

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, espongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

Artículo 2 - (Dec. ME y SyAS 2092, 10.10.91)

Sustitúyese el texto del artículo 2º del Anexo I del Decreto N° 2126/71 por el siguiente:

"Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o espongan, 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".

Artículo 3 - (Res. Conj. SAGPA y SPyRS N° 187 y N° 048, 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".

Artículo 4

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

Artículo 5

Un término definido en un párrafo cualquiera del presente Código tiene la misma significación en cualquiera otra parte en que se lo emplee.

Artículo 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.

-Código Alimentario Argentino-

3. Aditivo alimentario: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias 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.
7. Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, 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 legítimo 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.

RES. GMC N° 031/92 y RES. GMC N° 018/93 Incorporadas por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

DEFINICION Y PRINCIPIOS FUNDAMENTALES REFERENTES A EMPLEO DE ADITIVOS, INGREDIENTES, COADYUVANTE DE ELABORACION, CONTAMINANTES.

Art 1° - Aprobar las definiciones de ingrediente, aditivo alimenticio, coadyuvante de elaboración, contaminante y los principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimenticios, conforme a lo siguiente:

Ingredientes: es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

Res. GMC 18/93 Sustitúyase el texto de la definición de Coadyuvante de Elaboración de productos alimentarios incluidos en el artículo 1° de la Resolución GMC N° 31/92 por el siguiente:

Coadyuvante de Tecnología es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancia, o sus derivados, en el producto final.

Contaminante: es cualquier sustancia indeseable presente en el alimento en el momento del consumo, provenientes de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos zoo o

-Código Alimentario Argentino-

fitosanitarios, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios.

A) La seguridad de los aditivos es primordial. Esto supone que, antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos, deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y reevaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

B) La restricción de uso de los aditivos establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

C) La necesidad tecnológica de uso de un aditivo sólo será justificado cuando proporciona ventajas de orden tecnológico, y no cuando estas puedan ser alcanzadas por operaciones de fabricación más adecuadas o por mayores precauciones de orden higiénico u operacional.

D) El empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:

- i) Se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;
- ii) Responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el FOOD CHEMICAL CODEX.

Artículo 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 mercadería en infracción".

Artículo 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 sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.

Artículo 8

Queda prohibido adicionar a los alimentos sustancias o ingredientes (aditivos) que no estén expresamente admitidos para cada caso por el presente Código.

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.

Artículo 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 características propias de los tipos originales (Vinos: Oporto, Málaga, Marsala, etc; Quesos: Roquefort, Gruyère, etc).

Artículo 10

Las disposiciones del presente Código rigen para los alimentos destinados al consumo dentro del país, pudiendo adicionarse sustancias 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.

Artículo 11

Toda mercadería 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 características de la mercadería que compra.