



## Legislación

### ■ Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius (CCA) fue creada en 1963, durante la Conferencia Mundial de la Salud, organizada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) y por la OMS (Organización Mundial de la Salud). Desde entonces, su objetivo ha sido desarrollar un programa conjunto FAO/OMS relacionado con las normas alimentarias, con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio alimentario.

“El Codex Alimentarius (expresión latina que significa “código alimentario”) es el resultado de la labor de la Comisión y de sus comités técnicos, que son aproximadamente 20. Se trata de un compendio de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas concertados internacionalmente”  
<http://www.codexalimentarius.net>

El Codex es el único foro internacional que reúne a científicos, expertos técnicos, autoridades gubernamentales de reglamentación, y organizaciones internacionales de consumidores y de la industria. En la actualidad, la Comisión cuenta con 180 Estados miembros incluida una organización miembro, la Comunidad Europea. A pesar de ser el Codex una organización de países, las organizaciones de industrias y consumidores son alentadas a participar para permitir la estandarización entre sectores.

El Codex cuenta con el apoyo de grupos de especialistas FAO/OMS, tales como el Comité Conjunto FAO/OMS en Aditivos Alimentarios (“JECFA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives”), las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Residuos de Pesticidas (“JMPR - Joint FAO/WHO Meetings on Pesticides Residues”) y el Comité Conjunto FAO/OMS en Evaluación de Riesgos Microbiológicos (“JEMRA - Joint FAO / WHO Expert Committee on Microbiological Risk Assessment”), además de consultas específicas de grupos ad hoc de especialistas sobre temas diversos, como biotecnología y aplicación del sistema HACCP. Las definiciones y los formatos de los documentos Codex, así como el trámite de los documentos que se someten a discusión en el ámbito internacional, son dispuestos por el Comité del Codex de Principios Generales.

Los Comités de Especialistas y la Consultoría FAO/OMS (conferencias, consultas específicas y ad hoc) proveen las bases científicas para la elaboración de alimentos inocuos y saludables, así como las recomendaciones de calidad para el comercio internacional. La naturaleza de las normas del Codex tiene el objetivo de garantizar al consumidor un alimento sano, benéfico y libre de adulteraciones, correctamente rotulado y presentado.

Los Comités del Codex pueden clasificarse en tres grupos: horizontales (que tratan temas que implican a todos los alimentos), verticales (que se ocupan de productos específicos) y regionales (África, Asia, Europa, Latinoamérica y el Caribe). Estos desarrollan los documentos que deberán ser aprobados por la Comisión del Codex.

El Codex Alimentarius tiene dos tipos de disposiciones:

- a) **Normas alimentarias:** para ser aceptadas sin alteraciones en el ámbito internacional. Su objetivo es proteger la salud del consumidor y garantizar la aplicación igualitaria de sus prácticas en el comercio internacional. La Organización Mundial del Comercio (OMC), por medio del Acuerdo Sanitario y Fitosanitario, reconoce que las normas del Codex, son las que rigen en el comercio internacional de alimentos.
- b) **Acuerdos de naturaleza recomendable:** para orientar y promover la elaboración e imposición de los requisitos aplicables a los alimentos.

Las normas del Codex son de adopción voluntaria. Sin embargo, a causa de sus posiciones en el ámbito de la OMC, la mayoría de los países las están incorporando.

La aceptación de las normas para alimentos del Codex debe estar de acuerdo con los procedimientos legales y administrativos establecidos, referentes a la distribución del producto en cuestión, sea éste importado o nacional, dentro del territorio de su jurisdicción. Dicha aceptación puede ser total, programada o con restricciones específicas.

- **Aceptación total** significa que el país garantizará que el producto en cuestión sea distribuido libremente, de acuerdo con los patrones del Codex, dentro de su territorio. El país también garantizará que los productos que no cumplan con las normas no sean distribuidos según el nombre y la descripción previstos.  
La distribución de cualquier producto inocuo fabricado según la norma no será impedida por ninguna disposición legal o administrativa del país, excepto por aquellas consideraciones relacionadas con la salud del consumidor que no estuviesen específicamente tratadas en la mencionada norma.
- **Aceptación programada** significa que el país indicará su intención de aceptar la norma después de un período determinado. También significa que el país no impedirá la distribución de los productos dentro de su jurisdicción, en tanto cumplan con los requisitos especificados por el Codex.
- **Aceptación con restricciones específicas** significa que el país aprueba la norma excepto algunos aspectos determinados, detallados en su declaración de aceptación. Este país deberá incluir en esa declaración una explicación de las razones para esas restricciones. También deberá indicar si los productos que cumplen con la norma pueden ser distribuidos en su jurisdicción e informar si el país acepta la norma. En caso afirmativo, debe informar cuándo ocurrirá la aprobación.

**El país que no acepte la norma en ninguna de las formas arriba mencionadas debe indicar si los productos elaborados según lo que éste dictamina podrán ser distribuidos libremente en el territorio de su jurisdicción, y de qué manera sus exigencias actuales o propuestas difieren de la norma. Siempre que sea posible, deben indicar los motivos de esas diferencias.**

El país que acepte la norma del Codex se hace responsable por la aplicación uniforme e imparcial de las disposiciones de ese instructivo, según su modo de aceptación. Además, el país debe estar preparado para aconsejar y orientar a los productores y exportadores de alimentos con la finalidad de promover la comprensión y el cumplimiento de los requisitos de los países importadores que hayan aceptado una norma del Codex.

El Codex Alimentarius incluye normas para todos los alimentos -no procesados, semiprocados o procesados- para su distribución al consumidor o como materia prima. Además, abarca higiene de alimentos, aditivos alimentarios, residuos de pesticidas, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo, etc. También incluye códigos de práctica, directrices y otras medidas. Forman parte de las normas del Codex, códigos internacionales recomendados de prácticas para principios generales de higiene de los alimentos; normas específicas de productos; límites máximos recomendados (residuos de pesticidas, de medicamentos veterinarios, de aditivos alimentarios y de otros), directrices generales (etiquetado, ingestión de aditivos, niveles de referencia para contaminantes, como micotoxina, metilmercurio y otros).

Todas las normas que integran el Codex Alimentarius se encuentran disponibles en el siguiente sitio web: <http://www.codexalimentarius.net>

## ■ Código Alimentario Argentino

El Código Alimentario Argentino (C.A.A) es un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del C.A.A. Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.

Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que en ellos se producen, elaboran y comercializan.

El CAA cuenta con 21 capítulos que incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos, el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos.

El CAA es actualizado y modificado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), un organismo eminentemente 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 conformada por representantes del Ministerio de Salud de la Nación, de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, de la Subsecretaría de Defensa del Consumidor y de las 24 jurisdicciones bromatológicas jurisdiccionales del país.

Las normas que integran el Código Alimentario Argentino se encuentran disponibles en el sitio web de ANMAT:

[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

## ■ Itinerarios de lectura

Para acceder a mayor información sobre el Codex Alimentarius ingrese al siguiente documento:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. ¿Qué es el Codex Alimentarius? [en línea]. 3ª edición. Roma: FAO, 2006 <[ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding\\_ES.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_ES.pdf)> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Para ampliar información y conocer más acerca de la CONAL, le recomendamos acceder a:

Página web Oficial de la Comisión Nacional de Alimentos: <http://www.conal.gov.ar/> [Consulta: 25 de nov. 2011].

Decreto 815/99 Sistema Nacional de Control de Alimentos <http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm> [Consulta: 25 de nov. 2011].