

# SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N° 15  
Abril 2022



Ministerio de Salud  
Argentina

## En esta edición...

|   |           |
|---|-----------|
| <b>RESUMEN</b> .....  | <b>3</b>  |
| <b>REPOSITORIO</b> .....  | <b>4</b>  |
| <b>MODIFICACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO</b> .....  | <b>5</b>  |
| ACTUALIZACIÓN DE LOS ARTÍCULOS DE SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA.....                                   | 5         |
| <b>COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS</b> .....   | <b>7</b>  |
| REUNIÓN ORDINARIA N°144.....  | 7         |
| <b>CODEX ALIMENTARIUS</b> .....   | <b>14</b> |
| 52ª SESIÓN DEL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.....   | 14        |
| <b>PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS</b> .....   | <b>16</b> |
| 49° ENCUENTRO EN ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS..... | 16        |
| <b>REGLAMENTACIÓN DE LA LEY 27642, PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b> .....                 | <b>17</b> |
| <b>SE AMPLÍA LA DIGITALIZACIÓN A TRAVÉS DE SIFEGA</b> .....   | <b>21</b> |
| ANMAT LANZA EL SISTEMA DE SELLOS Y ADVERTENCIAS NUTRICIONALES.....                                  | 21        |
| LANZAMIENTO SIFEGA: IMPLEMENTACIÓN MÓDULO ARTÍCULO 21 EN LA PROVINCIA DE LA PAMPA.....              | 23        |
| <b>PROHIBICIONES DE COMERCIALIZACIÓN</b> .....  | <b>24</b> |
| <b>SEMANA MUNDIAL DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE LA SAL</b> .....   | <b>27</b> |
| <b>INCORPORACIÓN DE UN NUEVO LABORATORIO A LA RENALOA</b> .....                                     | <b>28</b> |
| <b>SITIOS DE INTERÉS (en esta edición)</b> .....  | <b>29</b> |



## **RESUMEN**

En esta edición, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica –ANMAT– informa sobre:

**PÁGINA 5 MODIFICACIÓN DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO** Se publicó el pasado 4 de marzo en el BORA la Resolución Conjunta N°32/21 que actualiza y establece la identificación, calidad y parámetros de la sal de calidad alimentaria. + [información sobre la agenda de la reunión \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 7 COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS** La reunión de la Comisión se desarrolló los días 14 y 15 de marzo. En esta oportunidad, se trataron 29 propuestas de modificación al CAA. Se dio ingreso a 7 solicitudes, 7 proyectos serán remitidos a la consulta pública, 6 proyectos serán remitidos al consejo asesor y 8 proyectos de resolución se elevaron a trámite administrativo para evaluación de los servicios jurídicos y posterior firma de los secretarios para su incorporación al CAA. De estos últimos, se destacan: la propuesta de reducción en los valores de sodio en snack y snack galleta, la actualización del artículo 16 sobre responsabilidades de los titulares de los establecimientos elaboradores, el artículo 149 referido a transporte de carga ágil, la incorporación de la definición de sal marina y postres lácteos/polvos para preparar postres lácteos. + [información sobre la prohibición del aditivo para uso en alimentos \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 14 CODEX ALIMENTARIUS** Del 28 de febrero al 9 de marzo se desarrolló la 52ª sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH52). Dentro del programa de trabajo, se dio tratamiento a varios documentos y directrices de relevancia para la gestión de la inocuidad y control de los alimentos. + [información sobre las prohibiciones de comercialización, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 16 PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS** El 16 de marzo, se realizó el “49° Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos”, con la participación de las autoridades sanitarias jurisdiccionales. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 17** **REGLAMENTACIÓN DE LA LEY N° 27642, PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE** El 23 de marzo se publicó en el BORA la reglamentación de la Ley. El texto define las especificaciones al respecto de los productos alcanzados, el sistema de perfil de nutrientes, la normativa gráfica en relación a los octógonos y leyendas precautorias, los plazos de adecuación, entre otros requisitos. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 21** **LANZAMIENTO DEL SISTEMA DE SELLOS Y ADVERTENCIAS NUTRICIONALES** El sistema, integrado al SIFeGA pone a disposición la calculadora de sellos como herramienta para la evaluación del perfil de nutrientes de los productos alcanzados por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 23** **LANZAMIENTO SIFEGA IMPLEMENTACIÓN MÓDULO ARTÍCULO 21 EN LA PROVINCIA DE LA PAMPA** La provincia incorporó la gestión para la obtención del carnet de manipulación de alimentos a través del SIFeGA y adicionalmente firmó varios convenios con municipios que incorporan la gestión digital. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 24** **PROHIBICIONES DE COMERCIALIZACIÓN** Durante el mes de marzo se publicaron en el BORA, nueve (9) Disposiciones ANMAT de prohibición de comercialización, cinco (5) de ellas por tratarse de aceites ilegales, entre otros varios productos. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 27** **SEMANA MUNDIAL DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE LA SAL** Del 14 al 20 de marzo se desarrolló la Semana Mundial de Sensibilización sobre la Sal, este año bajo el lema “Abandona el hábito”. La campaña apunta a concientizar a las personas y a la industria alimenticia sobre el perjuicio del agregado de sal. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

**PÁGINA 28** **INCORPORACIÓN DE UN NUEVO LABORATORIO A LA RENALOA** Se amplía la red de laboratorios oficiales al incorporar el laboratorio municipal de Tres de Febrero. Con esta nueva incorporación la red cuenta con 52 laboratorios del orden nacional, provincial y municipal. + [información sobre los resultados, \(ver artículo\)](#).

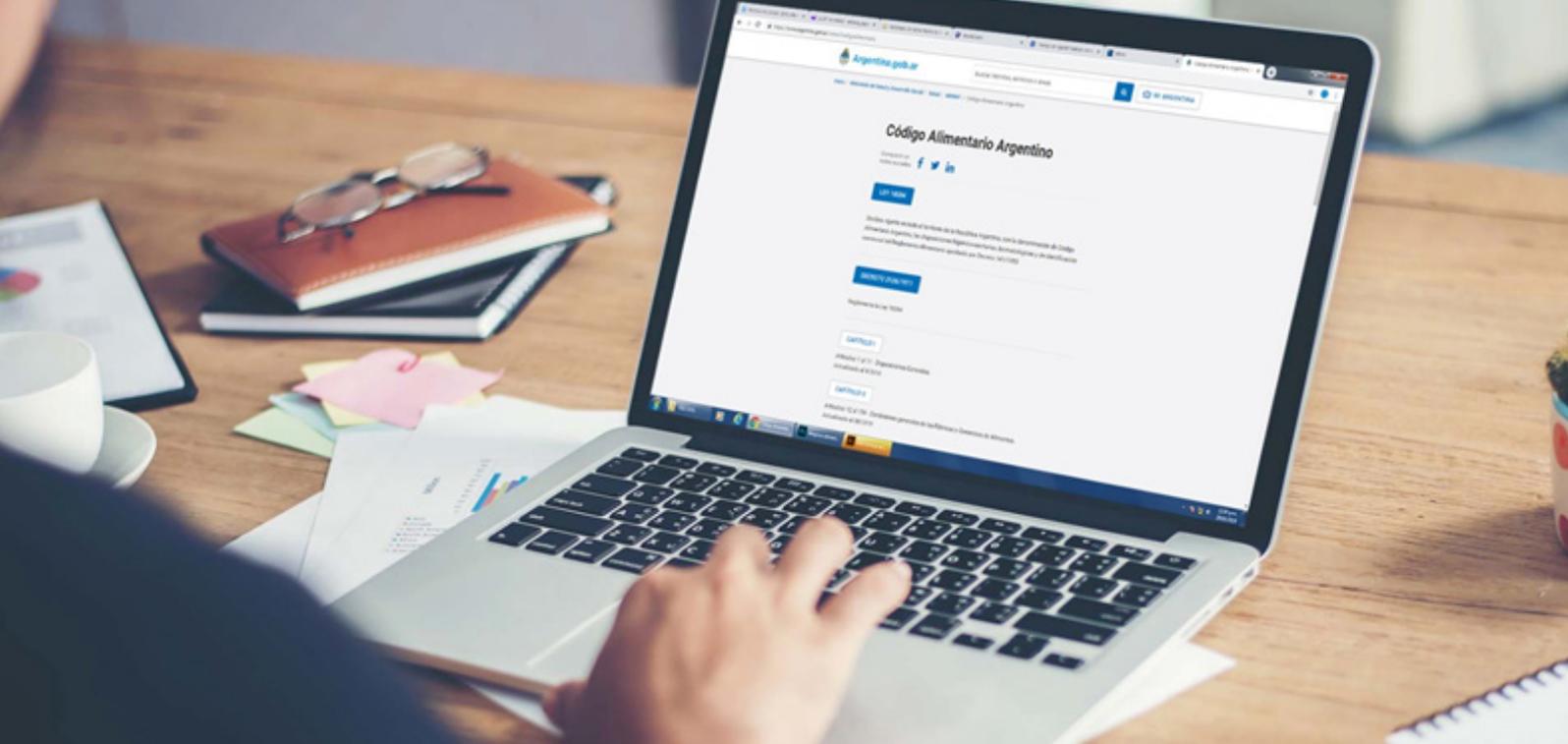
*El suplemento normativo es una publicación del **Instituto Nacional de Alimentos (INAL)** que tiene por objetivo informar sobre las últimas actualizaciones en materia de normativa alimentaria, procedimientos y gestiones ante la organización. Asimismo, se pretende acercar los aspectos relacionados a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

