PODER LEGISLATIVO

PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO
SUR

COMUNICACIONES OFICIALES

Nº **058** **PERÍODO LEGISLATIVO** **2006**

EXTRACTO P.E.P. NOTA Nº 144/06 ADJUNTANDO INFORME REQUERIDO MEDIANTE RESOLUCIÓN DE CÁMARA Nº 045/06 (S/CONTROL DE ALIMENTOS Y OTROS ÍTEMS.)

Entró en la Sesión **11/05/2006**

Girado a la Comisión Nº: **CB**

Orden del día Nº:

Provincia de Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

PODER LEGISLATIVO
PRESIDENCIA
Nº 394
28-04-06
HORA: 17:01
FIRMA:

Poder Legislativo Pr
1/17
FOLIO Nº

NOTA Nº 144
GOB

PODER LEGISLATIVO
SECRETARIA LEGISLATIVA
02/05/06
MESA DE ENTRADA
Nº 058 Hs. 14:40 FIRMA

USHUAIA, 28 ABR. 2006

SEÑORA VICEPRESIDENTE 1º:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. en mi carácter de Gobernador de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, con el objeto de remitirle en contestación a la Resolución Nº 45/06 de la Legislatura Provincial, Informe Letra: MS SCCG Nº 3579/06, emitida por el Ministerio de Salud, con su correspondiente documental, e Informe S.L. y T. Nº 1026/06, en un total de dieciséis (16) fojas.

Sin otro particular, saludo a la señora Vicepresidente 1º con atenta y distinguida consideración.

AGREGADO: Soporte Informático.-

HUGO OMAR CÓCCARO
GOBERNADOR

A LA SRA. VICEPRESIDENTE 1º
A/C DE LA PRESIDENCIA DE LA
LEGISLATURA PROVINCIAL
Dña. Angélica GUZMAN
S / D.-

Pase a conocimiento e incorporar a sesión
28/04/06

Leg. ANGELICA GUZMAN
Vicepresidente 1º A/C Presidencia
Poder Legislativo

Provincia de Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

SECRETARIA LEGAL Y TECNICA

Poder Legislativo Provincial
FOLIO N° 21

USHUAIA, 27 ABR 2006

SEÑOR GOBERNADOR
S / D.-

Me dirijo a Ud., a fin de remitir documentación que fuera recepcionada en esta Secretaría Legal y Técnica en contestación a lo solicitado mediante Resolución Nº 45/06 de la Cámara Legislativa de la Provincia, dada en sesión Ordinaria del día 06 de Abril de 2006, consistente en: Informe Nº 3579 LETRA: MS SCCG de fecha 24 de abril del corriente año remitida por el Ministerio de Salud, con su correspondiente documental en un total de quince (15) fs.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en la Ley Pcial. Nº 650, se acompaña soporte magnético conteniendo la información suministrada.

En consecuencia, corresponderia remitir dicha información a la Legislatura de la Provincia.

INFORME S.L. y T. N° 1026 /06.

Juan José LARROUYET
Subsecretario Legal y Técnico

Provincia de Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD

Poder Legislativo Provincial
FOLIO Nº 31

Cde. Nota Nº 63/06 D.G.A.J.
Inf. Nº 3579/06 MS SCCG

USHUAIA, 24 ABR 2006

SECRETARIA LEGAL Y TECNICA:

Se giran los presentes actuados relacionados a la Resolución Nº 045/06 de la Legislatura Provincial, dada en Sesión Ordinaria el día 6 de abril 2006, adjuntando la documentación que se detalla, en respuesta a lo requerido.

- Inf. Nº 142/06 – Producido por la Dirección de Fiscalización Sanitaria Río Grande, de fecha 24 de abril de 2006.
- Inf. Nº 139/06 – Producido por el Departamento Control y Registro de Alimentos e Inf. Nº 238/06 de la Dirección de Fiscalización Sanitaria Ushuaia, con soporte magnético, de fecha 24 de abril de 2006.

M.S.S.C.G

Dr. Alejandro Guidalevich
Ministro de Salud

SECRETARIA LEGAL Y TECNICA
ENTRADA: 24 ABR. 2006
L F 1655/15
27 ABR 2006
Recibido DSAJ.
17:00 hs.

