 1198 (yerba compuesta) e incorpora el palo amarillo o usillo (*Aloysia gratissima* (Gillies & Hook) Tronc.).

8. EX-2021-90084647-APN-DLEIAER#ANMAT. ACTUALIZACIÓN DE LOS VALORES DE SODIO.

> [ACCEDER](#)

El proyecto actualiza los valores de sodio del artículo 760 tris y 760 quater referido a snacks y snacks galleta.

La CONSULTA PÚBLICA de los proyectos antes mencionados finalizará el 20 DE ENERO DE 2022.

El proceso de consulta pública es el mecanismo por el cual se pone a disposición de la comunidad los proyectos para su conocimiento y opinión. Concluido este, los aportes y opiniones son evaluados por la CONAL en la próxima reunión ordinaria, quien determina las consideraciones y ajustes al proyecto en caso de ser necesario.

Los proyectos se encuentran disponibles en la web de la **CONAL- CONSULTA PÚBLICA** accesible a través del siguiente enlace http://www.conal.gob.ar/consulta_publica.php

Las **OBSERVACIONES** realizadas a los proyectos de resolución conjunta deberán enviarse a la coordinación de la Secretaría Técnico-Administrativa, en ejercicio de la presidencia durante el 2021 al correo electrónico sta.conal.magyp@gmail.com con copia a conal@magyp.gob.ar. Los comentarios deberán ser remitidos a través de una nota firmada digitalmente o escaneada en caso de firma holográfica, antes de la fecha de finalización antes consignada.



Ministerio de Salud
Argentina

PRESIDENCIA PERÍODO 2022

De acuerdo con el Decreto 815/99 la presidencia de la CONAL es anual y de carácter alterno, entre las secretarías correspondientes del MINISTERIO DE SALUD y el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA y PESCA.

Durante el año 2021, la presidencia fue ejercida por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA y PESCA y la Secretaría técnica-administrativa de la CONAL fue coordinada por la Dirección Agregado de Valor y Gestión de la Calidad.

Durante el período de gestión se organizaron 4 (CUATRO) reuniones ordinarias y una extraordinaria, en las que se dieron tratamiento casi **90 EXPEDIENTES ELECTRÓNICOS** y se publicaron **30 (TREINTA) RESOLUCIONES CONJUNTAS**. Para ampliar información sobre las últimas modificaciones del CAA, puede acceder [AQUÍ](#)

Concluida la gestión administrativa del período 2021, se procederá al pase de la presidencia de la Comisión que será ejercida durante el **año 2022** por la **Secretaría de Calidad en Salud del MINISTERIO DE SALUD** y la Secretaría técnica-administrativa será coordinada por la **Dirección Nacional del Instituto Nacional de Alimentos de la ANMAT**.

PRESENTACIONES ANTE LA CONAL DE MODIFICACIÓN AL CAA

Sabías que...

Además de las autoridades competentes, las industrias y cámaras del sector de alimentos, cualquier persona puede realizar una solicitud de modificación del CAA.

La persona que muestre interés o necesidad de realizar una modificación a la normativa vigente puede realizar una presentación ante la CONAL. Esta presentación puede ser de carácter individual o en representación de una organización o institución.

La solicitud es totalmente digital a través de la plataforma TAD (Trámites A Distancia) y para la presentación solo debe completar el formulario en línea y adjuntar la documentación y evidencia que sustente la modificación de acuerdo con el Anexo I del Estatuto de Funcionamiento de la Comisión.

