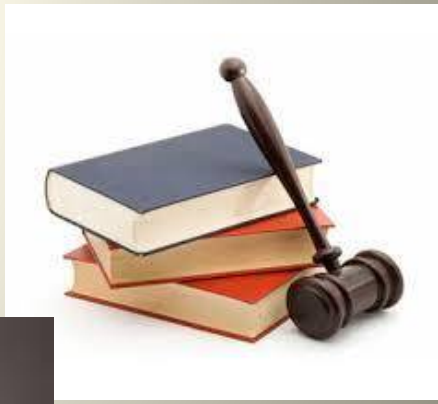
Reglamentación y Rotulación



Reglamentación Alimentaria

Se utiliza para referirse al conjunto de leyes que regula la producción, el comercio y la manipulación de alimentos y por ende abarca la regulación del control, la inocuidad de los mismos y los aspectos pertinentes a su comercialización.

Si bien en algunos países se utiliza legislación reglamentaria como término único, se reconoce que en muchos países puede existir mas de una ley que contenga Disposiciones para garantizar la producción de alimentos inocuos y de seguridad.

Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius es el organismo intergubernamental que se ocupa de la ejecución del programa FAO (Organización de Las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura) /OMS (Organización Mundial de la Salud) aprobando las normas elaboradas por comités del Codex.

Estas normas son de **adopción voluntaria** por los países, son orientativas, y dictadas con suficiente respaldo científico.

Con ellas se busca **unificar** las distintas legislaciones de los países tomándose como referente la normas emanadas de la Comisión.

Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)
Decreto 815/99

Objetivo de asegurar el fiel **cumplimiento** del Código Alimentario Argentino (CAA).

El CAA es la **norma fundamental** del SNCA. Se incorporará al mismo toda la normativa vigente que haga a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

La Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (Ministerio de Salud de la Nación) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación), por resolución conjunta, mantienen actualizadas las normas del CAA.

Se crea **Comisión Nacional de Alimentos** (CONAL), que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del SNCA.

El SNCA está integrado por la CONAL, el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) y la ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) también las Autoridades Sanitarias Provinciales.

Código Alimentario Argentino

El Código Alimentario Argentino (CAA) fue puesto en vigencia por la Ley 18.284 (1969), reglamentada por el Decreto 2126/71 y sus anexos.

Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que se enmarcan en su órbita.

Esta normativa tiene como objetivo primordial la **protección de la salud** de la población.

El Código Alimentario Argentino (CAA), cuenta con más de 1400 artículos divididos en 22 capítulos que incluyen disposiciones referidas a:

- condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos
- conservación y tratamiento de los alimentos.
- 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, entre otros.

Capítulos C.A.A

Capítulo I - Disposiciones Generales
Capítulo II - Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos
Capítulo III - De los Productos Alimenticios
Capítulo IV - Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios
Capítulo V - Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos
Capítulo VI - Alimentos Cárneos y Afines
Capítulo VII - Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios
Capítulo VIII - Alimentos Lácteos
Capítulo IX - Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados
Capítulo X - Alimentos Azucarados
Capítulo XI - Alimentos Vegetales
Capítulo XII - Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas
Capítulo XIII - Bebidas Fermentadas
Capítulo XIV - Bebidas Espirituosas, Alcoholes, Bebidas Alcohólicas Destiladas y Licores
Capítulo XV - Productos Estimulantes o Fruitivos
Capítulo XVI - Correctivos y Coadyuvantes
Capítulo XVII - Alimentos de Régimen o Dietéticos
Capítulo XVIII - Aditivos Alimentarios
Capítulo XIX - Harinas, Concentrados, Aislados y Derivados Proteínicos
Capítulo XX - Metodología Analítica Oficial
Capítulo XXI - Procedimientos
Capítulo XXII - Misceláneos

Normas Mercosur

Son las normas emanadas del Grupo Mercado Común, y que una vez internalizadas pasan a formar parte de nuestro derecho positivo. Responden internacionalmente a los lineamientos fijados por Codex Alimentarius.

Las normas regionales no son directamente aplicables en nuestro país, la actividad reglamentaria se completa cuando los estados miembros las incorporan a su **normativa alimentaria** a través de los organismos competentes.

