

SUPLEMENTO NORMATIVO

Edición N°2
Marzo 2021

anmat 



Ministerio de Salud
Argentina

En esta edición ...

RESUMEN	2
MODIFICACIÓN DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)	3
ESTABLECIMIENTOS COMUNITARIOS	4
CARNE REFRIGERADA	6
VERDULERIA Y FRUTERIAS	7
ADITIVOS	9
DISPOSICIONES ANMAT	11
PROHIBICIONES	11
COBERTURA ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN	12



RESUMEN

En esta segunda edición, la **ANMAT** a través del **Instituto Nacional de Alimentos** (INAL) informa sobre las actualizaciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y las disposiciones ANMAT de prohibición publicadas en el Boletín Oficial (BORA) durante el mes de febrero.

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

Esta publicación es de acceso público y de carácter informativo y tiene el objetivo de comunicar y orientar sobre las actualizaciones regulatorias en materia de alimentos; su contenido no reemplaza el marco normativo ni debe entenderse como la interpretación de la legislación vigente.

Si no recibiste el Suplemento Normativo Edición N°1, puedes explorar su contenido [AQUÍ](#)



MODIFICACIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)

Durante el mes febrero se publicaron varias resoluciones conjuntas que modifican y actualizan el Código Alimentario Argentino (CAA), entre ellas se encuentra la incorporación de los establecimientos comunitarios, verdulería y fruterías, la actualización de los criterios de rotulado para la carne refrigerada y las especificaciones sobre aditivos.

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

La Comisión está integrada por representantes de los organismos de la órbita nacional y provincial de las áreas de salud, agricultura y producción. Su presidencia es de carácter alterno entre Secretaría de Calidad en Salud del Ministerio de Salud de la Nación y la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Durante el año 2021 la presidencia es ejercida por el Lic. Marcelo Alós, Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional. En los próximos días la Comisión comenzará su período de sesiones ordinarias, a través de la web oficial se pueda acceder a la agenda y temas en tratamiento conal.gob.ar

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



ESTABLECIMIENTOS COMUNITARIOS

El 9 de febrero de 2021 se publicó en el Boletín Oficial (BORA) la Resolución Conjunta (RC) N°5/2020 por el cual se incorpora en el CAA el artículo 152 tris sobre establecimientos comunitarios. [ACCEDER](#)

Su incorporación al CAA permite dar un marco regulatorio a las salas comunitarias multipropósito y a los pequeños elaboradores y productores de la agricultura familiar y de las economías regionales que de forma asociativa comparten un establecimiento para la elaboración de sus productos.

Asimismo, la formalización en el marco normativo permite establecer las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos y las medidas preventivas y de control de los procesos de elaboración con el objetivo de obtener productos con un adecuado nivel de seguridad.

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

- + En cuanto a la **denominación** determina que se entiende por establecimiento comunitario, al ámbito de uso compartido en donde dos o más elaboradores pueden realizar, de manera simultánea o no, la elaboración, el fraccionamiento, el envasado, el almacenamiento y/o la comercialización de alimentos.
- + Pueden corresponder a **uno o más rubros y categorías de alimentos**, siempre y cuando sean autorizados por la Autoridad Sanitaria competente y se verifique el cumplimiento de las medidas preventivas y de control necesarias para garantizar su inocuidad, de acuerdo con los requisitos establecidos en el Capítulo II y de las Buenas Prácticas de Manufactura del CAA.
- + El establecimiento deberá contar con la supervisión de un **responsable técnico**.
- + Las **responsabilidades** ante la Autoridad Sanitaria dispuestas por el CAA serán asumidas conjuntamente entre el/los titulares del establecimiento, el/los elaborador/es de los productos y el responsable técnico.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 10 de febrero de 2021. Las habilitaciones otorgadas por la autoridad sanitaria con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente. Por otra parte, se recomienda a los titulares, elaboradores y responsables sanitarios interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de solicitar el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) ante la Autoridad Sanitaria Competente.

RECOMENDACIÓN

El Sub-Grupo de Trabajo (SGT) ad hoc de la CONAL de Establecimientos Comunitarios, presentó ante la Comisión las *"Directrices para aplicar en establecimientos comunitarios"*. En la reunión ordinaria N°138 se recomendó el mencionado documento; el cual se encontrará disponible próximamente en la web de la CONAL en la sección recomendaciones. [ACCEDER](#)

ANTECEDENTES

La formalización de los establecimientos comunitarios en el CAA, surge del trabajo que viene impulsando la CONAL a través del grupo de Trabajo (GT) de Agricultura Familiar. En ese ámbito, luego de la discusión de la propuesta que dio a lugar a la incorporación del artículo 154 quater, de los establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar, se consideró pertinente avanzar con los establecimientos comunitarios.