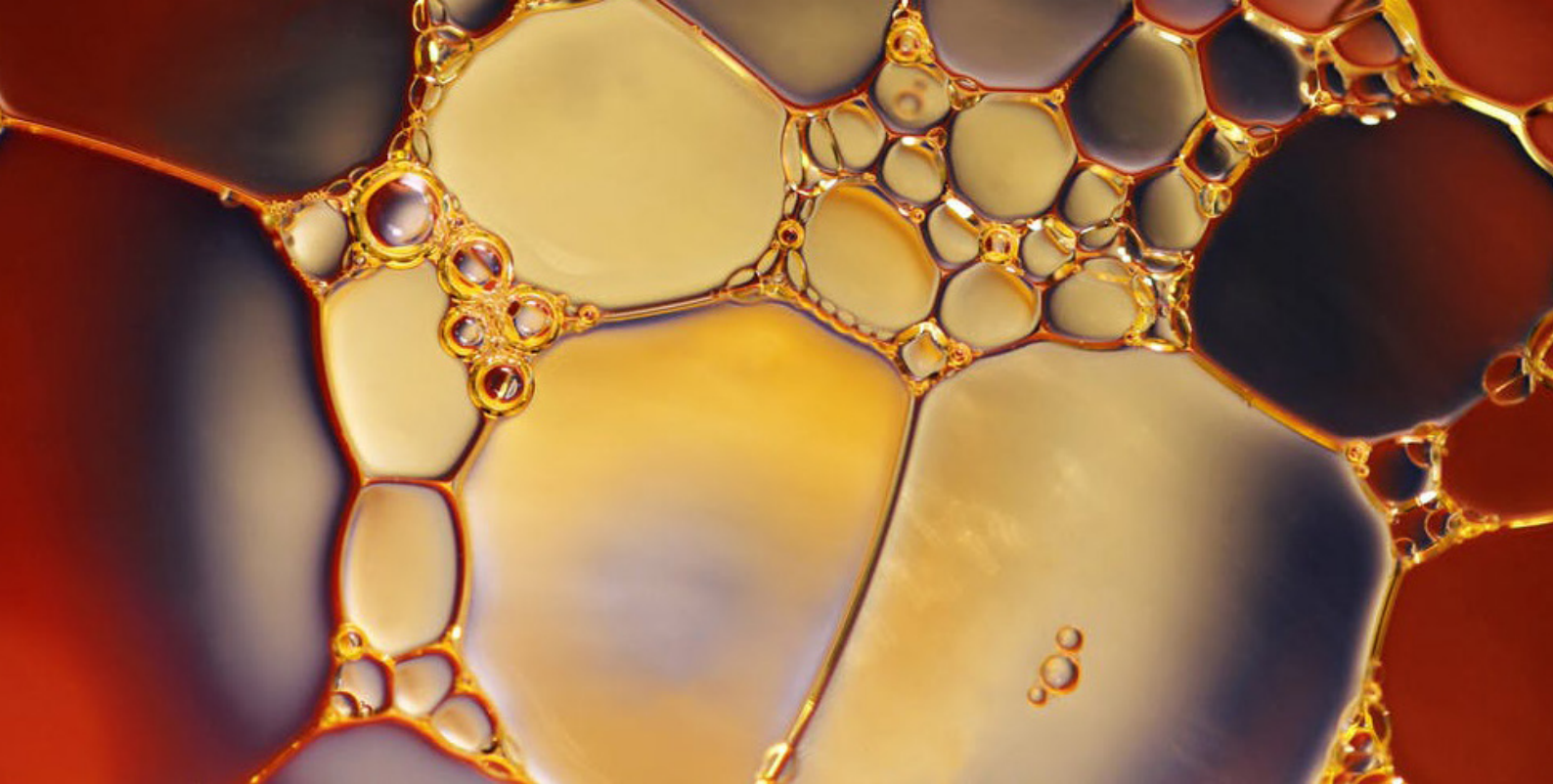
Conocer cómo realizar la presentación [VER INSTRUCTIVO](#)

Realizar una presentación [INGRESAR a TAD](#)

Ir a la web de la Comisión [INGRESAR](#)

Código Alimentario Argentino (CAA) [ACCEDER](#)

Ante consulta o dudas puede comunicarse con la secretaria técnica-administrativa de la CONAL del INAL-ANMAT al correo electrónico conal@anmat.gob.ar



ESTRATEGIA DE REDUCCIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

La estrategia de limitar el consumo en la dieta y el uso de la industria de los ácidos grasos trans (AGT) se encuentra instalado en la agenda gubernamental internacional y nacional desde hace más de 15 años, por su alto impacto en la salud de la población en el incremento de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT).

La ingesta de AGT está asociada a un incremento en sangre del colesterol LDL (el llamado “colesterol malo”). Su exceso tiende a adherirse y engrosar las paredes de las arterias y venas de todo el organismo, incluyendo corazón y cerebro. A la vez, esto conlleva a la disminución del colesterol HDL (conocido como “colesterol bueno”), lo que provoca una disminución en la capacidad para regular, eliminar y reciclar el colesterol.