Artículo 21 del Código Alimentario Argentino

Curso de Manipuladores de Alimentos con validación oficial

Artículo 21 - CAA

…. D) la Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 587/97 (MSyAS) que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 80/96, deberá, dentro del plazo de 1 (UNO) año, contado a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo.

El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades trasmitidas por alimentos, conocimientos de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Artículo 21 - CAA (cont.)

Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas.

El contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la Libreta Sanitaria.

Subsecretaria de Fiscalización

Dirección General de Bromatología y Laboratorio

Dirección de Bromatología

- **Departamento de Bromatología**

Dirección de Laboratorio

- **Departamento de Laboratorio**

Subsecretaria de Fiscalización

Dirección General de Abasto y Veterinaria

Dirección de Abasto

- **Departamento de Abasto**

Dirección de Veterinaria y Control Sanitario

- **Departamento de Veterinaria**
- **Departamento de Control Sanitario**

Ambas direcciones realizan tareas especificas de cada área rigiéndose por la misma legislación o normativa vigente.

Siendo las principales el Código Alimentario Argentino (ley 18.284/69) y el Decreto Nº 4238/68 S.E.N.A.S.A.

Son Disposiciones Municipales, que existen para cada tema que legisla la Municipalidad de Comodoro Rivadavia

A la Dirección de Bromatología y Laboratorio nos competen las Ordenanzas relacionadas con rubros alimenticios.

Nuestro municipio está adherido a las regulaciones del Código Alimentario Argentino bajo Ordenanza Nº 2638/86 complementándose con varias Ordenanzas que la Dirección General de Bromatología y Laboratorio aplica a través de sus áreas operativas.

Ejemplos:

- **Ord. 2279/84:** Falta comprobada de higiene e incumplimiento en tiempo y forma.

- **Ord. 5830-1/03:** Código de procedimiento en materia de faltas.

- **Ord. 7640/02**: Análisis bacteriológico de agua y reservorios.

- **Ord. 2994/87:** Falta de carnet sanitario y carnet sanitario vencido.

- **Ord. 2358/84**: Transporte de sustancias alimenticias. (T.S.A.)

- **Ord.1082/81**: Carencia de certificado de habilitación comercial.

Rotulado de Alimentos Envasados

Información Obligatoria

- ✓ Denominación de venta del alimento
- ✓ Lista de ingredientes
- ✓ Contenido neto
- ✓ Identificación del origen
- ✓ Identificación del lote
- ✓ Fecha de duración
- ✓ Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ Rotulado Nutricional

•Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados Nº 26/03 – Cap. V CAA

Referencias del etiquetado de Alimentos

1- Fecha de vencimiento
2- Número de lote
3- Denominación del producto
4- Marca
5- Peso Neto
6- Peso escurrido (sin líquido)
7- Origen del producto

11
RNPE:
2108812
RNPA:
20665944-3
Los Aromos 122 Mza. Argentina
9
12
13
Ingredientes: leche descremada, pulpa de fruttia.
Atención al Cliente 0800-5524418
14
8
10
8- Lista de ingredientes
9- Domicilio del elaborador
10- Código de barras
11-
Registro Nacional de la planta el
12-
Registro Nacional del producto
13- Etiquetado nutricional
14- Atención al cliente

Lista de ingredientes

Salvo cuando se trate de alimentos de un **único** ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión: **“ingredientes:”** o **“ingr.:”** y deberán enumerarse en orden **decreciente** de peso inicial.

Cuando un ingrediente compuesto constituya **menos del 25%** del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, excepto los aditivos alimentarios.

Cuando un ingrediente compuesto constituya **más del 25%** del alimento, será necesario declarar sus ingredientes, podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, pero acompañado, inmediatamente, de una lista, entre paréntesis, de sus sub-ingredientes.

Identificación de Origen

Se deberá indicar razón social del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social; país de origen; número de registro del establecimiento elaborador ante el organismo competente.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto... ", "industria..."

- Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados Nº 26/03 – Cap. V CAA

La expresión Industria Argentina o Producción Argentina, no podrá consignarse formando parte de una frase u oración ni separarse en sus dos palabras; tampoco la indicación de la calidad, pureza o mezcla, podrán consignarse formando parte de una frase u oración.

Se consideran de "Producción Argentina" los frutos o productos en estado natural, de origen vegetal, animal o mineral, cuya naturaleza intrínseca no haya sido modificada por procedimiento industrial alguno.

