

ORGANISMOS

Buscan incorporar en el Código Alimentario Argentino procesos, tecnología y requisitos de Agricultura Familiar

Durante la reunión de la Conal y con la presencia del secretario de Agricultura, Juan José Bahillo y de la presidenta del Senasa, Diana Guillén se destacó la importancia de la Comisión Nacional de Alimentos.



La presidenta del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), Diana Guillén participó de la **150° Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)** que se realizó en Paraná, provincia de **Entre Ríos**, que estuvo encabezada por el **secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Juan José Bahillo**. Además estuvo el secretario de Calidad en Salud, Alejandro Collia junto con autoridades nacionales y provinciales.

Bahillo, destacó "la importancia de la Comisión Nacional de Alimentos para ofrecerle alimentos de calidad a los argentinos y a los consumidores de los distintos mercados", durante la apertura de la 150° Reunión Ordinaria de la CONAL, realizada en el Centro Provincial de Convenciones de la localidad de Paraná.

"Nuestra misión como funcionarios públicos es generar políticas, acciones y medidas para que los sectores productivos puedan producir cada vez más alimentos de calidad, inocuos y saludables, que es lo que el mundo está demandando", afirmó el Secretario y actual presidente de la CONAL, Bahillo. En este sentido, explicó que "el rol de la CONAL es determinante para la evaluación, el control, y la actualización del Código Alimentario Argentino, que permite darles a las y los productores, una herramienta

Por su parte, **Collia** dijo: **"Esta reunión expresa un análisis permanente y sostenido de lo que significa la inocuidad de los alimentos para todos los argentinos y argentinas, habla del compromiso de la actividad con el conocimiento.** Y vale la pena recordar la importancia de los alimentos como determinantes de la salud y también como determinantes sociales, y en lo que significan para el trabajo, la producción y la economía".

Durante el encuentro, se trató la **inclusión del cáñamo y subproductos en el CAA** y los **Alimentos Libres de Gluten (ALG)**. Luego de una presentación de representantes del Senasa se abordaron también la incorporación en el CAA del **hongo Ganoderma Lucidium**, la **revisión del límite máximo de arsénico para las algas comestibles, preparados vegetales bebibles, fermentado de ciruela, conservas de productos de la pesca, y de hierbas para infusiones.**

Además se dio curso a trámite administrativo a la propuesta del capítulo para la **incorporación en el Código Alimentario Argentino (CAA) de los procesos, tecnología y requisitos de la Agricultura Familiar** trabajada por el Grupo de Trabajo ad hoc de la CONAL "Agricultura Familiar", para aquellos **alimentos elaborados por pequeños productores y productoras, generalmente del nivel familiar, que no están contemplados en el CAA.** Con el nuevo capítulo se determinan consideraciones para su aprobación y se establece un marco para adaptar requisitos del Código, de acuerdo a los procesos de elaboración.



Al respecto, **Guillén**, celebró la iniciativa y señaló que **"con esta propuesta se abarca la problemática de un mundo que existe más allá de nosotros y nosotras, porque viven ancestralmente desde hace años con sus procedimientos y sistemas y son la alternativa que tienen para poder alimentarse.** Por eso generar normas factibles de ser cumplidas, atendiendo los saberes y poder otorgar la tranquilidad de que

para la población.

Mientras que el **Secretario de Agricultura afirmó que "nuestra función es brindar herramientas que acompañen a la agricultura familiar en una escala mayor de comercialización"**, al destacar la incorporación de las tecnologías en este sector. A su vez **ingresaron a la CONASE la incorporación de canelo, sal marina argentina; de los procesos, tecnología y requisitos de la agricultura familiar, la derogación del Art. 840, definición de Yacón; la modificación del Art. 1125 Bis, rotulado de bebidas alcohólicas, junto a sidras y sidras de pera.**



Durante la jornada se desarrollaron grupos de trabajo sobre aditivos alimentarios, para el tratamiento de la incorporación de conservantes achocolatados Artenal y la modificación alimentos farináceos; de metodología analítica oficial y criterios microbiológicas, donde se abordó el tema de la harina de orujo de uva.