Provincia de Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

MINISTERIO DE SALUD
Dirección Fiscalización Sanitaria Ushuaia
Departamento de Registro y Control de Alimentos

Poder Legislativo Provincial
FOLIO 41

CDE:NOTA N°63/06 DFAJ
RESOLUC N°045/06 L.P.
REF: CONTROLES ALIMENTOS
INF N° 139 /06 DtoRyCA-DFSU

USHUAIA, 24 DE ABRIL 2006

SRA DIRECTORA
FISCALIZACIÓN SANITARIA USH:

Tengo el agrado de dirigirme a usted en relación a la nota de referencia a efectos de dar respuesta a lo solicitado mediante la Resolución P.L. N° 045/06

1. ¿Qué control de alimentos se realiza;

Los controles que realiza el Departamento de Registro y Control de Alimentos-Ushuaia son:

- Control de verificación de la Documentación de los productos alimenticios importados, entre ellos el certificado de Apto para Consumo Humano y análisis de las partidas que ingresan.- Decreto de Desregulación Económica Decreto N° 2284/01 artículos n° 22 al 26
- Control de los componentes de los productos alimenticios que se registra el Departamento de Registro y Control Alimentos Ushuaia – D RyCA Ush.
- Control de Rótulo de los productos alimenticios de tráfico federal según Rotulación de Alimentos Envasados MERCOSUR – GMC- Res N° 021/02
- Controles microbiológicos y físico químicos según los parámetros reglamentados en el Código Alimentario Argentino- CAA - Ley N 18284 Decreto 2126/71.
- Controles microbiológicos por determinar la inexistencia de patógenos Art N° 6 Capítulo I – CAA
- Controles indicados por el Instituto Nacional de Alimentos, de productos alimenticios observados desde otras jurisdicciones para su posterior desnaturalización.
- Controles de productos alimenticios a requerimiento de Acción Social, Epidemiología y Comedores Escolares de entes provinciales.
- Controles de Alimentos presuntamente involucrados en intoxicaciones alimentarias, en coordinación con el HRU y la Dirección de Epidemiología Provincial

Se adjunta un listado de los análisis realizados sobre alimentos, gestionados desde el Departamento de Registro y Control de Alimentos Ush, durante el transcurso de los años 2004, 2005 hasta el presente.

Los laboratorios que han realizado los análisis para control o para registro de alimentos corresponden a las siguientes siglas:

INTI - Instituto Nacional de Tecnología Industrial- Secretaría de Ind y Comercio y Minería – ME de Nación
INAL - Instituto Nacional de Alimentos –del ANMAT
IACA – Instituto de Análisis Clínicos Argentino
DPOSS - Dirección de Obras Públicas y Servicios Sanitarios de la Provincia
Laboratorio de Bromatología de la Municipalidad de Ushuaia

Ing. Isabel A. CORDERO OTERO
Jefe Dpto. Control y Reg. Alimentos
Subsecretaría de Salud Pública

Poder Legislativo Provincial
FOLIO N° 51

2.- si se efectúa control alguno sobre alimentos libres de gluten que ingresan al mercado para su consumo;

El Departamento de Registro y Control de Alimentos Ushuaia no realiza ningún control sobre los alimentos libres de gluten.

3.- ¿ Cómo se lleva a cabo el procedimiento de control de dichos alimentos, libres de gluten?

Los Alimentos libres de gluten se reglamentan en el Art. N° 1382 del CAA (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPA N° 120 y N° 516/03, se adjunta copia). Con motivo de la puesta en vigencia de dichas resoluciones se remite, el 22 de Abril del 2004, desde el INAL a estas oficinas la "Guía de Incorporación al Listado de Alimentos Libres de Gluten". En esta guía se especifican los antecedentes necesarios que deben remitirse al INAL luego de haberse realizado el registro o la renovación del mismo, con el fin de ser incorporado al listado.

En el Art N°1383 del CAA (se adjunta copia) se establece que para la aprobación por la Autoridad Sanitaria jurisdiccional, de los alimentos libres de gluten, deben adjuntarse análisis otorgados por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial, dada la complejidad de la sustancia a determinar (gluten).

Cabe acotar que todo alimento elaborado en la República Argentina o importado debe cumplir con las normativas establecidas en el Código Alimentario Argentino, (Art. 2 - Anexo I - Capítulo I –CAA, se adjunta copia) accediendo así al registro del Producto Alimenticio, pudiendo circular por todo el Territorio Nacional para su comercialización

En esta jurisdicción no se ha gestionado el registro de ningún producto alimenticio libre de gluten

Desde esta jurisdicción no se ha realizado ningún programa de muestreo para el control de gluten, siendo que la provincia no posee un laboratorio de alimentos y los laboratorios municipales no están reconocidos oficialmente por la provincia ni por la nación.

4.- que laboratorio realiza los análisis respectivos?

La determinación de prolaminas procedentes de trigo, avena, cebada y centeno, debe realizarse en laboratorios oficiales o reconocidos oficialmente, siendo uno de ellos el laboratorio dependiente del INAL y el Laboratorio Central - MS Pcia. de Bs.As.

