

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N° 13
Febrero 2022



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición...

RESUMEN	3
ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO	5
MODIFICACIÓN DE LAS SUSTANCIAS AMARGAS PROHIBIDAS Y PERMITIDAS	5
NORMATIVAS VIGENTES	7
ACTUALIZACIÓN SOBRE EL CERTIFICADO SANITARIO DE PRODUCTOS CON MANÍ A EXPORTAR A LA UNIÓN EUROPEA	8
PROHIBICIONES DE COMERCIALIZACIÓN	10
REPORTE DE GESTIÓN 2021 SIFeGA	12
NUEVA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA CIENTÍFICA ANMAT	13
ENCUENTRO ENTRE LA ANMAT Y LA AESAN	14
ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL SUPLEMENTO NORMATIVO	15
REPOSITORIO SUPLEMENTO NORMATIVO	16
SITIOS DE INTERÉS (en esta edición)	17



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 ACTUALIZACIÓN DEL CAA, MODIFICACIÓN DE SUSTANCIAS AMARGAS DE USO PERMITIDO Y PROHIBIDO se publicó el pasado 17 de enero en el BORA la Resolución Conjunta (RC) N°33/21 que modifica el artículo 1293 que establece las **sustancias amargas prohibidas** de uso alimentario y el artículo 1294 que establece las **sustancias amargas permitidas** de uso en alimentos. Se eliminó la ruda, el ajenjo y el aloe vera como sustancias prohibidas, incorporándolas como sustancias permitidas para determinados usos y límites establecidos.

PÁGINA 7 NORMATIVA VIGENTE durante el mes de enero entró en vigor, la RC de modificación del artículo 155 tris que definió un límite para el contenido de **ácidos grasos trans de los ingredientes y materias primas** utilizados en alimentos. En tanto en febrero entrará en vigor las actualizaciones incorporadas al CAA para **conservas vegetales**.

PÁGINA 8 ACTUALIZACIÓN SOBRE EL CERTIFICADO SANITARIO DE PRODUCTOS CON MANÍ A EXPORTAR A LA UNIÓN EUROPEA a partir del pasado 5 de enero, no se requiere la gestión del certificado sanitario establecido por la Disposición ANMAT N°4908/20 para la exportación a la Unión Europea (UE) de maní y/o productos alimenticios acondicionados que posean en su composición una cantidad superior al 20 % de maní con y sin cáscara, manteca de maní, maní preparado o conservado de otro modo, harina de maní y pasta de maní. Esto se debe a la última revisión del Reglamento (UE) 2019/1793, en la cual la autoridad sanitaria europea acordó eliminar a los mencionados productos del anexo II de dicho Reglamento e incorporarlos al anexo I.

PÁGINA 10 PROHIBICIONES DE COMERCIALIZACIÓN durante el mes de enero se publicaron en el BORA, cinco (5) Disposiciones ANMAT de prohibición de comercialización, cuatro (4) de ellas por tratarse de productos ilegales y una (1) por ser un producto falsificado.

PÁGINA 12 REPORTE DE GESTIÓN 2021 SIFeGA se encuentra disponible en el espacio del SIFeGA el “Reporte de Gestión 2021”. El informe da cuenta de las acciones llevadas a cabo durante el 2021 por INAL en el marco de la estrategia de digitalización federal, en conjunto con las provincias como resultado del trabajo articulado en el marco del Programa Federal de Control de los Alimentos (PFCA).

PÁGINA 13 NUEVA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA CIENTÍFICA ANMAT en esta edición se comparte un nuevo artículo de la **Revista Científica ANMAT** titulado: “**Caracterización de la población adulta mayor, hábitos alimentarios y su relación con las enfermedades transmitidas por alimentos**”, se trata de una revisión bibliográfica que desarrolla los aspectos relevantes de las buenas prácticas de manipulación segura de los alimentos para este grupo etario.