Propuesta de incorporación en el Código Alimentario Argentino de los procesos, tecnología y requisitos de la Agricultura Familiar

El proyecto de norma, que estuvo vigente en consulta pública hasta el 14 de mayo de 2023 y contó con más de 70 notas con 640 firmas de apoyo de todo el país, se fundamenta en que Argentina tiene una gran riqueza de alimentos que mantienen características tradiciones y que son elaborados por pequeños productores y productoras, generalmente del nivel familiar, que no están contemplados en el CAA.

Asimismo, **Guillén se refirió al criterio de equivalencia: "debemos seguir avanzando para encontrar caminos que nos permitan saldar la diferencia de criterios que nuestro país utiliza con respecto a la**

para su aplicación nacional.

Por su parte la **coordinadora de Agricultura Familiar del Senasa, Lucía González Espinoza, señaló que "es un paso muy importante, significa que tenemos una mirada más adecuada de los procesos por los que se elaboran esos alimentos, además de facilitar a las autoridades provinciales y al Senasa, otorgar las autorizaciones sanitarias".**

Apertura

En la apertura del encuentro, **Bahillo, dio por iniciada la reunión y se refirió a la importancia de las economías regionales en la elaboración de alimentos, "reconocidos en nuestro país y en el mundo por su calidad e inocuidad y, por eso, el rol de la CONAL es determinante en este sentido,** por el trabajo de seguimiento, actualización y modificación del Código Alimentario Argentino y por otorgar tranquilidad a los consumidores y también a los productores y productoras".

El secretario destacó el rol que cumple el Senasa: "tenemos una visión compartida con Diana Guillén y sus colaboradores, para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos". Asimismo, acerca de la incorporación en el CAA de los procesos, tecnología y requisitos de la agricultura familiar consideró que es "muy importante - dentro de la agenda de la CONAL - la oportunidad de darle visibilidad y herramientas para llegar con su producción a la comunidad, al sector, en una escala de comercialización pequeña. El Estado debe acompañar este camino".

Proyectos territoriales

El coordinador general de Gestión Técnica de la Dirección Nacional de Protección Vegetal del Senasa, Pablo Frangi y González Espinoza presentaron como "proyectos insignia" al trabajo que lleva adelante el Senasa desde hace 3 años con los proyectos territoriales de agricultura familiar ligados a la producción vegetal. Vigentes en todos los Centros Regionales del Senasa del país y a través de una experiencia metodológica innovadora y de aprendizaje, se parte de casos testigo que permitan abordar las problemáticas locales con una visión transversal.

En tal sentido, **la presidenta del Senasa señaló que "este es un nuevo modelo de gestión desde el Estado, y estamos dispuestos a sumar a las bromatologías locales en estos proyectos, dada su fuerte interinstitucionalidad".** También, **hizo referencia ante la CONAL a las consultas públicas sobre bioinsumos y biopreparados, abiertas a la recepción de contribuciones hasta el 13 de julio de 2023.**

El encuentro realizado en modalidad mixta, contó con la presencia de la ministra Salud de la provincia de Entre Ríos, Sonia Velázquez; el secretario de Calidad en Salud, Alejandro Collia; el administrador nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), Manuel Limeres; el jefe de Gabinete de Asesores de la Sagyp, Juan Manuel Fernández Arocena; el director de Agregado de Valor y Gestión de Calidad de la Sagyp, Pablo Morón; la directora del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Mónica López; la subadministradora de la ANMAT, Valeria Garay; la jefa del Servicio de Cooperación Técnica para la Planificación y Gestión Federal del INAL y coordinadora del Grupo de Trabajo ad hoc, Sandra Ucha; del funcionario de la Municipalidad de Paraná, Pablo Testa; el director del Instituto de Control de la



las provincias del país.

También, en representación del Senasa y como parte integrante de la CONAL, participaron el director nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (DNICA), Alejandro Fernández y Andrea Calzetta Resio, Jorgelina Azar y Marité Carullo de la misma área; el director del Centro Regional Entre Ríos, Maximiliano Villone; el coordinador de Inocuidad, Néstor Micheloud; y agentes de la región y de la Coordinación de Agricultura Familiar.



Por:
[Senasa](#)

29 Jun 2023

Etiquetas

[Senasa](#)

[Juan José Bahillo](#)

[CONAL](#)

[codigo alimentario argentino](#)