5.- frecuencia con que se realizan los mismos?

Legalmente no está establecida la frecuencia de los controles, quedando a criterio del organismo que registró el producto.

Se adjunta soporte magnético en disket.

Ing. Isabel P. CORDERO OTERO
Jefe Dpto. Control y Reg. Alimentos
Subsecretaría de Salud Pública

SANITARIA 2
ENTRO SALIO
24 ABR 2006
Mico

Informe N° 238/06
DFSU

Dra. Liliana Moyano
MN 55092 MM 237
Directora Fiscalización Sanitaria Zona 2
Ministerio de Salud

24 ABR 2006

2-2

PA	PRODUCTO ALIMENTICIO	MARCA	FECHA DEL ANALISIS	LAB. DE ANALISIS
1				
2				
3	CERVEZA 4,7% V/V	IRIZAR	17/02/04	INTI
	CERVEZA NEGRA EXTRA 5,5 % V/V	IRIZAR	17/02/04	INTI
	CERVEZA NEGRA EXTRA 5% V/V	IRIZAR	17/02/04	INTI
	EMBUTIDO FRESCO S/TOCINO	LA ANONIMA	24/06/04	INAL
	EMBUTIDO FRESCO	EMBUTIDOS FUEGUINOS	24/06/04	INAL
	EMBUTIDO FRESCO	EMBUTIDOS FUEGUINOS	15/12/04	INAL
	EMBUTIDO FRESCO	EMBUTIDOS FUEGUINOS	26/01/05	IACA
	CHORIZO FRESCO S/ TOCINO	CHACINADOS DUIEGUITO	24/06/04	INAL
	SANDWICH DE MIGA J /Q	KAMI	15/12/04	INAL
	SANDWICH DE MIGA J /Q/T	KAMI	15/04/04	INAL
	ADEREZO SUAVE	SOUVENIR S.A.	12/08/05	INAL
1-2	ALFAJOR RELLENO C/D DE LECHE	LA YEMA DE ORO	10/08/05	INAL
	ALFAJOR RELLENO C/D RUIBARBO	SOUVENIR S.A.	10/08/05	INAL
1-5	MERM. DE RUIBARBO/FRUTILLA	SOUVENIR S.A.	10/08/05	INAL
01	ALFAJOR RELLENO C/D RUIBARBO	SOUVENIR S.A.	10/08/05	INAL
02	MERM. DE RUIBARBO/CALAFATE	SOUVENIR S.A.	10/08/05	INAL
16	HELADO DULCE/LECHE GRANIZADO	BOBBY	25/04/05	LAB. PRIVADO
03	BOMBÓN DE CALAFATE	BOBBY	31/03/05	LAB. PRIVADO
14	HELADO DE CREMA RUSA	BOBBY	29/03/05	LAB. PRIVADO
1	HELADO CHOCOLATE C/PASAS	BOBBY	25/04/05	LAB. PRIVADO
	HELADO CREMA ALMENDRADO	BOBBY	31/03/05	LAB. PRIVADO
	HELADO CREMA DEL CIELO	BOBBY	23/12/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
2	HELADO CREMA AMERICANA	BOBBY	13/04/05	LAB. PRIVADO
	HELADO DE AGUA SABOR LIMON	BOBBY	13/04/05	LAB. PRIVADO
	HELADO SABOR SAMBAYON /ALM.	BOBBY	13/04/05	LAB. PRIVADO
	HELADO SABOR VAINILLA	BOBBY	13/04/05	LAB. PRIVADO
NA	FACTURAS CON RICOTA	EL ARTESANO	13/03/06	LAB. MUNIC. USHUAIA
	FACTURAS CON CREMA PAS.	EL ARTESANO	13/04/06	LAB. MUNIC. USHUAIA
	FACTURAS DE PANADERIA	LA PERLA	13/04/06	LAB. MUNIC. USHUAIA
E	FACTURAS DE CONFITERIA/MENB.	TRIGO LIMPIO	13/04/06	LAB. MUNIC. USHUAIA
E	FACTURAS DE CONFITERIA/PAST.	TRIGO LIMPIO	13/04/06	LAB. MUNIC. USHUAIA
	HELADO CREMA AMERICANA	HELADOS LUSSO	19/12/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
	HELADO SABOR DURAZNO	HELADOS LUSSO	19/12/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
E	HELADO SABOR FLAN	COM-COM	30/11/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
E	HELADO DE FRUTILLA A LA CREMA	FRIGOR NESTLÉ	30/11/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
E	HELADO SABOR MANZNA	MILETER S.A	09/12/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
	HELADO CREMA AMERICANA	PONS	09/12/05	LAB. MUNIC. USHUAIA
	HELADO SABOR MANZANA	MILETER S.A	09/12/05	LAB. MUNIC.USHUAIA
	SODA	EL VINC	14/07/04	LAB. DPOSS
	AGUA ENVASADA	ELVINC	26/07/04	LAB. DPOSS
	CERV.FUERTE DE P. MALTA 6,6%	BEAGLE	26/04/05	INTI
	FACTURAS SURTIDAS	LA NUEVA CROCANTE	03/03/06	LAB. MUNIC. USHUAIA
	CERVEZA NEGRA 4,0% V/V	HAIN	29/11/04	LAB DR. RAPELLA

