

**MATERIA:** Industrialización de Frutas y Hortalizas

**CURSO:** 5º

**PROFESOR:** Romina Urso ([romiur@hotmail.com](mailto:romiur@hotmail.com))

## LEGISLACION ALIMENTARIA

### 1- CODEX

La Comisión del Codex Alimentarius es un organismo intergubernamental abierto a todos los países que son miembros o miembros asociados de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación) y de la OMS (Organización Mundial de la Salud). Cuenta en la actualidad con 165 países miembros, que representan más del 98 por ciento de la población mundial. La Comisión se reúne cada dos años. Las delegaciones de los países están formadas a menudo por representantes de la industria, asociaciones de consumidores e institutos académicos, además de representantes del gobierno. Varias organizaciones no gubernamentales asisten también en categoría de observadores.

Uno de los propósitos principales del Código es la preparación de las normas de alimentación. El Código adopta las normas, directrices y códigos de comportamiento recomendados internacionalmente, después de someterlos a la consideración de todos los países miembros del Codex. El Codex Alimentarius contiene más de 200 normas. Son generalmente normas o recomendaciones para el etiquetado de los alimentos, el empleo de aditivos, sustancias contaminantes, métodos de análisis y pruebas, higiene alimentaria, nutrición y alimentos para dietas especiales, importación de alimentos y sistemas de inspección y certificación en la exportación de alimentos, residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas.



### 2- CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)

Es una ley nacional que regula en todo el territorio de la República Argentina lo relacionado con alimentos, condimentos, bebidas, materias primas y aditivos alimentarios; que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, así también respecto a establecimientos, medios de transporte, almacenamiento, etc. Fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71.

Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas de composición, higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas y jurídicas, los establecimientos y los productos que se manejan en su órbita.

Estos estándares y pautas tienen como objetivo primordial la protección de la salud de la población y la buena fe en las transacciones comerciales.

Listado y contenido de los capítulos de CAA

-CAPITULO I: Disposiciones generales

- CAPITULO II: Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos
- CAPITULO III: de los Productos Alimenticios
- CAPITULO IV: Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios
- CAPITULO V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos
- CAPITULO VI: Alimentos cárneos y afines
- CAPITULO VII: Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios
- CAPITULO VIII: Alimentos Lácteos
- CAPITULO IX: Alimentos Farináceos-Cereales, Harinas, Derivados
- CAPITULO X: Alimentos Azucarados
- CAPITULO XI: Alimentos Vegetales
- CAPITULO XII: Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gacificada
- CAPITULO XIII: Bebidas Fermentadas
- CAPITULO XIV: Bebidas espirituosas, Alcoholes, Bebidas Alcohólicas Destiladas y Licores
- CAPITULO XV: Productos Estimulantes o Fruitivos
- CAPITULO XVI: Correctivos y Coadyuvantes
- CAPITULO XVII: Alimentos de Régimen o Dietéticos
- CAPITULO XVIII: Aditivos Alimentarios
- CAPITULO XIX: Harinas, Concentrados, Aislados y derivados Proteínicos
- CAPITULO XX: Metodología analítica Oficial
- CAPITULO XXI: Procedimientos
- CAPITULO XXII: Misceláneos

### 3- SENASA:

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, es un organismo descentralizado de la Administración Pública Argentina, cuyo objetivo principal es la fiscalización y certificación de los productos y subproductos de origen animal y vegetal, sus insumos y residuos agroquímicos, así como la prevención, erradicación y control de enfermedades animales, incluyendo las transmisibles al hombre y de las plagas vegetales que afectan a la producción agropecuaria del país. Depende del ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.



### 4- ANMAT:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, organismo descentralizado de la Administración Pública que depende del Ministerio de Salud Pública de la Nación. Tiene el objetivo principal de garantizar que los medicamentos, alimentos y dispositivos médicos a disposición de la población posean eficacia (Cumplimiento del objetivo terapéutico, nutricional o diagnóstico), seguridad (alto coeficiente beneficio/riesgo) y calidad (respondan a las necesidades y expectativas de la ciudadanía).

El Instituto Nacional de Alimentos (INAL) se encarga de registrar y controlar, en el ámbito de competencia de la ANMAT, los alimentos envasados, sus insumos, los productos de uso doméstico y los materiales que entran en contacto con los mismos. Estas tareas implican la coordinación con las provincias que actúan a través de organismos autónomos tales como Direcciones de Bromatología y Agencias de Seguridad Alimentaria.



#### 5- ASSAL:

Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, como respuesta de integrar a todos aquellos actores públicos y privados que promueven la seguridad de los productos y procesos alimenticios en cada uno de los eslabones de la cadena agroalimentaria protegiendo la Salud Pública de todos los Santafesinos. Se ocupa de garantizar el derecho de disponer de alimentos seguros, nutritivos y culturalmente aceptables, necesarios para llevar una vida sana y activa a todas las personas que habitan el territorio de la provincia de Santa Fe



#### ACTIVIDADES PROPUESTAS

-Leer la información de cada organismo dedicado a la legislación alimentaria

-Elegir un capítulo del C.A.A e investigar que información importante contiene (son 22 así que traten de no hacer el mismo, sino al momento de la corrección tendrán que investigar el resto)