## **REPOSITORIO**



El espacio del repositorio pone a disposición todas ediciones de la publicación y un índice de contenido de cada uno de los volúmenes del suplemento. + [Acceder al repositorio](#).



# MODIFICACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

## ACTUALIZACIÓN DE LOS ARTÍCULOS DE SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA

El 4 de marzo de 2022 se publicó en el BORA la Resolución Conjunta N° 32/2021 por la cual se modifican en el CAA los artículos N° 1264, 1265 y 1272, referidos a SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA.

+ [Acceder al Boletín Oficial.](#)

La actualización permite dar un marco regulatorio ajustado a las tecnologías actuales de obtención y purificación de la sal, de acuerdo con el grado de pureza y el menor riesgo de presencia de contaminantes.

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

- + Se modifica el artículo 1264 que define el producto sal y se especifican las fuentes naturales de obtención de sal (sal gema o sal de roca, salmueras o agua de mar, salinas, sal de evaporación).
- + Se modifica el artículo 1265, actualizan las especificaciones fisicoquímicas y se incorporan los límites máximos de contaminantes establecidos en la RESOLUCIÓN GMC N° 12/11 incorporada al CAA por Resolución Conjunta SPReI N° 116/2012 y SAGyP N° 356/2012.
- + Se modifica el artículo 1266, se especifican los distintos tipos de sal según su granulometría.
- + Se modifica el artículo 1272 que actualiza la sal de calidad alimentaria en cumplimiento de la Ley N° 17.259 en referencia al enriquecimiento con yodo. Adicionalmente se actualizan los aditivos alimentarios permitidos en la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 (modificada por la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 28/18) y se detallan las diferentes denominaciones de la sal según se utilicen en la formulación aromatizantes/saborizantes y/o sustancias vegetales permitidas o sus mezclas.

- + Se modifica el artículo 1275 que actualiza en referencia a las características del envase y la identificación en referencia al rotulado.
- + Se derogan los artículos 1267, 1268, 1269, 1271 y 1273, ya que éstos quedan comprendidos en los artículos que se actualizan mediante dicha resolución conjunta.

## ADECUACIÓN A LA NORMATIVA VIGENTE

La normativa entró en vigor el día 5 de marzo de 2022. Las autorizaciones realizadas por la autoridad sanitaria con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente.

Por otra parte, se recomienda a los responsables y/o titulares que posean autorizaciones de productos vigentes, interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de adecuarse y cumplimentar con la resolución, o ante posibles controles por parte de la autoridad sanitaria en el marco de sus actividades de fiscalización.



## COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

### REUNIÓN ORDINARIA N° 144 - RESUMEN

Durante los días 14 y 15 de marzo se llevó a cabo de forma presencial la 144° Reunión ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), y en simultáneo se hizo extensiva de manera virtual a la totalidad de los representantes del país.

Durante las jornadas de trabajo, los representantes evaluaron **29 PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DEL CAA**, dentro de los cuales se dieron tratamiento a diferentes proyectos tales como: reducción de los valores de sodio en Snacks y Snacks galleta, modificación del artículo 888 referido a frutas comestibles, modificación del artículo 16 referido a las responsabilidades de los titulares/elaboradores, incorporación de sal marina, modificación del artículo 155 tris referido a grasas trans, incorporación de harina de mijo, actualización de las especificaciones de mostaza y la incorporación del aderezo a base de mostaza, incorporación del aceto balsámico, entre otros temas.

Las conclusiones se encuentran en el [ACTA](#) de la reunión. Como resultado del encuentro:

- + **8 PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA** se elevaron a **TRÁMITE ADMINISTRATIVO** para evaluación de los servicios jurídicos de los ministerios y posterior firma de los secretarios para su incorporación al CAA. [Conocer + sobre los proyectos >>](#)
- + **6 PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA** serán remitidos al **CONASE** para su evaluación, de los cuales 6 de ellos serán circulados previamente para observación de los representantes. [Conocer + sobre los proyectos >>](#)
- + **7 PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA** serán remitidos a la **CONSULTA PÚBLICA**, de los cuales 5 de ellos serán circulados previamente para observación de los representantes. [Conocer + sobre los proyectos >>](#)
- + **7 SOLICITUDES** de incorporación/modificación al CAA fueron ingresadas a tratamiento. [Conocer + sobre los proyectos >>](#)

+ **6 PROYECTOS DE RESOLUCIÓN CONJUNTA** tratados en las jornadas de trabajo continúan en evaluación en el ámbito de la Comisión y otros fueron remitidos a los Grupos de Trabajo *Ad Hoc* para su análisis. [Conocer + sobre los proyectos >>](#)

## TRÁMITE ADMINISTRATIVO

La Comisión acordó remitir 8 (OCHO) proyectos de resolución conjunta a trámite administrativo, entre ellos:

+ **REDUCCIÓN DE LOS VALORES DE SODIO.** El proyecto propone la reducción de los límites de sodio a los valores de 855 mg de sodio/100g de producto para copetín (snacks) o para aperitivos y 1205 mg de sodio/100g de producto para snacks galletas.

+ **MODIFICACIÓN ARTÍCULO 888.** El proyecto propone la incorporación de la especie del fruto de *Myrcianthes pungens* (O. Berg) D. Legrand y del fruto de *Eugenia involucrata* DC., ambos de la familia Myrtaceae y del fruto de *Araujia odorata* (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder, de la familia Asclepiadaceae para su incorporación al artículo 888 sobre frutas frescas comestibles del Capítulo XI de alimentos vegetales.

+ **ACTUALIZACIÓN DEL ARTÍCULO 149.** El proyecto propone la modificación del artículo 149 sobre repartidores a domicilio, a los efectos de definir y caracterizar el transporte de carga ágil y asimismo propone la derogación del artículo 150 del CAA.

+ **ACTUALIZACIÓN DEL ARTÍCULO 16.** El proyecto propone la actualización del artículo 16 sobre las responsabilidades del titular de las autorizaciones de los establecimientos alimenticios.

+ **INCORPORACIÓN DE LOS ADITIVOS PEG Y PVA.** El proyecto propone el uso aditivo INS 1521 Polietilenglicol (PEG) con un límite de 7g/100g (7%) y del aditivo INS 1209 copolímero de injerto de Polivinilalcohol (PVA) - Polietilenglicol (PEG) ambos autorizados para el uso en suplemento dietario como película para recubrimiento o glaseante.

+ **SAL MARINA.** El proyecto propone la incorporación de la denominación del producto procedente de la evaporación del agua del mar que se expende listo para ser consumido. Cabe aclarar que actualmente el artículo 1264, recientemente actualizado, contempla la sal obtenida por evaporación de fuentes naturales, en tanto el proyecto propone la incorporación de la denominación e identificación del producto de acuerdo a su fuente de obtención.

+ **POSTRES LÁCTEOS Y POSTRES EN POLVO.** El proyecto propone la incorporación del artículo 579 referido a postres lácteos, el mismo define características de denominación, composición e identificación como así también de procesamiento y parámetros de inocuidad, además denomina el producto flan y arroz con leche. Por otra parte, propone la modificación del artículo 818 sobre polvos o mezclas para preparar postres.