24000375	CERVEZA 3,6 V/V	HAIN	29/11/04	LAB. DR. RAPELA
24000362	AGUA POTABLE ENVASADA	LA BURBUJA	16/04/05	IACA
24000361	SODA	LA BURBUJA	25/04/05	IACA
24000358	ALFAJOR RELLENO ...C/BAÑO DE R.	SOUVENIR S.A.	10/05/05	INAL
24000421	MEJILLONES DE ESCABECHE	AHUMADOS DE LA PAT.	01/04/06	INAL
24000343	SALAZONES CRUDAS	PATAGONIASUR	11/06/04	INTI
24000343	SALAZONES CRUDAS	PATAGONIASUR	28/06/04	INTI
24000345	SALAZONES COCIDAS	PATAGONIASUR	17/05/04	INTI
24000344	CHACINADOS NO EMBUTIDOS	PATAGONIASUR	13/04/04	INTI
24000345	CHACINADOS NO EMBUTIDOS	PATAGONIASUR	22/03/04	INTI
24000346	EMBUTIDOS COCIDOS	PATAGONIASUR	13/04/04	INTI
24000346	EMBUTIDOS COCIDOS	PATAGONIASUR	26/03/04	INTI
24000349	EMBUTIDOS SECOS	PATAGONIASUR	29/03/04	INTI
24000349	EMBUTIDOS SECOS	PATAGONIASUR	26/03/04	INTI

Archivo Provincial
81
FOLIO N°

La Legislatura de la Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

RESUELVE.

Artículo 1°.- Solicitar al Poder Ejecutivo Provincial que, a través del Departamento de Registro y Control de Alimentos, informe a esta Cámara Legislativa lo siguiente:

1. Qué control de alimentos se realiza;
2. si se efectúa control alguno sobre alimentos libres de gluten que ingresan al mercado para su consumo;
3. cómo se lleva a cabo el procedimiento de control de dichos alimentos;
4. qué laboratorio realiza los análisis respectivos; y
5. frecuencia con que se realizan los mismos.

Artículo 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

Pase a Depto de Control de Alimentos Sg. Cordero Isabel

DADA EN SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA 06 DE ABRIL DE 2006.

Dra. Liliana Moyano
MN 65092 MM 237
Directora Fiscalización Sanitaria Zona 2
Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN N° 045 */06.-*

RAFAEL JESUS CORTES
Secretario Legislativo
Poder Legislativo

Ley... ...TLER
... Jefe de Ceremonial
Poder Legislativo

C/copia DFSU.

ES COPIA FIEL

CARLOS O. FERNANDEZ
A/C Dirección
Información Parlamentaria
Poder Legislativo

"Las Islas Malvinas, Georgias, Sandwich del Sur y los Hielos Continentales son y serán Argentinos"

Provincia de Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

SECRETARIA LEGAL Y TECNICA

Nota N° 63 /06
Letra: D.G.A.J.

USHUAIA, 19 ABR. 2006

Ministerio de Salud
S / D.-

Por la presente me dirijo a Ud., adjuntando copia de la Resolución Nº 45/06, dada en Sesión Ordinaria el día 06 de Abril de 2006 de la Legislatura Provincial, a fin de que ese ministerio proceda a dar contestación a lo solicitado por la Cámara Legislativa.

La información solicitada deberá ser remitida directamente al Sr. Secretario Legal y Técnico, por escrito, adjuntando también soporte magnético (ley 650), hasta el día 24 de Abril de 2006 inclusive.

No obstante ello, y ante la eventual necesidad de ampliar los plazos para la contestación de la misma, se deberá remitir a esta Secretaría, resolución fundada del área, para su posterior elevación a la Legislatura Provincial, todo ello a la luz de lo expuesto en la Ley Territorial Nº 369 y Ley Pcial. Nº 142 –art. 1º- cuya parte pertinente se transcribe al pie de la presente.

Sin otro particular, saludo a Ud. atte.