PÁGINA 14 ENCUENTRO ENTRE LA ANMAT Y LA AESAN el pasado 14 de enero, la directora nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT), Mónica López, realizó una visita a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en su sede de Madrid, donde fue recibida por Isabel Peña-Rey, directora ejecutiva de dicha agencia.

PÁGINA 15 ENCUESTA DE SANTISFACCIÓN en la edición anterior se publicó una encuesta de satisfacción para conocer la valoración de los lectores sobre la publicación, en esta edición se incorporaron algunas de las propuestas de mejora sugeridas. Aquellos usuarios que deseen dejar sus aportes aún están a tiempo de hacerlo.

PÁGINA 16 REPOSITORIO SUPLEMENTO NORMATIVO en esta edición facilitamos el acceso al espacio del repositorio, que deja a disposición todas las ediciones de la publicación del suplemento.

*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.



ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

MODIFICACIÓN DE LAS SUSTANCIAS AMARGAS PROHIBIDAS Y PERMITIDAS

El 17 de enero se publicó en el BORA la **RC N° 33/2021** por la cual se actualizan las sustancias amargas de uso prohibido y uso permitido en alimentos.

Para acceder al Boletín Oficial ingrese [AQUÍ](#).

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

+ Se modifica el artículo 1293 que establece las sustancias amargas nocivas, y por lo tanto **prohibidas**, para uso en la industria alimentaria.

+ Se modifica el artículo 1294 que establece las sustancias amargas de **uso permitido**.

+ Se eliminó la **RUDA** del artículo 1293 como sustancia prohibida y se incorporó en el artículo 1294 con un límite de uso permitido, el cual no debe superar los 1,2 ppm. Adicionalmente quedo establecido su uso exclusivo para las bebidas alcohólicas: CAÑA; CAÑA ARGENTINA, CAÑA DOBLE ARGENTINA; CAÑA PARAGUAYA, CAÑA PARAGUAYA AÑEJA, CAÑA PARAGUAYA SABORIZADA.

+ Se eliminó el **AJENJO** del listado de sustancias amargas dado que el límite de uso de su principio activo (tuyona) se encuentra regulado en el CAA.

+ Se eliminó el **ALOE VERA** (Aloe Ferox (Mill)) del Artículo 1293 como sustancia prohibida. El cual no

deberá contener más de 12% de agua determinada a 100-105°C, ni más de 2% de materias extrañas. Adicionalmente se establece que deberá cumplir con el valor de aloína¹ definido en el Código para uso en BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS.

+ Se incorporaron los nombres científicos de cada una de las sustancias mencionadas en los artículos 1293 y 1294, con el objeto de especificar las especies listadas.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La normativa entró en vigor el día 18 de enero 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.

⁽¹⁾ Límite de aloína, Capítulo XVIII ADITIVOS ALIMENTARIOS, RESOLUCIÓN GMC N°10/06 - REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS AROMATIZANTES/SABORIZANTES, Inciso 8.1

NORMATIVAS VIGENTES

La ANMAT recuerda sobre las normativas que entraron en vigor en el último mes de enero y las que entrarán en vigencia próximamente:

ÁCIDOS GRASOS TRANS

El pasado **21 DE ENERO DE 2022** entró en vigor la RC N°3/2021 que modificó el artículo 155 tris, que estableció que el contenido de ácidos grasos trans de los ingredientes y materias primas utilizados en alimentos no deberá ser mayor a 5% del total de grasas. [\[ACCEDER\]](#)

CONSERVAS VEGETALES

El **14 DE FEBRERO DE 2022** entrará en vigencia la RC N° 24/21 que actualizó los vegetales en conservas en los artículos Nros: 927 sobre arvejas en conserva, 928 que aprehende a las arvejas secas remojadas en conserva, 928 bis que define a las lentejas secas remojadas, 929 referido a maíz dulce o granos de choclo en conserva tipo grano entero, 929 bis que define el maíz dulce o granos de choclo en conserva, tipo cremoso, 929 tris referido a maíz dulce o granos de maíz dulce o choclo dulce en conserva tipo en trozos, 929 quater que define al maíz baby o maíz enano en conserva, 930 referido a espárragos en conserva, 931 referido a la acelga en conserva, 932 sobre espinaca en conserva, 932 bis que define las hojas de parra en conserva, 933 en referencia a los palmitos en conserva, 934 referido porotos en conserva, 935 que define los porotos secos remojados, 936 referido a garbanzos en conserva. [\[ACCEDER\]](#)

La normativa pone en vigencia las modificaciones sobre las especificaciones de calidad e inocuidad, así como los aspectos generales y nuevas especies vegetales incorporadas.