Los AGT se forman de manera natural, aunque en cantidades acotadas, por la acción de microorganismos presentes en el estómago de los rumiantes (por ejemplo, ganado bovino, ovino y caprino) de modo tal que la grasa vacuna y la grasa láctea contiene aproximadamente un 5% de grasas trans. Sin embargo, el consumo de estas grasas trans de origen natural no se encuentra cuestionado en este contexto. En tanto los AGT que proviene del procesamiento industrial de aceites vegetales son la principal fuente de estos en la dieta y se encuentran asociadas al incremento de las ECNT.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la ingesta de AGT aumenta considerablemente el riesgo de muerte por cualquier causa en **34%** y por cardiopatías coronarias en **28%**, así como el riesgo de aparición de cardiopatías coronarias en **21%**. Se estima un aumento equivalente solo al **2%** en la ingesta de AGT incrementa un **23%** el riesgo de eventos coronarios¹.

¹ Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de la producción industrial 2020-2025 OPS/NMH/RF/20-0006 [Internet], disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52231/OPSNMHRF200006_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Los ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI), han sido definidos por la **Comisión Mixta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) del Codex Alimentarius** como “*ácidos grasos insaturados que contienen uno o varios enlaces dobles aislados (no conjugados) en una configuración trans*”. Estos se generan durante la hidrogenación parcial de aceites vegetales líquidos para formar grasas semisólidas que resultan atractivas para la industria de alimentos debido los aportes en relación a mejoras en diversas características tecnológicas.

📍 En el **2004** la “**Estrategia Mundial de Alimentación Saludable y Vida Activa**”, adoptada en la 57° Asamblea Mundial de la OMS, destacó el rol de la alimentación inadecuada y la escasa actividad física en el desarrollo de la epidemia de las enfermedades crónicas no transmisibles, y recomendó a los gobiernos implementar políticas para promover la adopción de hábitos saludables a nivel poblacional.

📍 En el año **2006** entra en vigencia la resolución GMC del Mercosur 46/03 sobre “**Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados**” en el que se establece la declaración de AGT en el etiquetado de alimentos envasados incorporada a nuestro CAA.

📍 En el año **2007** la OPS/OMS convocó a la formación de un Grupo de Trabajo sobre “**Las Américas libres de grasas trans**”, con el fin de evaluar el impacto de los AGT sobre la nutrición y la salud, y debatir los procedimientos prácticos para eliminarlos paulatinamente de los alimentos, entre los cuales se debería tener en cuenta medidas regulatorias, acciones voluntarias y la factibilidad de recomendar grasas alternativas menos perjudiciales.

📍 En **2008** como resultado de las conclusiones del grupo de trabajo los representantes de los diferentes países, entre ellos Argentina, emitiendo la **Declaración de Río de Janeiro “Las Américas Libres de Grasas Trans”** para promover una diversidad de acciones tendientes a eliminar los AGT, [\[ACCEDER\]](#).

En el año **2008**, el Ministerio de Salud hizo un llamado a una mesa de concertación y conformó una **Comisión Interinstitucional** para trabajar en las recomendaciones emanadas de la Declaración de Río de Janeiro. Esta Comisión conjunta estuvo integrada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; el entonces Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, y las principales Cámaras de la Industria Alimentaria de nuestro país.

📍 En junio de **2009** se llegó a un acuerdo entre los ministerios, instituciones académicas y cámaras de alimentos para reglamentar el contenido de los AGT en el CAA; este acuerdo fue refrendado en marzo de **2010** por la CONAL y finalmente publicado en diciembre de 2010 por la **Resolución Conjunta 137/2010 y 941/2010 de los Ministerios de Agricultura y de Salud incorporando el artículo 155 tris al Código**.

Dicha resolución estableció plazos máximos para el reemplazo de los AGT en todos los alimentos comercializados en la Argentina. Se definió un límite máximo de grasas trans de origen industrial del 2% del total de grasas en los aceites vegetales y margarinas de consumo directo, y no mayor del 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, con un plazo límite de adecuación para el primer grupo en diciembre del 2012, y para el segundo grupo en diciembre de 2014.

El trabajo de la comisión interinstitucional estuvo complementado con una campaña de comunicación denominada “**ARGENTINA 2014 LIBRE DE GRASAS TRANS**”, para difundir la importancia de disminuir el consumo de grasas trans de origen industrial. La iniciativa tuvo por objeto proporcionar herramientas

de comunicación como un factor más en la promoción de la salud. Además, con el fin de acompañar a los elaboradores en la adecuación a la nueva normativa, se elaboró una guía para la pequeña y mediana empresa, a fin de brindar recomendaciones de reemplazo por alternativas de grasas más saludables.