MINISTERIO DE SALUD
19 ABR 2006

Dra. Susana Sosa
Directora General de
Asuntos Judiciales
Subsecretaría Legal y Técnica

FISCALIZACIÓN SANITARIA 2
ENTRO SALIO
20 ABR 2006

LEY PROV. 142

Artículo 1º.- Modifícanse los artículos 1º y 2º de la Ley Territorial Nº 369, por los siguientes textos:
"Artículo 1º.- Establécese que a partir de la promulgación de la presente Ley, las Resoluciones emanadas de la Legislatura Provincial, por medio de las cuales se requieren informes o remisiones de actuaciones o expedientes, a los poderes Judicial y Ejecutivo de la Provincia, entidades autárquicas, organismos descentralizados u oficinas públicas, deberán ser cumplidas dentro de los diez (10) días hábiles de su recepción, por el organismo o entidad de que se trate, plazo que podrá ser ampliado en diez (10) días hábiles por razones justificadas mediante resolución fundada del requerido".

SUBSECRETARIA DE SALUD
Dirección de Control y Seg. de Alimentos
ENTRO SALIO
20 ABR. 2006
20 ABR. 2006

ANEXO I

CAPITULO I - DISPOSICIONES GENERALES

Art 1° - Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expenda, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código

Art 2° - (Dec ME y SyAS 2092, 10.10.91) "Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código.
Cuando cualquiera de aquellos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este Código; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS).
En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad la Autoridad Sanitaria Nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este Código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.
Cuando cualquiera de aquellos sea exportado, serán aplicables las exigencias del presente Código, o las que rijan en el país de destino, a opción del exportador"

"ELIMINACION DE LA INSCRIPCION DE ALIMENTOS PROVENIENTES DE ESTADOS PARTE DEL MERCOSUR

Res MSyAS N° 876 del 4.11.97

Art 1° - A partir de la publicación de la presente Resolución, los productos alimenticios acondicionados para su venta directa al público, legalmente autorizados por las autoridades competentes de los restantes Estados-Parte integrantes del MERCOSUR, que se introduzcan a la República Argentina no tendrán la obligatoriedad de inscripción en el Registro Nacional de Productos Alimenticios.
Art 2° - Quien introduzca el alimento deberá presentar una Declaración Jurada en la que adjunte la constancia oficial de la Autoridad Sanitaria del país de origen por la que el producto es de libre circulación y apto para el consumo humano en el mismo, la identificación numérica que tuviere, rótulos originales reglamentarios del producto en cuestión, el/los número/s de lote/s que compone/n la operación, el peso total y, para el caso de quienes no fuesen elaboradores, una constancia escrita del fabricante del producto en el sentido de conocer la introducción de ese alimento a la República Argentina.
Art 3° - Si el alimento no tuviese constancia oficial de libre circulación y aptitud para el consumo humano en el país de origen tal como establece el Artículo 2° del Anexo I del Decreto N° 2092/91 deberá responder a la exigencia de inscripción e identidad del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO aunque proviniere de un Estado-Parte integrante de Mercosur.
Art 4° - El Artículo 1° de esta Resolución no se aplicará a los productos provenientes de un Estado-Parte en el cual alguna Autoridad Sanitaria componente del mismo exija a los productos argentinos inscriptos en Registros Alimenticios que fiscaliza esta Autoridad Sanitaria Nacional, alguna tramitación previa al ingreso.
Art 5° - La Autoridad Sanitaria Nacional continuara ejerciendo sobre los productos alimenticios comprendidos en el Artículo 1° de la presente los controles que fija la legislación vigente
Art 6° - Quedan comprendidos en esta Resolución todas las tramitaciones que se presenten a partir del día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial

Art 7° - De forma.

NOTA DEL EDITOR: El formulario del Anexo I podrá solicitarse en el Instituto Nacional de Alimentos.

NOTA DEL EDITOR: (Ver Decreto 1812 del 29.09.92, Artículo 18, al final del presente Capítulo)

Art 3° - **(Res Conj SAGPA y SPyRS N° 187 y N° 048 del 4.05.00)** "Todo proceso de elaboración que implícitamente no figure en el presente Código será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate.

Todo alimento elaborado y no definido por el presente Código, incluidos los alimentos para Regímenes Especiales, podrá registrarse solamente después de su aceptación por la Autoridad Sanitaria Nacional, a la que se elevarán certificados y monografías para su evaluación, la que los autorizará siempre que sus materias primas, ingredientes, aditivos agregados en las proporciones admitidas, materiales en contacto con los mismos, procesos de elaboración y aptitud bromatológica respondan a las exigencias de este Código.