Por otra parte, en referencia al proyecto discutido, la Comisión acordó eliminar el aditivo dióxido de titanio (colorante con INS 171) de la lista positiva de aditivos propuesta para estos productos, a la luz de la nueva evidencia según el dictamen científico emitido por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre la Evaluación de Seguridad de dicho aditivo (2021), que concluyen que el mencionado colorante ya no podía considerarse seguro cuando se utiliza como aditivo alimentario ni se le puede establecer una ingesta diaria admisible (IDA).

Asimismo, de forma consistente con lo adoptado por la UE, los representantes acordaron otorgar un plazo de adecuación de 365 días corridos a las empresas elaboradoras para la sustitución del mencionado aditivo.

+ **INCLUSIÓN DEL PALO AMARILLO.** El proyecto propone la incorporación de la especie *Aloysia gratissima* (Gillies & Hook. ex Hook.) n c: palo amarillo ó ursillo en los artículos 1192 (hierbas para infusión) y 1198 (yerba compuesta) en el Capítulo XV (Productos estimulantes o fruitivos) del CAA.

*En el proceso de trámite administrativo, las áreas jurídicas de los respectivos ministerios intervienen a los efectos de dictaminar sobre el proyecto de resolución elevado por la Comisión, para su posterior firma de la resolución conjunta de los Secretarios de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional y de Calidad en Salud y posterior publicación en el BORA e incorporación al CAA.*



## CONASE

La Comisión acordó remitir 6 (SEIS) proyectos de resolución conjunta al consejo asesor de la CONAL (CONASE), dentro de ellos:

+ **MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 155.** El proyecto propone la revisión del 2% de ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI) en relación al contenido total de grasas en todos los productos alimenticios, ingredientes y materias primas y la eliminación de los AGT-PI mediante la prohibición del uso de aceites vegetales parcialmente hidrogenados en la industria alimenticia. En relación a la propuesta la Comisión acordó circular el proyecto entre los representantes por un período de 20 días corridos y en caso de no recibir comentarios sustanciales, remitir para comentarios, en simultáneo, al **CONASE** y a la **CONSULTA PÚBLICA** por un plazo no mayor a 30 días corridos.

En el marco de la apertura formal, se realizó una presentación sobre la estrategia de reducción de grasas trans en el marco de la solicitud de modificación del artículo 155 tris presentado por el INAL-ANMAT y la Dirección Nacional de Abordaje Integral de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles, cuyo expediente se encuentra en tratamiento en la Comisión. [Ver presentación >>](#)

+ **ROTULADO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.** Incorporación de leyendas de advertencia en relación al consumo de bebidas y la conducción de vehículos. La Comisión acordó circular el proyecto entre los representantes por un período de 30 días corridos y en caso de no recibir comentarios sustanciales, remitir para comentarios, en simultáneo, al **CONASE** y a la **CONSULTA PÚBLICA** por un plazo no mayor a 30 días corridos.

- + **INCORPORACIÓN DE ESPECIES VEGETALES.** La solicitud propone la inclusión en el Capítulo XI del CAA de los frutos de *Annona emarginata* (Schltdl.) H. Rainer, de la familia *Annonaceae*, conocida comúnmente en Argentina como araticú, yerba mora o chirimoya del monte. En relación a la solicitud la CONAL acordó dar ingreso a la misma, por lo que la secretaría elaborará el proyecto y se circulará a los representantes para comentarios, a posteriori de no recibir observaciones de fondo el proyecto se remitirá al **CONASE** y a **CONSULTA PÚBLICA** de manera simultánea.
  
- + **INCORPORACIÓN AL ORDENAMIENTO JURÍDICO NACIONAL DE LAS RESOLUCIONES GMC.** Entre de ellas la **Resolución GMC N° 19/21** “Modificación de la Resolución GMC N° 02/12 “Reglamento Técnico Mercosur sobre Lista Positiva de Monómeros, otras Sustancias de Partida y Polímeros Autorizados para la elaboración de Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos”, la **Resolución GMC N° 20/21** “Modificación de la Resolución GMC N° 56/92 - Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos” y la **Resolución GMC N° 21/21** “Modificación de la Resolución GMC N° 40/15 Reglamento Técnico Mercosur sobre Materiales, Envases y Equipamientos Celulósicos Destinados a estar en Contacto con Alimentos”. En relación a las notas de incorporación de las resoluciones al ordenamiento jurídico nacional, la comisión acordó que la secretaría técnica elabore un proyecto y sea remitido posteriormente al **CONASE** para su evaluación, previa circulación a los representantes.
  
- + **ARMONIZACIÓN CAA-DECRETO 4238/68.** La propuesta actualiza los artículos 303, 304, 305, 324, 325, 326, 327 del CAA y armoniza las mencionadas referencias con el Decreto 4238/68. Los representantes acordaron con las conclusiones y propuestas elevadas por el grupo de trabajo, y estableció que la secretaría técnica administrativa de la Comisión elabore un Proyecto y lo circule entre los representantes para comentarios y a posteriori de no recibir comentarios sustanciales, se remitirá al **CONASE** para su evaluación.



## CONSULTA PÚBLICA

Durante el transcurso de la reunión, los representantes acordaron remitir a la consulta pública, por un plazo de 30 (TREINTA) días corridos, 7 (SIETE) proyectos de resolución conjunta de actualización del CAA. Entre ellos:

- + **MOSTAZA Y ADEREZOS A BASE DE MOSTAZA.** El proyecto actualiza los artículos de mostaza e incorpora la definición de aderezos a base de mostaza y determina un límite máximo de sodio. Luego del intercambio se acordó elevar el proyecto a CONSULTA PÚBLICA por un plazo de 30 días corridos, previa circulación entre los representantes por 10 días corridos.

***El proyecto se encuentra disponible en la web de la CONAL, el período para realizar comentarios inició el 07 de abril***

**de 2022 y finalizará el 7 de mayo de 2022.** Referencia: EX-2021-123498903-APN-DLEIAER#ANMAT, modificación del artículo 1285 referido a mostaza e inclusión del artículo 1285 bis sobre aderezo a base de mostaza. [Ver más >>](#)

+ **INCORPORACIÓN DE FRUTOS EN EL ARTÍCULO 888 Y 822.** El proyecto incorpora nuevas especies vegetales, luego de revisar los comentarios del consejo asesor los representantes acordaron con sus observaciones y concluyeron remitir el proyecto ajustado a **CONSULTA PÚBLICA**.

**El proyecto se encuentra disponible en la web de la CONAL, el período para realizar comentarios inició el 01 de abril de 2022 y finalizará el 30 de abril de 2022.** Referencia: EX -2021-79426760-APN-DLEIAER#ANMAT y asoc. incorporación de frutos en los artículos 888 y 822. [Ver más >>](#)

+ **MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 155.** El proyecto propone la revisión del 2% de ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI) en relación al contenido total de grasas en todos los productos alimenticios, ingredientes y materias primas y la eliminación de los AGT-PI mediante la prohibición del uso de aceites vegetales parcialmente hidrogenados en la industria alimenticia. En relación a la propuesta la Comisión acordó circular el proyecto entre los representantes por un período de 20 días corridos y en caso de no recibir comentarios sustanciales, remitir para comentarios, en simultáneo, al **CONASE** y a la **CONSULTA PÚBLICA** por un plazo no mayor a 30 días corridos.

**El proyecto se encontrará próximamente disponible en la web de la CONAL, concluido los procesos de revisión por parte de los representantes.** [Ver más >>](#)

+ **ROTULADO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.** Incorporación de leyendas de advertencia en relación al consumo de bebidas y la conducción de vehículos. La Comisión acordó circular el proyecto entre los representantes por un período de 30 días corridos y en caso de no recibir comentarios sustanciales, remitir para comentarios, en simultáneo, al **CONASE** y a la **CONSULTA PÚBLICA** por un plazo no mayor a 30 días corridos.