📍 En tanto el monitoreo de AGT en alimentos constituyó una línea de trabajo federal, enfocada en fortalecer las acciones de monitoreo del contenido de dichas grasas en los alimentos que se comercializan en todo el país, de acuerdo a lo establecido en el artículo 155 tris. Desde **2008** y en adelante, las Autoridades Sanitarias, el INAL en articulación con la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos (RENALOA), impulsaron el **Monitoreo Federal de Grasas Trans en Alimentos**.

📍 A partir del **2017**, y en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) estas acciones de fiscalización se llevan adelante a través del **Plan Integral de Fiscalización de Establecimientos, Productos Alimenticios y Materiales en Contacto con Alimentos (PIF)**, instrumentado por un componente específico del mencionado plan **“Programa Federal de Vigilancia de la Composición Nutricional de los Alimentos”**. Si desea acceder a los reportes de monitoreo puede acceder [AQUÍ](#)

📍 Luego, para el año **2018**, el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad del Ministerio de Salud con el objetivo de continuar avanzando en la reducción de AGT presentó una **nueva propuesta de modificación del artículo 155 tris**, para incluir materias primas e ingredientes en el alcance del mencionado artículo.

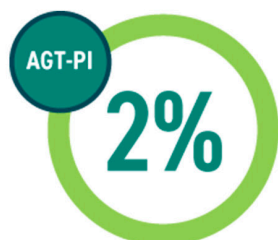
📍 En **2021** se publicó la modificación aprobada por **Resolución Conjunta SCS y SAByDR N°3/21 la cual entrará en vigencia en ENERO DE 2022** por la cual se estableció que el contenido de ácidos grasos trans no debe ser mayor a 5% del total de grasas de los productos utilizados como ingredientes y materias primas, [\[ACCEDER\]](#).

📍 La OPS/OMS continúa promoviendo en el marco de la **Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030** la eliminación de los AGT de producción industrial en la región de las Américas. Para esto, en el año **2018** propuso un conjunto de medidas denominadas **REPLACE²** la cual establece un plan de acción estratégico con el propósito de impulsar acciones sobre la ingesta de AGT totales en adultos/as y niños/as, con el objetivo de limitarlas a no más del 1% de la energía total o 2,2 g por día para una dieta de 2.000 calorías y eliminarlas del suministro mundial de alimentos para el año **2025**. En ese sentido, las acciones propuestas a seguir se enmarcan en seis áreas:

- RE** Revisar las fuentes dietéticas de AGT-PI y el panorama actual para introducir los cambios normativos necesarios.
- P** Promover la sustitución de las AGT-PI por aceites y grasas más saludables.
- L** Legislar medidas regulatorias para eliminar las AGT-PI.
- A** Evaluar y monitorear el contenido de AGT-PI en los alimentos y los cambios de consumo de la población.
- C** Concientizar a toda la población sobre los efectos negativos de las AGT-PI para la salud.
- E** Estimular el cumplimiento de políticas públicas y reglamentos.

² <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52231>

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, el estándar internacional consiste en la **eliminación de los AGT-PI** mediante la prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados en combinación con la imposición de un **límite del 2% de los AGT-PI** del contenido total de grasas en todos los productos alimenticios, ingredientes y materias primas.



Limitar el % de AGT-PI en grasas totales en todos los alimentos



Prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados, la fuente principal de AGT-PI

📍 En tanto el 1 y 2 de diciembre de **2021** en la reunión CONAL N°143, y continuando con el compromiso asumido a nivel regional e internacional propuesto por OPS/OMS para 2025, el Ministerio de Salud en conjunto con el INAL/ANMAT presentaron el estado de avance en relación con el análisis, diagnóstico y factibilidad de implementación de los nuevos límites de AGT.

En este sentido el INAL-ANMAT presentó a los representantes de la CONAL las líneas de acción que se vienen llevando adelante a través del diagnóstico de la base de información federal de alimentos del Sistema de información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), como así también los próximos monitoreos programados para materias primas e ingredientes a partir de la entrada en vigencia de la última actualización del artículo 155 tris.

📍 Dentro de los **próximos pasos** y a partir de las conclusiones arribadas en el diagnóstico se planifica que en el **2022** en la próxima reunión de la CONAL avanzar en la propuesta de modificación al CAA.



PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS

El pasado mes de agosto de 2021 se publicó en el BORA la **RC N°22/2021** por la cual se modificaron los artículos 982 y 983 del Capítulo XII del CAA, referido a la actualización de los criterios microbiológicos de agua potable y agua de bebida envasada. Para acceder al BO ingrese [AQUÍ](#)

Luego de incorporada la norma al CAA, algunos colegas han manifestado inquietudes sobre la actualización de la resolución en cuanto introduce para determinados parámetros dos metodologías analíticas de referencia.