En todos los casos la Autoridad Sanitaria Nacional deberá expedirse dentro del plazo de Veinte (20) días. Vencido el referido plazo sin mediar pronunciamiento de dicha Autoridad, la Autoridad Sanitaria Provincial o del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires procederán, de corresponder, a otorgar la pertinente autorización".

Art 4° - Cuando lo disponga la autoridad sanitaria nacional, en razón de la naturaleza o complejidad de los productos, las actividades comprendidas en los Artículos 1° y 2° de este Código deberán ser realizadas con la dirección técnica de un profesional autorizado.

Art 5° - Un término definido en una párrafo cualquiera del presente Código tiene la misma significación en cualquiera otra parte en que se lo emplee.

Art 6° - A los efectos de este Código se establecen las siguientes definiciones.

1. Consumidor: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.
2. Alimento: toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
3. Aditivo alimentario: Cualquier substancia o mezcla de substancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que:
   a) Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
   b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias
   c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.
4. Alimento genuino o normal: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expenda bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.
5. **(Res 205, 7.03.88)** "Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo"
6. Alimento contaminado: el que contenga:
   a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
   b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias

(Continúa en pág. 38.1)

7. Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o caracteristicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.
8. Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legitimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Art 6°bis - (Res 49, 27.1.86) "Queda terminantemente prohibida la tenencia, circulación y venta de alimentos y sus primeras materias, alterados, contaminados, adulterados, falsificados y/o falsamente rotulados bajo pena de multa, prohibición de venta y comiso de la mercaderia en infracción".

Art 7° - Con la expresión intoxicación por alimentos, se entiende los procesos patológicos, originados no sólo por alimentos alterados, sino también por la ingestión de productos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen elementos o substancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.

Art 8° - Queda prohibido adicionar a los alimentos substancias o ingredientes (aditivos) que no estén expresamente admitidos para cada caso por el presente Codigo.
Deberán agregarse en el momento de la elaboración o preparación del alimento, en la proporción necesaria para el fin propuesto y admitido, pero no podrán adicionarse con posterioridad, para disimular, atenuar o corregir deficiencias de fabricación, de manipulación o de conservación.

Art 9° - Los alimentos elaborados en el país, imitando productos extranjeros, deberán serlo de acuerdo con los procedimientos del lugar de origen y responderán a las caracteristicas propias de los tipos originales (Vinos: Oporto, Málaga, Marsala, etc; Quesos: Roquefort, Gruyere, etc).

Art 10 - Las disposiciones del presente Código rigen para los alimentos destinados al consumo dentro del país, pudiendo adicionarse substancias no autorizadas a los productos alimenticios o bebidas elaborados para la exportación, siempre que el interesado demuestre que ellas son permitidas en el país de destino.

Art 11 - Toda mercaderia que se venda debe ser de la misma calidad que la que se exhiba y en caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error respecto a las caracteristicas de la mercaderia que compra.

IMPORTACION DE ALIMENTOS Y SU CONTROL, Dec 1812 del 29.09.92,

Art 1° - "Los controles previos y posteriores al ingreso a plaza, en el caso de importaciones de productos alimenticios de origen animal o vegetal, se regirán por las normas establecidas en los Artículos 22 a 26 del Decreto N° 2284/91 de Desregulacion Económica y por el presente Decreto. (Ver a continuación):

DESREGULACION ECONOMICA, Decreto n° 2284 del 31.10.91.
" Articulo
Articulo
Art 22 - La importación de productos de origen animal o vegetal, sus subproductos y derivados no acondicionados directamente para su venta directa al público será sometidos a la inspección sanitaria previa a su ingreso a plaza por el Servicio Nacional de Sanidad Animal y por el Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal, según corresponda.

Art 23 - La autoridad competente en la aplicación del Código Alimentario Argentino intervendrá en el registro de los productos alimenticios de importación acondicionados para su venta directa al público, de acuerdo a las normas vigentes en la materia. Los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos de los mencionados productos serán posteriores al ingreso a plaza, sin perjuicio de la autorización de venta al público, excepto cuando se trate de productos cuyo acondicionamiento no asegure la estabilidad de sus

Art 1382 - (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 120 y N° 516 del 7.11.03)
Nota del Editor: Este numero de artículo ya fue incorporado por Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 146 y N° 648 del 21.09.01, por la autoridad sanitaria competente

"Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración — que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.
Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.
Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.
A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libre de gluten".

Art 1383 - (Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 120 y N° 516 del 7.11.03) "Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avale la condicion de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial según lo establecido en el artículo 1382 y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final".