ACTUALIZACIÓN SOBRE EL CERTIFICADO SANITARIO DE PRODUCTOS CON MANÍ A EXPORTAR A LA UNIÓN EUROPEA

La ANMAT informó que, partir del pasado **5 de enero de 2022**, no se requiere la gestión del certificado sanitario establecido por la [Disposición ANMAT N°4908/2020](#) para la exportación a la Unión Europea (UE) de maní y/o productos alimenticios acondicionados que posean en su composición una cantidad superior al 20 % de maní con y sin cáscara, manteca de maní, maní preparado o conservado de otro modo, harina de maní y pasta de maní.

Esto se debe a que en la última revisión del [Reglamento \(UE\) 2019/1793](#), relativo al aumento temporal de los controles oficiales y a las medidas de emergencia que regulan la entrada en la UE de determinadas mercancías procedentes de terceros países, la autoridad sanitaria europea acordó eliminar a los mencionados productos originarios de la Argentina del anexo II de dicho Reglamento e incorporarlos al anexo I; esta modificación fue realizada mediante el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2021/2246](#) de la Comisión, publicado el 17 de diciembre de 2021.

El Reglamento (UE) 2019/1793 establece:

- + en su **Anexo I**: una lista de alimentos y piensos de origen no animal de determinados terceros países sujetos a un aumento temporal de los controles oficiales a su entrada en la UE y,
- + en su **Anexo II**: una lista de alimentos y piensos de origen no animal y alimentos compuestos sujetos a un aumento temporal de controles oficiales y, además, a condiciones especiales para su importación.

En este caso, los productos con maní originarios de Argentina se encontraban incluidos en el Anexo II debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas; luego de la revisión de la evidencia, de acuerdo a la

mejora en el cumplimiento de los requisitos pertinentes previstos en la legislación de la UE, se decidió esta modificación y su inclusión en el Anexo I.

Es debido a este cambio que **ya no se exigirá que los envíos de dichos productos vayan acompañados de un certificado sanitario oficial ni de los resultados del muestreo y análisis realizados**. No obstante, esto, su inclusión en el Anexo I implica que los productos mencionados seguirán sujetos a un aumento temporal de los controles oficiales en el ingreso a la UE, con una frecuencia de controles físicos y de identidad establecida en el 5% a su entrada.

Resulta importante destacar que los Anexos están sujetos a revisión periódica, por lo que, de identificarse en un futuro incumplimientos en las partidas de los citados productos originarios de Argentina, **esta situación podría ser revisada y eventualmente revertida**, con la consecuente restitución del requisito de gestionar el certificado sanitario según lo establece la mencionada Disposición ANMAT.

Acceder a gacetilla ANMAT, [AQUÍ](#).

Por dudas y/o consultas, comunicarse con la Dirección de Legislación e Información Alimentaria para la Evaluación de Riesgo del INAL al correo electrónico dleiaer.inal@anmat.gob.ar, o al teléfono (011) 4340-0800 interno 3519.



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 **ENERO 2021** como resultado de las acciones de control y vigilancia llevadas adelante por las autoridades sanitarias.

Disposición 9392/2021, 05 de enero 2022 [ACCEDER]

PRODUCTO: SuperMix Detox Chlorella + Cilantro + Alfalfa, marca Makam Food, Envasado por: Fitoperú S.A.C., Lima, Perú, DIGESA N7415312N.