**El proyecto se encontrará próximamente disponible en la web de la CONAL, concluido los procesos de revisión por parte de los representantes.** [Ver más >>](#)

+ **MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 1398.** El proyecto actualiza el Artículo 1398 inciso 64.3 sobre GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL. La comisión acordó con el informe y la propuesta elevada por el Grupo de trabajo ad hoc de aditivos alimentarios y concluyó que la propuesta se circule a los representantes durante 10 días corridos y de no recibir comentarios sustanciales se elevará para comentarios al **CONASE** y **CONSULTA PÚBLICA** por un plazo no mayor a 30 días corridos.

**El proyecto se encuentra disponible en la web de la CONAL, el período para realizar comentarios inició el 07 de abril de 2022 y finalizará el 7 de mayo de 2022.** Referencia: EX-2020-65622425- -APN-DLEIAER#ANMAT modificación del Artículo 1398, inciso 64.3; referido a los GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL. [Ver más >>](#)

+ **INCLUSIÓN DEL JARABE DE AGAVE.** El proyecto incorpora el Jarabe de Agave en el Capítulo X sobre "Alimentos Azucarados". La comisión revisó la propuesta del grupo de trabajo de contaminantes orgánicos e inorgánico y acordó con los límites de contaminantes propuestos por el grupo.

**El proyecto se encuentra disponible en la web de la CONAL, el período para realizar comentarios inició el 01 de abril de 2022 y finalizará el 30 de abril de 2022.** Referencia: EX-2020-66102847-APN-DLEIAER#ANMAT/EX-2020-08803528-APN-DLEIAER#ANMAT. [Ver más >>](#)

+ **INCORPORACIÓN DE ESPECIES VEGETALES.** La solicitud propone la inclusión en el Capítulo XI del CAA de los frutos de *Annona emarginata* (Schltdl.) H. Rainer, de la familia Annonaceae, conocida comúnmente en Argentina como araticú, yerba mora o chirimoya del monte. En relación a la solicitud la CONAL acordó dar ingreso a la solicitud, por lo que la secretaría elaborará el proyecto y se circulará a los representantes para comentarios, a posteriori de no recibir observaciones de fondo el proyecto se remitirá al **CONASE** y a **CONSULTA PÚBLICA** de manera simultánea.

El proyecto se encuentra disponible en la web de la CONAL, el período para realizar comentarios inició el 07 de abril de 2022 y finalizará el 7 de mayo de 2022. Referencia: EX-2021-114683291-APN-DLEIAER#ANMAT, en el Artículo 888 del Capítulo XI "Alimentos Vegetales" del CAA. [Ver más >>](#)

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, quien determina las consideraciones y ajustes al proyecto en caso de ser necesario.



## NUEVAS SOLICITUDES

Por último, se dio tratamiento a las nuevas solicitudes presentadas desde la última sesión en 2021; sobre las cuales se resolvió:

- + **MODIFICACIÓN ARTÍCULO 1353 BIS.** La solicitud propone la actualización de la lista sobre aditivos que se utilizan como vehículos de vitaminas para su utilización en Alimentos para Fines Dietéticos Especiales destinados a los Lactantes y Niños Pequeños. En referencia a la solicitud los representantes acordaron con su ingreso y continuar el estudio y evaluación de la evidencia.
- + **MODIFICACIÓN DE ARTÍCULO 1263,** sobre coadyuvantes de tecnología del CAA para la incorporación de la preparación enzimática de quimosina bovina obtenida a partir de un proceso de fermentación a partir de la bacteria *Escherichia coli*, cepa BL21.
- + **MODIFICACIÓN DE SIDRA.** La solicitud pretende la incorporación de saborizantes, aromatizantes o colorantes en estas bebidas fermentadas. En relación a la solicitud los representantes acordaron con el ingreso y que la evidencia y su evaluación sea abordada en el marco de la discusión y tratamiento del expediente que cursa sobre las modificaciones de los artículos de sidra.
- + **INCLUSIÓN DE LIPPIA ALBA (MILL.) N.E.BR. FAMILIA VERBENACEAE, N.V. SALVIA BLANCA, SALVIA MORADA, FALSA MELISA, PRONTO ALIVIO.** La solicitud propone la incorporación en el capítulo XVI -correctivos y coadyuvantes, artículo 1309 y en el capítulo XV-productos estimulantes o frutivos artículo 1192: hierbas para infusiones y artículo 1198: yerba mate compuesta. En este sentido los representantes acordaron con el ingreso de la solicitud en el ámbito de la CONAL y continuar con la evaluación y tratamiento del tema.
- + **INCORPORCIÓN DEL COLORANTE (INS 120) CARMÍN, COCHINILLA, ÁCIDO CARMÍNICO, SALES DE Na, K, NH4 Y Ca.** La solicitud propone la incorporación al listado positivo de aditivos para el Art. 765bis (productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no, incluyendo bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) que corresponde al capítulo IX Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados del CAA. En relación a la solicitud los representantes acuerdan con el ingreso y elevar al grupo de trabajo *ad hoc* de aditivos alimentarios para su evaluación e informe a la comisión.



## TEMAS QUE CONTINUAN EN TRATAMIENTO

En relación a los restantes temas de la agenda, los representantes luego del intercambio decidieron que continúen en evaluación en el ámbito de la comisión, entre otros que remitió a la evaluación de los grupos de trabajo ad hoc:

- + **INCORPORACIÓN DE MIJO Y HARINA DE MIJO.** El proyecto incorpora la especie *Panicum miliaceum* y la harina de mijo. En referencia a este proyecto, evaluadas las observaciones se acordó con los comentarios del consejo asesor, remitir el proyecto a evaluación simultánea a los **grupos de trabajo** de Contaminantes Orgánicos e Inorgánicos (COI) y Metodología Analítica Oficial (MAO) a los efectos de revisar los parámetros y metodología analítica y posteriormente circular entre los representantes durante un plazo de 10 días corridos para comentarios
- + **INCORPORACIÓN DE VINAGRE Y ACETO BALSÁMICO.** El proyecto incorpora la definición y especificaciones del vinagre o aceto balsámicos, la comisión evaluó las observaciones y consideró alguno de los aportes, y concluyó con circular el proyecto ajustado entre los representantes durante 10 días corridos para comentarios. Posteriormente, remitir el proyecto al **grupo de trabajo** MAO con el fin de revisar y establecer parámetros adecuados a este tipo de productos.
- + **GLUTATIÓN.** Como ingrediente para suplementos dietarios. La comisión considera pertinente continuar con el análisis y evaluación del tema.
- + **Colágeno Hidrolizado** como ingrediente de uso alimentario. Luego de evaluar el tema los representantes consideraron que la presentación no cuenta con suficiente evidencia y justificación para otorgar el uso del colágeno hidrolizado en todas las categorías de alimentos propuestas. Asimismo, de acuerdo con la evidencia y los antecedentes de comercialización en suplementos dietarios, la Comisión acordó **solicitar al interesado completar la información** de acuerdo con el Anexo I del Artículo 1381, a fin de evaluar la incorporación del ingrediente para su uso como ingrediente. Se otorgó un plazo a los fines de adjuntar la información.
- + **POSTRES CONGELADOS.** El proyecto incorpora al CAA los “postres congelados” y sus especificaciones de composición e identificación. En relación a la propuesta se acordó revisar: la denominación, identificación, rotulado y composición del producto a fin de brindar un mejor entendimiento del alcance del proyecto. Se considera relevante especificar la aplicación sobre el expendio de los productos y su adecuada identificación en la cadena de comercialización. **Se continuará el tratamiento del tema.**
- + **INCLUSIÓN CARBOXIPEPTIDADA D Y DE AMINOPEPTIDASA.** El proyecto propone la incorporación en el artículo 1263 del CAA de la enzima carboxipeptidasa D y de la aminopeptidasa producida por una cepa de *Aspergillus oryzae*. La comisión acordó con las observaciones señaladas por el **grupo de trabajo** a los efectos que el solicitante amplíe la documentación presentada.

Todas las conclusiones sobre los temas de agenda se encuentran disponibles en el acta de la sesión 144° accesible en [http://www.conal.gob.ar/actas\\_conal.php](http://www.conal.gob.ar/actas_conal.php)



🕒 **28 February**  
& **1, 2, 3, 4,**  
**9 March 2022**  
14:00-17:00 CET

🗣️ Languages:  
English, French and Spanish

**CCFH52**

**Codex Committee**  
**on Food Hygiene**

## **CODEX ALIMENTARIUS**

### 52ª SESIÓN DEL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

El 28 de febrero se realizó la [apertura de la sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos \(CCFH52\)](#) de la que participaron en línea más de 400 delegados. Se desarrolló hasta el 9 de marzo de 2022 y fue organizada por los Estados Unidos de América desde Washington DC.