En este sentido el Grupo de Trabajo (GT) ad hoc de “Criterios Microbiológicos” en conjunto con el GT ad hoc de “Metodología Analítica Oficial”, coordinado por la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA) a través del Laboratorio Nacional de Referencia del INAL, luego de las diferentes reuniones de intercambio con los expertos, entendió que ambos métodos de análisis eran utilizados por los laboratorios oficiales de control como metodología de referencias sugerida por la biblioteca de organismos y expertos internacionales en la materia. En conclusión, los GT recomendaron a la CONAL dos opciones de metodologías analíticas para los criterios coliformes y *Pseudomonas aeruginosa*.

Tabla Artículo 982 - Criterios microbiológicos para agua potable de suministro público y agua potable de uso domiciliario.

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología de Referencia ⁽¹⁾
Opción 1 ⁽²⁾ : Bacterias coliformes/100 ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 ISO 9308-2 APHA ⁽³⁾ 9222 B APHA 9222 J APHA 9222 K APHA 9221 B ⁽⁴⁾ APHA 9221 D APHA 9223 B
Opción 2 ⁽²⁾ : Bacterias coliformes NMP/100 ml	n=1, c=0, m < 1.1	ISO 9308-2 APHA 9221 B ⁽⁵⁾ APHA 9223 B
Escherichia coli/100 ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 ISO 9308-2 APHA 9222 J APHA 9222 K APHA 9222 H APHA 9222 I APHA 9221 F ⁽⁶⁾ APHA 9223 B
Opción 1 ⁽²⁾ : Pseudomonas aeruginosa /100ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 16266 ISO 16266-2 APHA 9213 E
Opción 2 ⁽²⁾ : Pseudomonas aeruginosa NMP/100 ml	n=1, c=0, m < 1.8	ISO 16266-2 APHA 9213 F ⁽⁷⁾
Bacterias mesófilas (microorganismos cultivables) UFC/ml	n=1, c=0, m=500 ⁽⁸⁾	ISO 6222 APHA 9215 B

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos que ofrezcan una sensibilidad, reproducibilidad y fiabilidad equivalentes si éstos han sido debidamente validados (por ejemplo, basándose en ISO 13843 o ISO 16140)

(2) Se puede optar por opción 1 o 2 teniendo en cuenta el límite especificado en el criterio de aceptación y la metodología de referencia correspondiente.

(3) APHA: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, American Public Health Association. 23RD Edition.

(4) Sembrar una porción de 100 ml

(5) Serie de 10 tubos con 10 ml cada uno o serie de 5 tubos con 20 ml cada uno. Para determinar el NMP utilizar las tablas 9221:II o 9221:III (Sección 9221C) según la serie de tubos sembrados.

(6) Confirmación de E. coli en caldo EC MUG a partir de tubos positivos en medio presuntivo de la metodología para coliformes 9221 B. Cuando se utiliza un tubo informar como presencia o ausencia de E.coli /100 ml.

(7) Para determinar el NMP utilizar la tabla 9221:IV (Sección 9221C).

(8) En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.

Los representantes de la Comisión acordaron con las conclusiones arribadas por los referentes de los GT y elevaron los proyectos para continuación del trámite administrativo que finalmente se ratificó y publicó bajo la RC N°22/21.

Cabe aclarar que ambas opciones detalladas como (1) y (2) son metodologías equivalentes, puede emplearse una u otra respetando el límite especificado en el criterio de aceptación correspondiente. Asimismo, es necesario señalar que cuando se realiza un procedimiento de control y/o monitoreo se debe utilizar una única metodología para que los resultados sean comparables. Reafirmando esto último, en una muestra oficial debe utilizarse una misma metodología tanto para la muestra original, como para su duplicado y triplicado en caso de tener que realizar un procedimiento de contraverificación.

Asimismo, del estudio de la bibliografía llevado adelante por los expertos de los GT, sugirieron a la CONAL la incorporación de las técnicas ISO y las técnicas del Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), Edición 23, como metodologías de referencia, por ello se actualizó finalmente el valor del criterio de aceptación para coliformes **<1.1 NMP/100 ml** adecuado a los mencionados estándares.