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



[Ampliar Imagen](#)

Disposición 200/2022, 10 de enero 2022 [ACCEDER]

PRODUCTO: Queso estacionado de castañas de cajú - pimienta negra, marca Augusta - Quesos de frutos secos. Producido artesanalmente, vegano, sin lácteo, sin gluten, Augusta - J. Ingenieros 1422 (San Isidro) - Hab. Exp N° 3732-2019.

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



[Ampliar Imagen](#)

Disposición 447/2022, 14 de enero 2022 [ACCEDER]

PRODUCTO: All Natural Herbal Supplements, marca Shelex - Male Sexual Enhancement, 8 Capsule, Distributed by American Nutra-ceutical Technology Inc., El Monte, CA 91731, USA.

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



[Ampliar Imagen](#)

Disposición 492/2022, 20 de enero 2022 [ACCEDER]

PRODUCTO: Mayonesa reducida en valor lipídico libre de gluten sin TACC, marca: NATURA, nombre de fantasía: mayonesa con jugo de limón, RNE: 19000208-9, RNPA: 19010390, VEN: 28/03/22 05 L: 01/07/21 2138 1V4.

MOTIVO: Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional del producto, el cual infringe el artículo 3° de la Ley 18284, el artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y los artículos 6 bis, 13, 155 del CAA, por ser un producto falsificado, por carecer de registros y por estar falsamente etiquetado al consignar en su rótulo los registros de establecimiento y producto pertenecientes a la razón social NIZA S.A, resultando ser un producto ilegal.



[Ampliar Imagen](#)

Disposición 504/2022, 20 de enero 2022 [ACCEDER]

PRODUCTO: Té Matcha", marca ReviveTé Matcha, Distribuido por ReviveTé Matcha, RNE: 02-034361, SENASA: 115095.

MOTIVO: Prohíbese la elaboración, fraccionamiento y comercialización en todo el territorio nacional y en plataformas de venta electrónica del producto, el cual se halla en infracción al artículo 3° de la Ley 18.284, al artículo 3° del Anexo II del Decreto 2126/71 y a los artículos 6 bis, 13 y 155 del Código Alimentario Argentino (CAA), por carecer de registros sanitarios y consignar un RNE perteneciente a otra empresa, resultando ser un producto falsamente rotulado y en consecuencia ilegal.



[Ampliar Imagen](#)

SIFeGA

Sistema de Información Federal para
la Gestión del Control de los Alimentos

REPORTE DE GESTIÓN 2021 SIFeGA

Se encuentra disponible en el espacio del [Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos \(SIFeGA\) el "Reporte de Gestión 2021"](#). Este informe da cuenta de las acciones llevadas a cabo durante el 2021 por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) en el marco de la estrategia de digitalización federal.

El documento presenta los avances en la implementación del SIFeGA en las provincias como resultado del trabajo articulado entre el INAL y las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales en el marco del [Programa Federal de Control de los Alimentos \(PFCA\)](#) del [Plan ANMAT Federal](#).

Por otra parte, la ampliación e implementación de las provincias estuvo acompañada en territorio por los profesionales del INAL, fortaleciendo no sólo la articulación entre las autoridades sanitarias, sino también con los productores provinciales y profesionales del sector que participaron en los diferentes encuentros de lanzamiento.

Se da cuenta en el reporte, de la expansión de los procesos digitalizados y la ampliación en el acceso a la información pública a través de la plataforma, integrando además la información de las autorizaciones de la provincia de Santa Fé en la base federal del SIFeGA. Se ampliaron los servicios para la autorización de productos mediante la incorporación del Módulo de Gestión de Prebióticos y Probióticos en Alimentos y se consolidó la implementación del Módulo Artículo 21.

En conclusión, la ampliación de la estrategia federal de digitalización continúa fortaleciendo las actividades de las autoridades sanitarias que conforman el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

Reporte 2021 [\[ACCEDER\]](#).

NUEVA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA CIENTÍFICA ANMAT

La ANMAT publicó un nuevo artículo publicado de la Revista Científica ANMAT: **“Caracterización de la población adulta mayor, hábitos alimentarios y su relación con las enfermedades transmitidas por alimentos”** [\[ACCEDER\]](#).