La información sobre el programa y los documentos de trabajo de la reunión se encuentran en la web del Codex disponible en el espacio de reuniones [\[ACCEDER\]](#).

Dentro de los temas de trabajo en el programa de la sesión se desarrollaron:

- + Proyecto de orientación sobre el manejo de brotes biológicos transmitidos por los alimentos;
- + Directrices para el control de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC);
- + Revisión de las directrices generales del Codex para la higiene de los alimentos;
- + Uso seguro y la reutilización del agua en la producción de alimentos.

Como resultado de la reunión, el CCFH concluyó el trabajo de una nueva directriz sobre brotes microbiológicos transmitidos por los alimentos que brinda a los países un enfoque estructurado para la gestión cuando se produce un brote. En lo que refiere a las directrices sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos se trabajó en un instrumento (árbol de decisión) para determinar los puntos críticos para incorporarlos como Anexo; por otra parte, se continuo avanzando en la discusión e intercambio respecto a los documentos de directrices para el control de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) para carne bovina, hortalizas frescas de hoja verde, leche cruda y queso a base de leche cruda y semillas germinadas y en el anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos.

En cuanto a los próximos pasos de los trabajos tratados en la sesión, las conclusiones del informe final expresan:

- + **Anteproyecto de directrices para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos:** se remitirá para la aprobación de la Comisión del Codex (CAC) para que sea tratado en el 45º período de sesión del comité.
- + **Anteproyecto del árbol de decisión (revisión de los principios generales de higiene de los alimentos):** se remitirá para la aprobación de la Comisión del Codex (CAC) para que se trate en la 45º período de sesión del comité, quien definirá la aprobación de los instrumentos para determinar los puntos críticos de control e incorporarlos como Anexo II en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- + **Directrices para el control de Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC) en una variedad de alimentos:** se continuará el trabajo a través de grupos electrónicos de trabajo en vista a la próxima sesión plenaria anual.
- + **Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos:** se continuará el trabajo a través de grupos electrónicos de trabajo en vista a la próxima sesión plenaria anual considerando el asesoramiento científico de expertos de la FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA).

El reporte de la sesión se encuentra disponible en idioma inglés [\[ACCEDER\]](#), próximamente se encontrará disponible en español, visitar el espacio de reuniones en la web de Codex [\[ACCEDER\]](#).



El **Codex Alimentarius** es un conjunto de normas alimentarias, códigos de prácticas y directrices internacionales destinados a proteger la salud de la población y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos, siendo estos sus principales objetivos. Por tratarse de un espacio dinámico, las normas se encuentran en constante actualización teniendo en cuenta los avances científicos y tecnológicos de los diferentes sectores, bajo una óptica multidisciplinaria y transversal.

**Argentina** es miembro del Codex Alimentarius desde el año 1963 y participa en la elaboración de las citadas normas realizando propuestas y/o comentarios referidos a temas de interés para el país y la región.



## PROGRAMA FEDERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS

### 49° ENCUENTRO EN ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

El miércoles 16 de marzo, en el marco del [Programa Federal de Control de Alimentos \(PFCA\)](#), se realizó en el [Parque del Bicentenario de Tecnópolis](#) el “49° Encuentro de Trabajo Conjunto en Estrategias de Control de la Inocuidad y Calidad Nutricional de los Alimentos”, con la participación de las autoridades sanitarias jurisdiccionales.

El evento contó con el acompañamiento y las palabras de cierre por parte del administrador de la ANMAT, Manuel Limeres y del secretario de Calidad en Salud, Alejandro Collia, quienes destacaron el compromiso y los avances realizados por las autoridades sanitarias para el fortalecimiento del programa. Durante la jornada estuvieron presentes la directora del INAL-ANMAT, Mónica López, junto a profesionales del mencionado Instituto; autoridades sanitarias jurisdiccionales de todo el país; y miembros del Directorio de Parques Nacionales.

Por otra parte, la transmisión virtual del encuentro permitió la asistencia de referentes técnicos de los organismos convocados.

Entre los principales temas abordados se encontraron el Módulo pre/probióticos del [SIFeGA](#) y su procedimiento de presentación ante la comisión evaluadora, los proyectos territoriales coordinados por la [Red Nacional de Protección de Alimentos \(RENAPRA\)](#) y la necesidad de fortalecer la articulación Nación-Provincia-Municipios para favorecer la formalización de productos alimenticios elaborados por comunidades y pobladores de los [Parques Nacionales](#).

Estos espacios de debate e intercambio entre actores del **Sistema Nacional de Control de Alimentos** resultan fundamentales en pos de la identificación y articulación de estrategias abocadas a favorecer la inocuidad de los alimentos en todo el territorio nacional.

[Acceder a la nota de prensa >>](#)



## REGLAMENTACIÓN DE LA LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El Decreto N° 151/2022 publicado el 23 de marzo en el Boletín Oficial aprobó la reglamentación de la Ley N° 27.642. El Ministerio de Salud de la Nación es la autoridad de aplicación, tanto de la ley como de su reglamentación.

La normativa establece la implementación de un Etiquetado Frontal de Advertencias, que es una herramienta gráfica que permite que los consumidores cuenten con información sencilla, clara, precisa, no engañosa y de visibilidad espontánea o fácilmente visible, con el fin de conocer lo que están eligiendo comprar y consumir.

Además, regula la publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes, tanto en medios de comunicación masiva como en los envases, así como la promoción y el patrocinio de esos productos.

Adicionalmente permite limitar la oferta de los productos que contengan al menos un sello de advertencia en su envase en instituciones educativas y en las compras públicas de organismos nacionales de gobierno.

Por otra parte, prevé la inclusión de educación alimentaria nutricional en las escuelas para contribuir al desarrollo de hábitos de alimentación saludable y advertir sobre los posibles efectos nocivos de una alimentación poco saludable.

Deben cumplir esta ley todas las personas, humanas o jurídicas, que fabriquen, produzcan, elaboren, fraccionen, envasen, encomienden envasar o fabricar, distribuyan, comercialicen, importen, pongan su marca o integren la cadena de comercialización de alimentos y bebidas analcohólicas de consumo humano en la República Argentina.

El etiquetado frontal se aplicará de manera obligatoria únicamente a los alimentos y bebidas analcohólicas que se venden envasados y que durante su proceso de elaboración hayan agregado azúcares, sodio, grasas o ingredientes que los contengan, y que en la composición final las cantidades de estos nutrientes críticos sean iguales o superiores a los límites definidos en la ley.

Del mismo modo, aquellos alimentos que contengan edulcorantes y/o cafeína, también deberán ser perfilados con el SISTEMA DE PERFIL DE NUTRIENTES (SPN).

En referencias a las calorías, no son consideradas un nutriente crítico ya que en realidad son una unidad de medida, es la forma en que se mide la energía que aportan los alimentos. El sello con la leyenda EXCESO EN CALORÍAS solo estará asociado al aporte de azúcares agregados y grasas tanto totales, como saturadas.

Los SELLOS DE ADVERTENCIA, es la información que se presenta de manera gráfica en la cara principal o frente de los envases de alimentos y bebidas, y busca advertir sobre los productos que contienen exceso de nutrientes críticos (azúcares, grasas totales, grasas saturadas y sodio), de calorías y/o la presencia tanto de edulcorantes como de cafeína.

El Anexo II del decreto reglamentario define las características del sello de advertencias, representado por un símbolo octogonal (sello) de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto “EXCESO en”, seguido de AZÚCARES, GRASAS TOTALES, GRASAS SATURADAS, CALORÍAS (si azúcares o grasas están en exceso) Y SODIO, uno por cada nutriente crítico en exceso.

## SELLOS DE ADVERTENCIAS



Adicionalmente, si contiene edulcorantes, el envase debe contener debajo de los sellos de advertencia la siguiente leyenda: “CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS”.

Para el caso de cafeína, el envase debe contener debajo de los sellos de advertencia la siguiente leyenda: “CONTIENE CAFEÍNA. EVITAR EN NIÑOS/AS”.