Art 1384 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado
Art 1385 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado
Art 1386 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado
Art 1387 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado
Art 1388 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado
Art 1389 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado
Art 1390 - (Res MSyAS N° 1505 del 10.08.88) Anulado

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias
A.N.M.A.T.
Instituto Nacional de Alimentos

A TODAS LAS DIRECCIONES BROMATOLÓGICAS DEL PAÍS Y DELEGACIONES DEL I.N.AL

Con motivo de la puesta en vigencia de la Resolución Conjunta N°: 120/03-SPRRS y 516/03 SAGP y A, nos dirigimos a Usted a fin de remitir copia de la "Guía para la incorporación al listado de Alimentos Libres de Gluten".

Sin otro particular, lo saludo atentamente.

Bioq.-Farm. TERESA VELICH
Dto. Vigilancia Alimentaria
INAL - ANMAT

Dr. Matías De Nicola
Director
Instituto Nacional de Alimentos

Buenos Aires, 22 de abril de 2004.
Nota N°: 512/04, Dto. de Vigilancia Alimentaria
Telfax: 0800-222-6110 / (011) 4340-0888/89
E-mail: vigialim@anmat.gov
I.N.AL – A.N.M.A.T.

Se remitió a R. Soli mediante Nota 131/04 Dto R y C N
Archivar en Circulares INAL

GUIA PARA LA INCORPORACION AL LISTADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

(Ley nro. 24.827 y su modificatoria Ley nro. 24.953)

El Ministerio de Salud a través de la ANMAT-INAL, es el encargado de confeccionar el listado de productos alimenticios que no contengan gluten de trigo, avena, cebada o centeno en su fórmula química, incluidos sus aditivos.

El listado se nutrirá con el registro actualizado que lleven las distintas jurisdicciones bromatológicas de aquellos alimentos de elaboración nacional o importados que cumplan con la condición de libres de gluten de acuerdo a lo establecido en la Resolución Conjunta 120/2003-SPRRS y 516/2003 SAGPyA. El mismo será publicado anualmente y sus modificaciones en forma bimensual.

Es de resaltar que los titulares de certificados de inscripción de alimentos que hayan sido aprobados de acuerdo con el segundo párrafo del Art.235 del C.A.A., (el cual fue derogado por el Art. 4º de la Resolución Conjunta mencionada), deberán adecuar dichos certificados a los fines de encuadrarlos a los requisitos de la aludida resolución.

Dada la complejidad de la sustancia a determinar (gluten), se recuerda que deberán utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte, según consta en Art. 1382 bis del Código Alimentario Agentino.

Por todo lo expuesto, y a los fines de dar cumplimiento a la Ley 24.827, luego de otorgado el registro o la renovación del mismo, las autoridades jurisdiccionales deberán enviar a este Instituto la siguiente documentación:

* la composición cuali/cuantitativa del producto,
* copia de los rótulos aprobados,
* copia del protocolo de análisis,
* copia del programa de buenas prácticas de manufactura de la empresa elaboradora
* copia del certificado de inscripción del producto.
* Copia del certificado de inscripción del Establecimiento.

Ante cualquier duda o inquietud, rogamos dirigirse por escrito a la dirección de correo electrónico inal_bsas@anmat.gov.ar o vía fax al teléfono 011-4340-0800 int. 3539.

Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

SUBSECRETARIA DE SALUD PUBLICA
Direccion de Fiscalización Sanitaria Zona 1

Poder Legislativo Provincial
151
FOLIO

Ref: Nota N° 63/06 DGAJ
INFORME N° 142 /06
LETRA: DFSZ1

RIO GRANDE, 24 ABR. 2006

SR. SECRETARIO LEGAL Y TECNICO
S / D

Se envía el presente informe en respuesta a la nota de referencia.

1- que control de alimentos se realiza:

El Departamento Registro y control de alimentos Río Grande:

- Interviene en la fiscalización de alimentos para el consumo humano, en coordinación con organismos municipales, provinciales y nacionales.
- Fiscaliza el cumplimiento de las normas vigentes en el proceso de producción de alimentos, así como de las normas bromatológicas y de identificación comercial
- Establece y mantiene el registro de importadores y elaboradores de alimentos y productos alimenticios provinciales e importados.
- Interviene dentro del área de competencia, en el control de alimentos que ingresan a la provincia, en coordinación con los organismos correspondientes. En el caso de productos importados dicho control se realiza en conjunto con la Administración Nacional de Aduanas.
- Investiga la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos en coordinación con los organismos relacionados e integra la Comisión Provincial de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)
- Participa en la fiscalización de alimentos provistos en comedores de dependencia provincial, mediante asesoramiento técnico y acciones relacionadas con su área de competencia, a solicitud de las autoridades del Ministerio de Salud o de otras dependencias provinciales.