Para ello la Comisión creó un subgrupo de trabajo ad hoc específico dentro del GT de Agricultura familiar. Este SGT ad hoc de establecimientos comunitarios, fue coordinado por el INAL y participaron representantes de la Subsecretaría de la Agricultura Familiar (SAF) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el SENASA, representantes provinciales de los diferentes organismos de salud y producción, como así también especialistas del INTA.

El SGT diseñó y elaboró la propuesta, que luego la CONAL acordó y elevó a trámite administrativo para su incorporación al CAA.

El trabajo que viene impulsando la Comisión acompaña las estrategias de desarrollo y formalización de los pequeños productores de la agricultura familiar y de las economías regionales y se ve formalizado a través de la incorporación del **artículo 154 quater** de establecimientos de la agricultura familiar, el **artículo 60 bis** de establecimientos lácteos de elaboración artesanal y finalmente la incorporación del **artículo 152 tris** de establecimientos comunitarios.



CARNE REFRIGERADA

El 9 de febrero de 2021 se publicó en el BORA la Resolución Conjunta (RC) N°5/2020 por el cual se incorpora en el CAA el artículo 249 sobre los requisitos sanitarios y de rotulación de la carne refrigerada provenientes de cortes descongelados. [ACCEDER](#)

La incorporación de este artículo propicia la identificación clara y el acceso a la información a partir del rotulado veraz de los productos adquiridos por los consumidores. Su incorporación a la normativa y su relevancia desde el aspecto sanitario radica en la importancia de evitar re-congelamientos, mitigando la proliferación de microorganismos que pueden provocar enfermedades transmitidas por alimentos tales como el Síndrome Urémico Hemolítico.

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

- + La carne refrigerada que para su expendio sea objeto de una operación de descongelación deberá rotularse con la denominación "Carne ... (indicando la especie) descongelada en caracteres de uniforme tamaño, realce y visibilidad, sin otra indicación que pueda dar lugar a confusión acerca de su naturaleza en referencia a las carnes frescas.
- + En los rótulos de estos productos deberá incorporarse además la leyenda "No recongelar" o "No congelar" asociado inmediatamente a las instrucciones de conservación estipuladas por el elaborador.
- + Se establece una durabilidad máxima del producto descongelado de 3 días y en ningún caso el producto descongelado portará una fecha de durabilidad posterior a la indicada en el rótulo del producto congelado.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 10 de febrero de 2021. 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 vigente, interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de adecuarse y cumplimentar con la resolución al momento de la renovación de las autorizaciones o ante posibles controles por parte de la autoridad sanitaria en el marco de sus actividades de fiscalización.



VERDULERÍA Y FRUTERÍAS

El 9 de febrero de 2021 se publicó en el BORA la Resolución Conjunta (RC) N°7/2020 por la cual se incorpora en el CAA el artículo 147 bis, el cual define las verdulerías y fruterías. [ACCEDER](#)

Si bien actualmente el CAA establecía las condiciones generales para estos comercios, se incorporaron los requisitos específicos para estas bocas de expendio.

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

- + Se incorpora el título “BOCAS O LOCALES DE EXPENDIO MINORISTAS” en el Capítulo II del CAA, cuya ubicación será a continuación del Artículo 135.
- + Se incorpora el artículo 147 bis por el cual se establece que se denomina verdulería y frutería a la boca o local de expendio minorista autorizado para expender principalmente frutas, hortalizas y legumbres en estado fresco, definidos en el presente Código.
- + En las verdulerías y fruterías se permitirá el expendio de otros productos siempre y cuando cumpla con las exigencias previstas por el Código para cada caso en particular.
- + El establecimiento deberá cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar con la documentación de origen de forma tal que permita garantizar la trazabilidad del producto a lo largo de la cadena.
- + El establecimiento deberá contar con el equipamiento y utensilios necesarios que permitan una correcta manipulación, conservación (equipos de frío si fuera necesario según el tipo de producto), y comercialización de las frutas y hortalizas.
- + Los productos alimenticios, envasados o no, deberán colocarse o presentarse en recipientes, estantes, vitrinas, plataformas, tarimas u otros elementos adecuados y deberán estar ubicados de manera que se impida el contacto directo con el suelo y cualquier otro tipo de contaminación.

- + Los alimentos/productos se mantendrán, en todo momento, separados y ordenados de manera que cada uno conserve sus características organolépticas y evite la asimilación de olores o sabores extraños.

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigor el 10 de febrero de 2021. Las habilitaciones otorgadas por la autoridad sanitaria competente con posterioridad a la mencionada fecha deberán responder a la normativa vigente.

Por otra parte, se recomienda a los titulares de los comercios, interiorizarse sobre los requisitos de la normativa a los efectos de adecuarse y cumplimentar con la resolución en el marco de las habilitaciones y/o fiscalizaciones de la autoridad sanitaria competente.

RECOMENDACIÓN

El SENASA y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, en conjunto con el INAL#ANMAT y las autoridades sanitarias provinciales competentes presentaron ante la CONAL las “Directrices para el Fortalecimiento de Fruterías y Verdulerías”.