Los sellos y leyendas, se aplican a cajas, cajones, y cualquier otro tipo de empaque ofrecido al consumidor que contenga los productos en cuestión y los tamaños y especificaciones se definen en la NORMATIVA GRÁFICA del reglamento.

## LEYENDAS PRECAUTORIAS



El SPN permite definir cuáles son los productos que estarán sujetos a las normas de etiquetado frontal, proponiendo un punto de corte (valores máximos) que define cuáles quedan etiquetados y cuáles no.

**No quedan alcanzados** por la reglamentación productos tales como el azúcar, aceites vegetales, frutos secos y sal común de mesa. También quedan exceptuadas las fórmulas para lactantes y niños y niñas hasta los 36 meses de edad, alimentos para propósitos médicos específicos y suplementos dietarios.

**Tabla 1:** Puntos de corte para nutrientes críticos, edulcorante y cafeína\*

| ETAPAS**      | AZÚCARES AÑADIDOS  | GRASAS TOTALES   | GRASAS SATURADAS   | SODIO   | EDULCORANTES Y/O CAFEÍNA   | CALORÍAS*****  |
|---------------|--|--|--|---|--|--|
| Primera Etapa | ≥ 20% del total de energía proveniente de azúcares añadidos*** | ≥ 35% del total de energía proveniente del total de grasas | ≥ 12% del total de energía proveniente de grasas saturadas | ≥ 5 mg de sodio **** por 1 kcal o ≥ 600 mg/100 g<br>Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml | Cuando el alimento contenga cafeína y/o edulcorante de acuerdo a lo establecido en el artículo 4 de la presente Reglamentación | Alimentos ≥ 300 kcal/100g<br>Bebidas analcohólicas: ≥ 50 kcal/100 mL |
| Segunda Etapa | ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares añadidos*** | ≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas | ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas | ≥ 1 mg de sodio***** por 1 kcal o ≥ 300 mg/100 g<br>Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml |  | Alimentos ≥ 275 kcal/100g<br>Bebidas analcohólicas ≥ 25 kcal/100 ml  |

**Nota:** El artículo 6° del decreto establece los criterios del modelo de perfil de nutrientes (SPN).

\*\*\* No consignará el sello "EXCESO EN AZÚCAR" el edulcorante o endulzante de mesa cuya forma de presentación sea tableta y/o sobre (polvo) y que aporte menos de UN GRAMO (1 gr) de azúcares por cada unidad en su forma de presentación o uso lista para ofrecer al consumidor o a la consumidora UNA (1) tableta o UN (1) sobre).

\*\*\*\* Para la Primera Etapa: Los productos deberán llevar el sello de "EXCESO EN SODIO" cuando aporten una cantidad igual o mayor a CINCO MILIGRAMOS (5 mg) de sodio por cada kcal, hasta un máximo de SEISCIENTOS MILIGRAMOS (600 mg) de sodio cada CIEN GRAMOS (100 g) de producto. Todos aquellos productos que aporten una cantidad igual o mayor a SEISCIENTOS MILIGRAMOS (600 mg) de sodio cada CIEN GRAMOS (100 g) deberán llevar el sello de "EXCESO EN SODIO", independientemente de la cantidad de energía (kcal) que aportan.

\*\*\*\*\* Para la Segunda Etapa: Los productos deberán llevar sello de " EXCESO EN SODIO" cuando aporten una cantidad igual o mayor a UN MILIGRAMO (1 mg) de sodio por cada kcal, hasta un máximo de TRESCIENTOS MILIGRAMOS (300 mg) de sodio cada CIEN GRAMOS(100 g) de producto. Todos aquellos productos que aporten una cantidad igual o mayor a TRESCIENTOS MILIGRAMOS (300 mg) de sodio cada CIEN GRAMOS (100 g) deberán llevar sello de "EXCESO EN SODIO" independientemente de la cantidad de energía (kcal) que aportan.

\*\*\*\*\* Corresponderá la aplicación del sello "EXCESO EN CALORÍAS" solo cuando el límite del valor energético sea igual o mayor al establecido en la Tabla 1 y presente al menos UN (1) sello de exceso en azúcares y/o grasas totales, y/o grasas saturadas.

A partir de lo establecido por la normativa y su reglamento, los alimentos y bebidas que tengan un sello de advertencia no podrán incorporar en sus rótulos:

- + Información nutricional complementaria ("rico en fibras", "0% grasas trans", etc).
- + Logos o frases con el patrocinio o avales de sociedades científicas o asociaciones civiles.

- + Personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos, la entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos, juegos, descargas digitales o cualquier otro elemento.
- + La participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales, junto con la compra de productos.

Adicionalmente, los productos alcanzados por la normativa:

- + No podrán ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, aquellos alimentos y bebidas alcohólicas que contengan al menos un sello de advertencia o leyendas precautorias.
- + Aun así, la comercialización de estos productos en otros ámbitos no estará prohibida.

Para el cumplimiento de la legislación se estableció un **esquema en etapas**:

- + **PRIMERA ETAPA:** nueve meses desde la fecha de entrada en vigencia de la ley (20 de noviembre de 2021), y quince meses para las Pequeñas y Medianas Empresas (PyMES). La posibilidad de prorrogar este plazo se evaluará de acuerdo a lo establecido en el artículo 20 de la reglamentación. La prórroga solo podrá ser otorgada para la primera etapa y por única vez en articulación con la ley.
- + **SEGUNDA ETAPA:** el límite de implementación de la segunda etapa se establece en un plazo no mayor a los dieciocho meses desde la fecha de entrada en vigencia de la ley (20 de noviembre de 2021), y veinticuatro meses desde dicha fecha para las Pequeñas y Medianas Empresas (PyMES).

[Preguntas frecuentes sobre la ley de promoción de la alimentación saludable >>](#)

Alimento:  Descripción:

Porción:

| Detalle            | Porción                                       | 100 | Unidad |
|--------------------|---|-----|--------|
| Calorías:          | <input type="text" value="Calorías"/>         |     | Kcal   |
| Azúcares Totales:  | <input type="text" value="Azúcares Totales"/> |     | g      |
| Azúcares Añadidos: | <input type="text" value="Azúcares Añadi"/>   |     | g      |
| Grasas Totales:    | <input type="text" value="Grasas Totales"/>   |     | g      |
| Grasas Saturadas:  | <input type="text" value="Grasas Saturad"/>   |     | g      |
| Sodio:             | <input type="text" value="Sodio"/>            |     | mg     |
| Edulcorante:       | <input type="text" value="NO"/>               |     |        |
| Cafeína:           | <input type="text" value="NO"/>               |     |        |

Esta herramienta realiza los cálculos oficiales del perfil de nutrientes y presenta los sellos de advertencia nutricional para los productos alimenticios según establece la Ley N° 27642 y el Decreto 151/2022.

**Calculadora de Sellos**

Declarar los nutrientes de acuerdo al rótulo nutricional del producto alimenticio y/o al Capítulo V del Código Alimentario Argentino según su reglamento específico de rotulado.

En el caso de alimentos que para su consumo requieren preparación con adición de otros ingredientes o reconstitución, ingresar los valores de los del alimento preparado/reconstituido listo para el consumo, de acuerdo con las instrucciones de preparación establecidas por el elaborador o la elaboradora, indicadas en el rótulo.

Productos alcanzados y no alcanzados por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

## SE AMPLÍA LA DIGITALIZACIÓN A TRAVÉS DE SIFEGA

### ANMAT LANZA EL SISTEMA DE SELLOS Y ADVERTENCIAS NUTRICIONALES

El lunes 4 de abril, se publicó el SISTEMA DE SELLOS Y ADVERTENCIAS NUTRICIONALES, integrado en el SISTEMA DE INFORMACIÓN FEDERAL PARA LA GESTIÓN DEL CONTROL DE ALIMENTOS (SIFEGA) e incluye varios servicios.

En el marco de la implementación de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, se pone a disposición el [Sistema de sellos y advertencias nutricionales](#) para realizar las gestiones y procedimientos que derivan de la Ley recientemente reglamentada. Esta nueva herramienta se encuentra integrada al [Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos \(SIFEGA\)](#).