2- si se efectúa control alguno sobre alimentos libres de gluten que ingresan al mercado para su consumo:

El departamento recibe información que envía periódicamente al Instituto Nacional de Alimentos (INAL)- Departamento de Vigilancia alimentaría en el marco del Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria, que emite las alertas sanitarias a todas las jurisdicciones bromatológicas provinciales referidos a productos que presentan diferentes niveles de riesgo para el consumidor y/o procedimientos de elaboración potencialmente riesgosos, que incluyen los alimentos libres de gluten..

3- como se lleva a cabo el procedimiento de control de dichos alimentos:

A partir de la información emitida por el INAL se notifica a la Dirección de Bromatología e Higiene de la Municipalidad de Río Grande y a la Intendencia de la Comuna de Tolhuin, lo cual demanda las acciones de rigor, posteriormente se analizan los informes de dichas actuaciones, y se notifica a la autoridad en los casos que corresponda. Cabe aclarar que los elaboradores y/o importadores interesados en inscribir un producto libre de gluten deben ajustarse a las normativas vigentes: ley 24.827 y su modificatoria ley 24.953, articulaos N°1382 bis y 1383 de Código alimentario Argentino. En la jurisdicción Río Grande no se han registrado elaboradores de productos libres de gluten.

4- que laboratorio realiza los análisis respectivos

5- frecuencia con que se realizan los mismos

Los análisis que avalan la condición libre de gluten deben realzarse en laboratorios de referencia: en el INAL, bajo la técnica de enzimainmunoensayo (ELISA) o en la Facultad de Ciencias Exactas de la ciudad de La Plata por el método oficial de la Provincia de Buenos Aires.

Este Departamento no cuenta con un laboratorio para analizar muestras de alimentos, ni existen en la ciudad laboratorios bromatológicos que realicen estas determinaciones; no obstante se ha cursado en 2005 una solicitud y proyecto para la concreción del mismo.

Bioq. Edgardo Núñez
Jefe Dto. Control y Registro de Alimentos
Fiscalización Sanitaria Z1

Dra. SILVIA I. BERUATTO
DIRECCIÓN
FISCALIZACIÓN SANITARIA ZONA 1

ECRETARIA LEGAL Y TECNICA	L / F
ENTRADA: 26 ABR. 2006	
SALIDA: DC, A) 26-04-06 12:46 hs	

Artículo 1382bis - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N°120 y N° 516, 19.11.03)
"Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración — que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L..), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.
Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.
Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.
A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libre de gluten".

Artículo 1383 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N°120 y N° 516, 19.11.03)
"Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avale la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial según lo establecido en el artículo 1382bis y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final"."

GUIA PARA LA INCORPORACION AL LISTADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

(Ley nro. 24.827 y su modificatoria Ley nro. 24.953)

El Ministerio de Salud a través de la ANMAT-INAL, es el encargado de confeccionar el listado de productos alimenticios que no contengan gluten de trigo, avena, cebada o centeno en su fórmula química, incluidos sus aditivos.

El listado se nutrirá con el registro actualizado que lleven las distintas jurisdicciones bromatológicas de aquellos alimentos de elaboración nacional o importados que cumplan con la condición de libres de gluten de acuerdo a lo establecido en la Resolución Conjunta 120/2003-SPRRS y 516/2003 SAGPyA. El mismo será publicado anualmente y sus modificaciones en forma bimensual.

Es de resaltar que los titulares de certificados de inscripción de alimentos que hayan sido aprobados de acuerdo con el segundo párrafo del Art.235 del C.A.A., (el cual fue derogado por el Art. 4º de la Resolución Conjunta mencionada), deberán adecuar dichos certificados a los fines de encuadrarlos a los requisitos de la aludida resolución.

Dada la complejidad de la sustancia a determinar (gluten), se recuerda que deberán utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte, según consta en Art. 1382 bis del Código Alimentario Agentino.

Por todo lo expuesto, y a los fines de dar cumplimiento a la Ley 24.827, luego de otorgado el registro o la renovación del mismo, las autoridades jurisdiccionales deberán enviar a este Instituto la siguiente documentación:

* la composición cuali/cuantitativa del producto,
* copia de los rótulos aprobados,
* copia del protocolo de análisis,
* copia del programa de buenas prácticas de manufactura de la empresa elaboradora
* copia del certificado de inscripción del producto.
* Copia del certificado de inscripción el Establecimiento.

Ante cualquier duda o inquietud, rogamos dirigirse por escrito a la dirección de correo electrónico inal_bsas@anmat.gov.ar o al fax al teléfono 011-4340-0800 int. 3539.