En la pasada reunión ordinaria N°138 la Comisión recomendó el mencionado documento, el cual se encuentra disponible en la web de la CONAL en la sección recomendaciones. [ACCEDER](#)



ADITIVOS

El 9 de febrero de 2021 se publicó en el BORA la Resolución Conjunta (RC) N°12/2020 por el cual se actualiza el artículo 1398 del CAA sobre **especificaciones y criterios de identidad para aditivos**. [ACCEDER](#)

La resolución actualiza las especificaciones tomando como referencia los criterios elaborados y/o adoptados por organismos especializados de reconocimiento internacional, como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, JECFA y FCC (Food Chemical Codex).

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

- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 25. AMONIO CARBONATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 26. AMONIO (DI) - FOSFATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 27. AMONIO HIDROXIDO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 28. AMONIO (MONO) - FOSFATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 29. ANHIDRIDO SULFUROSO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 30.1, ASPARTAMO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 31. AZODICARBONAMIDA
- + Se elimina el artículo 1398 referido al ítem 32. AZUL DE ULTRAMAR
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 39. CALCIO ALGINATO

- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 39.1 CALCIO ASCORBATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 40. CALCIO BENZOATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 41. CALCIO CARBONATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 42. CALCIO CICLAMATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 43. CALCIO CITRATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 44. CALCIO CLORURO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 45. CALCIO (DI)-FOSFATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 45.1. CALCIO GLUCONATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 45.1.1. CALCIO HIDROXIDO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 45.2. CALCIO LACTATO
- + Se actualiza el artículo 1398 referido al ítem 46. CALCIO (MONO) FOSFATO

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

ADECUACIÓN a la normativa vigente.

La resolución entró en vigencia el 10 de febrero de 2021. Todas las presentaciones realizadas ante la autoridad sanitaria con posterioridad a la publicación de la mencionada RC deberán responder a las especificaciones establecidas por la mencionada norma.

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

Asimismo, la normativa prevé un plazo de adecuación de 180 días corridos a partir de la entrada en vigor de la resolución para la adecuación de las empresas que poseen productos autorizados en el RNPA al momento de la publicación de la normativa.



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

N°	B.O	Producto	Lote/ identificación	RNPA	Razón Social	RNE	RETIRO
867/2021	01/02	Proteína pura saborizada"- Whey Protein Ultrawhey Gold Quality marca Hard Core	N/A	90-4568/2018	Víctor Hernán Kuschniroff	02- 035075	N/A
876/2021	02/02	Miel seleccionada multi-floral", marca Pura, Miel de Chascomús	Vencimiento 15/01/22	RENAPA 1915-7130	N/A	N/A	N/A
1034/2021	09/02	"Arroz largo fino calidad 0000", marca Tio Quico, con logo de Alimento Libre de Gluten	lotes LF 40 S6/8, LF 40 S6/6 Y LF 40 S2/10 en paquetes de 1 kg y lotes LF 40 S6/4, LF 40 S6/12 y LF 40 S3/15 en presentaciones de ½ kilo	21-031812	Molino Arroceros Los Cerillos S.A.	21-112557	Clase IIc
1050/2021	10/02	Aceite de girasol, marca CRZ	N/A	02-325271	Cooperativa Santafesina Agrícola	02-044285	N/A

> [Acceder a últimas Disposiciones ANMAT](#)

Alimentos libres de gluten

Son aquellos que no tienen en su composición, ni estuvieron en contacto, con gluten derivado de trigo, avena, cebada o centeno.



Listado oficial ALG



Celiaquía

COBERTURA ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN



El 26 de febrero se publicó en el BORA la Resolución 695/2021 del Ministerio de Salud de la Nación, por la cual se actualiza el monto que las obras sociales y prepagas deben brindar a las personas celíacas para cubrir alimentos libres de gluten, como harinas, premezclas y otros productos industrializados fundamentales para el tratamiento de estas personas. [ACCEDER](#)

De esta manera, se cumple con lo establecido en la Ley 27.196, que modifica la Ley 26.588, donde se establece la obligatoriedad por parte de las obras sociales y empresas de medicina prepaga de brindar cobertura de tratamiento a las personas celíacas según requerimientos nutricionales. La Ley establece también la actualización periódica de este valor de acuerdo al índice de precios al consumidor (IPC) del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC).

Esta actualización eleva el monto mensual de 900,90 pesos a 1843,05 pesos. El cálculo fue realizado en base a los valores de la canasta básica de alimentos del mes de octubre del 2020 publicada por el INDEC, momento en que se dio inicio al pedido de actualización.

La Ley 27.196 sancionada en 2015, declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, y el diagnóstico y tratamiento de enfermedad celíaca.

Si desea conocer y ampliar información sobre Alimentos Libres de Gluten, puede explorar la página de ANMAT sección ALG <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alg>



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