El sistema contempla la integración de diversos servicios y en esta primera fase se pone a disposición de la población la **CALCULADORA DE SELLOS**. Esta herramienta, de **acceso público y abierto**, permite realizar los cálculos oficiales que indican cuáles son los productos cuyos nutrientes críticos son iguales o superiores a los límites definidos en la Ley.

Los sellos de advertencia y leyendas precautorias son herramientas gráficas en forma de octógonos y/o rectángulos, que se ubicarán en la cara principal o frente de los envases de alimentos permitiendo el acceso a la información nutricional de manera sencilla, clara, visible, precisa y no engañosa.

Las y los consumidores podrán ingresar los valores nutricionales en la calculadora de sellos y el sistema indicará si el producto presenta un exceso de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, sodio y calorías.

Durante esta etapa, si bien algunos productos pueden contener en sus etiquetas el valor de referencia de “azúcares totales” y “azúcares añadidos” como parte de la información nutricional del rótulo, los mismos se irán incorporando a medida que avance la implementación de la reglamentación. Adicionalmente, en el portal del sistema se ampliará la información y se pondrá a disposición los instructivos para facilitar a todos los usuarios el mejor aprovechamiento y utilización del servicio.

También, la herramienta permite a las **empresas**, como primera fase del cronograma de adecuación, realizar la **DECLARACIÓN DE CARÁCTER INFORMATIVO** (Decreto N°151/22 – ANEXO I, artículo 14 inc d) del contenido de nutrientes críticos y calorías, como así también informar sobre la presencia de edulcorantes y/o cafeína para los alimentos y bebidas analcohólicas alcanzadas por la Ley.

Durante las fases posteriores se ampliarán los servicios ofrecidos en el Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales. En este marco se incorporará la **DECLARACIÓN JURADA** del perfil nutricional obligatoria en cumplimiento a la segunda fase del cronograma de implementación y un **BUSCADOR** público que permite la consulta en línea de los productos alimenticios con sellos de advertencias y leyendas precautorias. También se contará con un **GESTOR DE PRÓRROGAS** en el caso de ser necesario solicitar la extensión del plazo de implementación para la primera etapa y según lo establecido por el reglamento.

De este modo, el sistema se presenta como una herramienta dinámica integral, de acceso simple y claro a la información nutricional, al mismo tiempo brinda la posibilidad de tomar decisiones informadas con respecto a lo que la población elige comprar y consumir para su bienestar y cuidado de su salud.

The screenshot displays the SIFeGA anmat website interface. On the left, there is a form for entering food details. The 'Alimento' dropdown is set to 'Alimento' and the 'Descripción' field contains 'bizcochos dulce con grasa'. The 'Porción' is set to 30 g. Below this, a table shows nutritional details for a 100g portion:

| Detalle            | Porción | 100 | Unidad |
|--------------------|---------|-----|--------|
| Calorías:          | 149     | 497 | Kcal   |
| Azúcares Totales:  | 12      | 40  | g      |
| Azúcares Añadidos: | 12      | 40  | g      |
| Grasas Totales:    | 7,4     | 25  | g      |
| Grasas Saturadas:  | 3,4     | 11  | g      |
| Sodio:             | 179     | 597 | mg     |
| Edulcorante:       | NO      |     |        |
| Cafeína:           | NO      |     |        |

At the bottom of the form are 'Cancelar' and 'Ver Resultados' buttons. The main content area on the right is titled 'Análisis Perfil de Nutrientes' and includes a table comparing the product's values against two regulatory stages:

| Nutrientes Críticos         | Cálculo | Primera Etapa   |  | Segunda Etapa   |  |
|-----------------------------|---------|---|--|---|--|
|                             |         | Alimentos que no requieren etiquetación en el artículo 17 de la legislación | Alimentos que requieren etiquetación en el artículo 17 de la legislación | Alimentos que no requieren etiquetación en el artículo 17 de la legislación | Alimentos que requieren etiquetación en el artículo 17 de la legislación |
| % Energía Azúcares Añadidos | 32      | >=20  | EXCESO   | >=10  | EXCESO   |
| % Energía Grasas Totales    | 45      | >=35  | EXCESO   | >=30  | EXCESO   |
| % Energía Grasas Saturadas  | 21      | >=12  | EXCESO   | >=10  | EXCESO   |
| Sodio mg/kcal               | 1       | <5  | N/A  | >=1   | EXCESO   |
| Sodio mg/100g               | 597     | <600  |  | >=300   | EXCESO   |
| Calorías                    | 497     | >=300   | EXCESO   | >=275   | EXCESO   |
| Edulcorante                 | -       | -   | N/A  | -   | N/A  |
| Cafeína                     | -       | -   | N/A  | -   | N/A  |

Below the table, a note states: '\* Los edulcorantes o endulzantes no consignarán el sello "EXCESO EN AZÚCAR" de acuerdo a las especificaciones del artículo 6° del Decreto N°151/2022.' At the bottom right, there are 'Imprimir' and 'Cerrar' buttons.

Ejemplo, cálculo del perfil de nutrientes para bizcochos dulces con grasa.

Acceder a la [CALCULADORA DE SELLOS >>](#)



## LANZAMIENTO SIFEGA: IMPLEMENTACIÓN MÓDULO ARTÍCULO 21 EN LA PROVINCIA DE LA PAMPA

El 29 de octubre se oficializó la implementación del Módulo Artículo 21° del [Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos \(SIFeGA\)](#) en la provincia de La Pampa. El evento se llevó a cabo en la ciudad de Santa Rosa y fue transmitido en simultáneo bajo la modalidad virtual.

Durante el evento se presentó el Módulo Artículo 21 del SIFeGA para la emisión del Carnet de manipuladores, de conformidad a lo establecido por el [Código Alimentario Argentino \(CAA\)](#), en el marco de la Resolución N° 968/22 del Ministerio de Salud de La Pampa.

La jornada contó con la participación del ministro de Salud de La Pampa, Mario Rubén Kohan, el subsecretario de Salud, Gustavo Vera, la directora de Epidemiología, Ana Bertone, el administrador nacional de la ANMAT, Manuel Limeres, la directora del INAL-ANMAT, Mónica López, y el jefe del departamento de Bromatología, Claudio Aimar.

Este carnet digital habilita a las personas a desarrollar tareas de manipulación de alimentos, al mismo tiempo que incorpora una herramienta de verificación mediante código QR, que permite la consulta de forma inmediata a través de la base de información actualizada, accesible y en línea. Asimismo, otorga a las autoridades de control la disponibilidad de los datos para la mejor ejecución de las tareas de fiscalización. Es válido en todo el país, posee tres años de vigencia desde su emisión y puede visualizarse dentro de la [App MiArgentina](#).

Con la incorporación de este módulo, la provincia hace extensivo a sus municipios la vinculación a través de SIFeGA y facilita el acceso a la capacitación en manipulación segura de alimentos, factor clave en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. La integración de los niveles locales al sistema digital permite la descentralización y asegura el otorgamiento del carnet en toda la provincia con alcance federal.

En el acto se formalizó la firma de convenios entre el Ministerio de Salud de La Pampa y 15 municipios con el objetivo de llevar adelante la emisión del Carnet de Manipulador a través del SIFeGA según establece la normativa alimentaria.

Desde el año 2019 la Provincia de La Pampa cuenta con la digitalización del proceso de autorización sanitaria en el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) a través del SIFeGA. Ambos procesos alimentan la [Base Federal integrada por establecimientos y productos autorizados en el país](#).



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.

## PROHIBICIONES DE COMERCIALIZACIÓN

En la siguiente sección informamos sobre las Disposiciones ANMAT de prohibiciones de comercialización publicadas en el mes de **MARZO 2022** como resultado de las acciones de control y vigilancia llevadas adelante por las autoridades sanitarias.

