

**Últimas actualizaciones del código alimentario argentino**  
**Jornadas CABA 2014 "Nutrición y Salud: Nuevas Tendencias". AADYND.**  
**-Agosto 2014-**

Lic. Celina Moreno

El Código Alimentario Argentino (CAA) es la normativa fundamental del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) y rige para todas las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que caen en su órbita. Es de carácter positivo, es decir que establece todo lo que está permitido, y no admite criterios diferentes a lo que en éste se indica.

Es dinámico, debido a su constante actualización, la cual se realiza a través de Resoluciones Conjuntas emitidas por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA (SAGyP) y SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACIONES E INTITUTOS (SPReI).

Estas modificaciones deben realizarse teniendo en cuenta un procedimiento definido, a saber: 1) solicitud 2) Tratamiento en la CONAL (conformado por representantes de Organismos Públicos). 3) tratamiento en el CONASE (conformado por representantes del sector privado –empresas, supermercados, asociaciones de consumidores-), si tienen observaciones vuelve a CONAL, sino pasa la 4) CONSULTA PUBLICA. 5) el proyecto pasa nuevamente por la CONAL, luego se publica la Res. Conjunta en el Boletín Oficial y se incorpora automáticamente al CAA.

La Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), está conformada por representantes de: el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, SENASA, INAL, Secretaria de Comercio Interior, provincias y Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Se realizan 4 reuniones al año, y su presidencia se alterna entre Salud y Agricultura.

Entre las últimas modificaciones al CAA, las más relevantes para los Lic. en nutrición fueron las siguientes: Incorporación de la quinoa, incorporación de la leche de cabra, modificación al artículo de mayonesa, incorporación de la neoespiridhina; incorporación de las Bebidas Analcohólicas con Cafeína y Taurina, criterios microbiológicos de comidas preparadas listas para el consumo, incorporación de las frutas y verduras mínimamente procesadas.

Asimismo, resulta importante señalar la actualización de la norma relativa a Declaración de propiedades nutricionales o claims nutricionales. Haciendo hincapié en las principales modificaciones, respecto de la norma del 2004.

En este contexto entre los temas que se encuentran en tratamiento en la CONAL, se pueden mencionar: declaración de alérgenos en alimentos, aguas saborizadas, fórmulas infantiles y la reglamentación de la Ley 26.905 de reducción de sodio.

Finalmente, las normas de alimentos son las que describen características, fijan criterios, establecen límites de inclusión y exclusión, determinan categorías, entre otros. Cualquier actualización de éstas puede modificar el encuadre y en este punto resulta sumamente importante conocer las consecuencias e impacto en los alimentos que constituyen los instrumentos esenciales de nuestra profesión.