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 **DICIEMBRE 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
8797/21	2/12	Aceite de Oliva Extra Virgen, marca Estancia La Argentina, Origen de Mendoza.	Sin especificar	13938214	No consigna	13529821	N/A
		Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos los registros sanitarios					
8921/21	07/12	Mezcla de especias picantes, Masala Ahumado, Recetas originales de la India. Marca La Casa Grande. SIN TACC.	Sin especificar	16006546	No consigna	16000722	N/A
		Sal Ahumada, marca La Casa Grande", SIN TACC.		16006544			
		Mostaza Ahumada, SIN TACC, marca La Casa Grande		16006543			
		Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos los registros sanitarios		16006546/ 16006544/ 16006543			
9024/21	09/12	Aceite puro de coco comestible orgánico, Producto 100% natural, Origen Malasia, Contenido Neto 330cc	Sin especificar	No consigna	No consigna	No consigna	N/A
9137/21	14/12	Aceite de Oliva Virgen Extra, variedad Clásico, marca: Nucete. 500 ml	Lote C5-205612 - Vto. DIC 2022	18008914	Para Agro Aceitunera	025-18000699	Producto falsificado ALERTA
9250/21	24/12	Galletas Marineras Multicereal, marca: Los Dos Chinos, Elaborado por Alimenticia Sauce Viejo, Santa Fe	Lote 182	21116581	No consigna	21112970	N/A

anmat

INFORMA

DISPOSICIÓN 2953/21, ÚLTIMO PLAZO PARA EL REEMPADRONAMIENTO DE REGISTROS EMITIDOS POR EL INAL

Se informa que el **17 de ENERO de 2022** vence el plazo dispuesto por la Disposición ANMAT N°2953/2021 [\[ACCEDER\]](#).

La mencionada Disposición, publicada en el BORA el pasado 26 de abril de 2021, estableció **UN ÚLTIMO PLAZO de ciento ochenta (180) días hábiles** para que los titulares que cuenten con una autorización de establecimiento y/o de producto alimenticio en el RNE y/o RNPA otorgado por el INAL **antes de la entrada en vigencia de las Disposiciones ANMAT Nros. 1675/14 y 8403/15**, soliciten el reempadronamiento realizando la actualización/modificación de su registro a través del [SIFeGA](#).

La disposición prevé que, cumplido el plazo sin mediar presentación, el RNE y/o RNPA será dado de **BAJA**.

Es importante aclarar que estas autorizaciones son las **otorgadas por el INAL-ANMAT** bajo el **procedimiento papelizado** y que cuentan con un **certificado de RNE y RNPA en papel** para actividades de **IMPORTACIÓN**. Se recomienda a los responsables y/o titulares que posean autorizaciones con certificados en papel, interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de digitalizar sus autorizaciones y regularizar su situación ante la Administración.

En tanto las personas humanas o jurídicas que en la actualidad no realicen ninguna actividad de importación, no deberán realizar ninguna notificación adicional y cumplido el plazo establecido por la disposición serán dado de baja todos los registros emitidos con anterioridad a la entrada en vigor de las Disposiciones ANMAT Nros. 1675/14 y 8403/15.

Para ampliar la información sobre los procedimientos realizados ante el INAL en SIFeGA te recomendamos acceder [AQUÍ](#).



ENCUESTA, 12° EDICIONES DEL SUPLEMENTO NORMATIVO

En enero del 2021, comenzamos con el desafío de poner a disposición una publicación que acercara la normativa y novedades del ámbito regulatorio de alimentos a los usuarios y colegas del sector.

Habiendo transcurrido **1 AÑO** y **12 VOLÚMENES** de la publicación, queremos contar con su opinión con el objetivo de mejorar la información que ponemos a su disposición.

La encuesta solo tomará **5 minutos** y su opinión representa un aporte importante para la mejora de nuestro servicio a la comunidad.

Dejarnos tu opinión completando el siguiente formulario [ACCEDER A LA ENCUESTA](#)



SITIOS DE INTERÉS (en esta edición)

Ministerio de Salud de la Nación [↗](#)

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica [↗](#)

Comisión Nacional de Alimentos [↗](#)

Boletín Oficial de la República Argentina [↗](#)

Código Alimentario Argentino [↗](#)

Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos [↗](#)

Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (ReNaLOA) [↗](#)

Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA) [↗](#)

Codex Alimentarius [↗](#)

Organización Panamericana de la Salud [↗](#)

Organización Mundial de la Salud [↗](#)

Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 [↗](#)



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



Ministerio de Salud
Argentina