### Disposición 1583/2022, 02 de marzo 2022 [\[ACCEDER\]](#)

**PRODUCTO:** Aceite de oliva marca 50 Olivos, RNE 0241053, RNPA 02342205, Elaborado por Agroliva, Libertad 1684, San Martín, Mza. Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos el RNPA N° 02342205.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto, por carecer de registros de establecimiento y de producto, y por estar falsamente rotulado al exhibir un RNE perteneciente a otra Razón Social y un RNPA inexistente, resultando ser en consecuencia un producto ilegal, se halla en infracción al art. 3° de la Ley 18284, el art. 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y los art. 6 bis, 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

### Disposición 1584/2022, 03 de marzo 2022 [\[ACCEDER\]](#)

**PRODUCTO:** Palitos salados marca Verónica Snacks, peso neto 1000 gr, sabores: Clásico, Jamón, Queso, Elaborado por: RNE: 040036624, Envasado por: Verónica Snacks, Luca, Córdoba, RNE: 04004883, RNPA: 04035072. Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos el registro sanitario RNE 040036624.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto, por carecer de registros de establecimiento y de producto, y consignar en su rótulo información perteneciente a otra razón social y producto, resultando ser en consecuencia productos ilegales, el mismo se halla en infracción al art. 3° de la Ley 18284, al art. 3° del Anexo II del Decreto N° 2126/71, los art. 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 1636/2022, 03 de marzo 2022 [ACCEDER]**

**PRODUCTO:** Stevia, Endulzante Natural, Grupo Eco, Endulzando La Vida, Presentación granulado y Stevia, Endulzando la vida, presentación en polvo. Procesados y distribuidos por Naturaleza Boliviana, Reg. Sanitario 028043, Caranavi, Bolivia.

**MOTIVO:** Prohíbese la comercialización en todo el territorio nacional y en las plataformas de venta en línea y digitales del producto, por carecer de registros de establecimiento y de producto, resultando ser en consecuencia productos ilegales, el mismo se halla en infracción al artículo 3° de la Ley 18284, el art. 3° de la Ley 18284, al art. 3° del Anexo II del Decreto N° 2126/71, los art. 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 1819/2022, 09 de marzo 2022 [ACCEDER]**

**PRODUCTO:** Aceite de girasol, marca: Aceitera Luna, Fraccionado por Aceitera Luna SRL, Rodríguez Peña 2338, San Martín, pcia. de Buenos Aires. Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos los registros sanitarios RNE N° 01000585 y RNPA N° 01012999.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto, por carecer de registros de establecimiento y de producto, resultando ser en consecuencia productos ilegales, el cual infringe el art. 3° de la Ley 18284, al art. 3° del Anexo II del Decreto N° 2126/71, los art. 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 1691/2022, 11 de marzo 2022 [ACCEDER]**

**PRODUCTOS:** Miel de Abeja, marca "Villa Altamira", RNPA 08006392, RPE 08000652, Industria Argentina. Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos el RPE 08000652 y el RNPA 08006392.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional de los productos, por utilizar el registro de establecimiento de una razón social que se encuentra dado de baja y por carecer de registro de producto, resultando ser un producto falsamente rotulado y en consecuencia ilegal, los cuales se hallan en infracción al art. 3° de la Ley 18.284, al art. 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y los art. 6 bis, 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 2009/2022, 15 de marzo 2022 [ACCEDER]**

**PRODUCTO:** Aceite de Oliva, Olivos del Norte, RNPA N° 12-005232, RNE N° 12-008028, Origen Aimogasta (La Rioja). Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos los registros sanitarios RNE N° 12-008028 y RNPA N° 12-005232.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto, por ser un producto falsificado, por carecer de registros de establecimiento y de producto, resultando ser en consecuencia productos ilegales. Se halla en infracción al art. 3° de la Ley 18284, al art. 3° del Anexo II del Decreto N° 2126/71, los art. 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 2092/2022, 18 de marzo 2022** [\[ACCEDER\]](#)

**PRODUCTO:** Aceite de oliva extra virgen, marca: Chacras del Olivo, Origen de La Rioja, Establ. N° 22628339, RNE: 4379-161134-33, RNPA: 4552-2951-34. Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos el RNE N° 4379-161134-33 y el RNPA N° 4552-2951-34.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional y en plataformas de venta electrónica del producto, por carecer de registros sanitarios, resultando ser un producto falsamente rotulado y en consecuencia ilegal. Se halla en infracción al art. 3° de la Ley 18284, al art. 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y a los art. 6bis, 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 2093/2022, 18 de marzo 2022** [\[ACCEDER\]](#)

**PRODUCTO:** Aceite de girasol marca El Bautista, RNE 4004-43435/17, RNPA 4004-45574/17, Fraccionado por IMPEX AGRO S.R.L., Buenos Aires, Argentina. Aceite de oliva extra virgen blend, marca Óleos Naturales, RNE 4004-43435/17, RNPA 4004-45574/17. Todos aquellos productos que exhiban en sus rótulos los registros sanitarios RNE 4004-43435/17 y RNPA 4004-45574/17.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional y en plataformas de venta electrónica de los productos, por carecer de registros de establecimiento y de producto, resultando ser en consecuencia productos ilegales, los cuales se hallan en infracción al art 3° de la Ley 18284, al art 3° del Anexo II del Decreto N° 2126/71, los art 13 y 155 del CAA.



[Ampliar Imagen](#)

**Disposición 2199/2022, 25 de marzo 2022** [\[ACCEDER\]](#)

**PRODUCTO:** Caldo de huesos de RES marca Raíz Tierra.

**MOTIVO:** Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional y en plataformas de venta electrónica de los productos, por carecer de registros sanitarios y estar falsamente rotulado al consignar ser un alimento libre de gluten sin estar habilitado como tal, resultando ser un producto ilegal, los cuales se hallan en infracción al art. 3° de la Ley 18284, el art. 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y los art. 6 bis, 13, 155, 1383 y 1383 bis del Código CAA.



[Ampliar Imagen](#)



## SEMANA MUNDIAL DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE LA SAL

Del 14 al 20 de marzo se desarrolló la **Semana Mundial de Sensibilización sobre la Sal**, que este año realizó un llamado a la acción bajo el lema **“Abandona el hábito”**. En nombre de la comunidad internacional, se busca incentivar acciones para reducir el consumo de sal con el objetivo de proteger la salud cardiovascular.

La campaña apunta a concientizar a las personas y a la industria alimenticia sobre el perjuicio del agregado de sal, ya que su consumo en exceso es la principal causa de [hipertensión arterial](#) (el límite para adultos es de 5 gramos diarios, que equivale a una cucharita de té).

Los Estados Miembros de la **Organización Mundial de la Salud (OMS)** han acordado reducir en un 30% el consumo de sal de la población mundial de aquí a 2025. Si se alcanzara esta meta, se evitarían 2.500.000 muertes al año por causas cardiovasculares.

Se estima que en Argentina se consume el doble de la cantidad de sal recomendada por día y que la mayor cantidad proviene de los alimentos procesados (fiambres, panificados, caldos, conservas, entre otros). A partir de la [Ley N° 26.905 de Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio](#) en la Población sancionada en 2013, el [Código Alimentario Argentino](#) establece límites máximos en el contenido de sodio (mineral que se encuentra en la sal) para diferentes categorías de alimentos.

- + Conocer algunas recomendaciones para reducir el consumo de sal [\[ACCEDER\]](#)
- + Leer más sobre las acciones a nivel mundial [\[ACCEDER\]](#)
- + Conocer más sobre **SHAKE** menos sal, más salud. Guía técnica de la OPS para reducir el consumo de sal [\[ACCEDER\]](#)



## INCORPORACIÓN DE UN NUEVO LABORATORIO A LA RENALOA

El miércoles 30 de marzo de 2022 se llevó a cabo el acto de incorporación del “Laboratorio de Bromatología de la Municipalidad de Tres de Febrero” a la [Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos \(ReNaLOA\)](#).

Con esta incorporación, la Red suma un total de **52 laboratorios** bromatológicos de distintas dependencias de la administración pública del orden nacional, provincial y municipal.

La ReNaLOA es una Red que promueve la cooperación técnica de los laboratorios oficiales de alimentos de la República Argentina para lograr el fortalecimiento de sus capacidades analíticas, en miras de contribuir en la eficiencia del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Del acto participaron la Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos, Mónica López; el intendente de la Municipalidad de Tres de Febrero, Diego Valenzuela; el Secretario de Control Municipal, Antonio De Luca; y el Coordinador de la División de Seguridad Alimentaria, Héctor Pittaluga.

[Acceder a la nota de prensa >>](#)



## 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 [↗](#)

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

Parques Nacionales [↗](#)

RENAPRA - Red Nacional de Protección de Alimentos [↗](#)

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

*Codex Alimentarius* [↗](#)



[www.argentina.gob.ar/anmat](http://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