- Resolución Nº 100/83 – Secretaría de Comercio – Ley 22802 Lealtad Comercial – Identificación de Mercadería

Condiciones de conservación

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales….. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los **alimentos congelados**, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación, el día, el mes y el año de fabricación.

Modo de Conservación: Freezer a -18 ºC: hasta fecha de vencimiento
Una vez descongelado no volver a congelar.
Recomendaciones al consumidor:
Duración a -18 ºC (freezer): hasta fecha de vencimiento
Duración a -4 ºC (congelador): xxx días
Duración a 4 ºC (heladera): xxx días

Información Nutricional

Se aplica a los alimentos envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores, que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, destinados al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Es obligatorio declarar contenido cuantitativo de:

Valor energético (kcal y kJ)
Carbohidratos (g)
Proteínas (g)
Grasas totales (g)
Grasas saturadas (g)
Grasas trans (g)
Fibra alimentaria (g)
Sodio (mg)

- Reglamento Técnico MERCOSUR Rotulación de Alimentos Envasados Nº 46 y 47/03 – Cap. V CAA

Requisitos legales para producir alimentos envasados

Registrar el establecimiento elaborador, importador, exportador

Registrar los productos alimenticios

R.N.E= Registro Nacional de Establecimiento
R.N.P.A= Registro Nacional de Productos Alimenticios
R.P.E= Registro Provincial de Establecimiento
R.P.P.A= Registro Provincial de Productos Alimenticios
R.M.E= Registro Municipal de Elaborador
Declaraciones Juradas de Productos Alimenticios

Principios Generales

Principios Generales

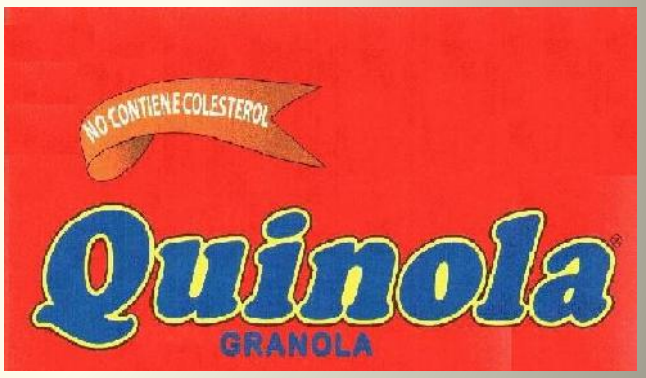
Los alimentos envasados **NO** deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

• utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a engaño al consumidor.

Principios Generales

Los alimentos envasados **NO** deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

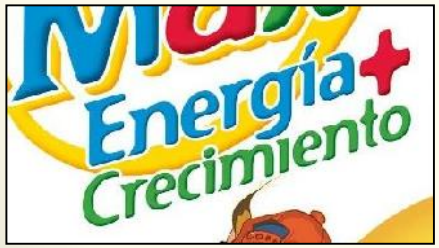
• destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza o con similar tecnología de elaboración.

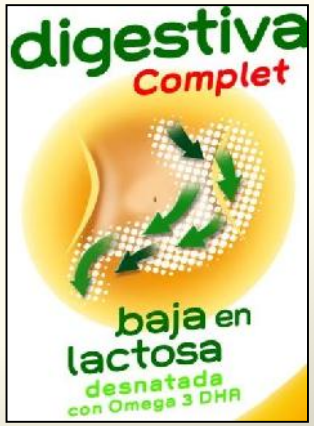


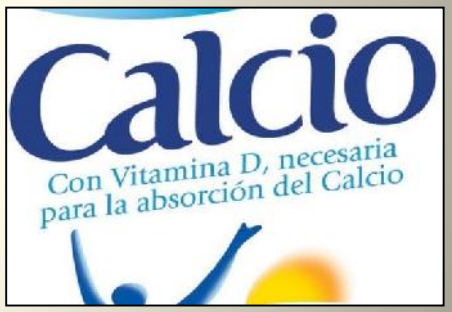
Principios Generales

Los alimentos envasados **NO** deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

- indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas o aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.







¡MUCHAS GRACIAS !

Dirección General de Bromatología y Laboratorio

Municipalidad de Comodoro Rivadavia