El artículo se trata de una revisión bibliográfica, cuyo objetivo se centró en describir los cambios fisiológicos asociados al envejecimiento, hábitos alimentarios, conocimientos, actitudes hacia la inocuidad de los alimentos, el uso de las prácticas recomendadas de manipulación y consumo de alimentos seguros por parte de las personas mayores.

La revisión desarrolla la importancia de las buenas prácticas de inocuidad alimentaria, para este grupo etario, caracterizado como grupo de riesgo por todas las alteraciones fisiológicas que ocurren en el organismo en la edad adulta.

Si desea conocer más sobre la Revista Científica de ANMAT puede explorar el espacio en la web de la ANMAT [\[ACCEDER\]](#).



ENCUENTRO ENTRE LA ANMAT Y LA AESAN

El pasado 14 de enero, la directora nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL-ANMAT), Mónica López, realizó una visita a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en su sede de Madrid, donde fue recibida por Isabel Peña-Rey, directora ejecutiva de dicha agencia.

Durante este encuentro, dialogaron sobre los organismos que lideran y las funciones en común en materia de control, fiscalización y el trabajo de coordinado con diferentes actores para la generación y consolidación de la normativa alimentaria, entre otros aspectos.

Como punto a destacar de la agenda compartida, la directora del INAL presentó el gran avance en materia de digitalización que representa el [Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos \(SIFeGA\)](#), que permite las gestiones en línea de las industrias en gran parte del país y facilita el acceso de información a las autoridades sanitarias, el sector de alimentos y los consumidores.

Ambas funcionarias coincidieron en la importancia de intercambiar experiencias y fomentar sinergias en base a la creación de este vínculo institucional. Como primeras líneas de trabajo, el compromiso inició con el intercambio de información técnica para el fortalecimiento de los laboratorios de referencias y la fiscalización y requisitos de exportación para la Unión Europea.

Gacetilla del encuentro [\[ACCEDER\]](#).



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL SUPLEMENTO NORMATIVO

En la edición de enero del 2021, cumplimos 1 año desde la primera edición y 12 volúmenes, pusimos a disposición una encuesta para valorar las opiniones y comentarios sobre la publicación del suplemento normativo.

Durante el último mes, gran cantidad de lectores dejaron sus aportes. Agradecemos a las personas que se tomaron el tiempo para completar la encuesta y dejar sus sugerencias.

En esta edición N° 13 incorporamos **algunas de las propuestas**, entre ellas:

- + mejorar el **resumen ejecutivo** que permita al lector realizar una lectura más rápida y dinámica y sólo profundizar en los contenidos de interés,
- + mejorar la **disposición e información en referencia a las prohibiciones** e incorporar **imágenes y el acceso de los productos prohibidos**,
- + poner a disposición un **repositorio de las ediciones anteriores** y un **resumen de su contenido**.

En las próximas ediciones el equipo editorial del suplemento evaluará incorporar otras de las propuestas para satisfacer las necesidades de los usuarios y mejorar el acceso y contenido del suplemento.

Asimismo, informamos a aquellos lectores que quieran dejar sus aportes, que aún están a tiempo de hacerlo. La encuesta solo tomará **5 minutos** y su opinión representa un aporte importante para la mejora de nuestro servicio a la comunidad

[ACCEDER A LA ENCUESTA](#)

REPOSITORIO

Suplemento normativo

REPOSITORIO SUPLEMENTO NORMATIVO

El espacio del repositorio pone a disposición las ediciones anteriores y un resumen del contenido de cada uno de los volúmenes del suplemento.

Su incorporación y acceso atiende a las sugerencias realizadas por los usuarios, de disponer de la editorial completa de la publicación.



[ACCEDER AL REPOSITORIO](#)



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) [↗](#)

Legislación de la UE. EUR-Lex [↗](#)

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [↗](#)



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**

DPVYC.inal@anmat.gob.ar

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina