**Fundamentos y Alcance de la Legislación Alimentaria**

**Por Cristian D. Adriani**

**1. Concepto y Objetivo**

La **legislación alimentaria** (o bromatológica) es el conjunto de leyes, decretos, resoluciones, ordenanzas, códigos y reglamentos que regulan la producción, manipulación y comercio de los alimentos.  
Su **objetivo esencial** es proteger la salud de los consumidores, garantizando el acceso a alimentos **genuinos e inocuos**, y resguardar la **buena fe en las transacciones comerciales**.

**2. Alcance y Componentes**

La legislación alimentaria regula la cadena productiva y comercial en diversos aspectos:

* **Características de los alimentos**: requisitos mínimos de calidad e inocuidad.
* **Prevención del fraude**: condena la adulteración y toda práctica destinada a engañar al consumidor.
* **Condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas**: aplicables a la elaboración, conservación y tratamiento de los alimentos.
* **Establecimientos**: condiciones generales de fábricas y comercios.
* **Materiales en contacto**: normas para utensilios, recipientes, envases y envolturas.
* **Información al consumidor**: reglas sobre rotulación y publicidad.

**3. Jerarquía de la Legislación Alimentaria en Argentina**

**I. Normas Internacionales y Supranacionales**

1. **Codex Alimentarius**: normas, directrices y códigos de práctica internacionales para proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio. Su adopción es voluntaria.
2. **MERCOSUR**: normas obligatorias para los Estados parte (Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay), alineadas con el Codex, que se incorporan al derecho positivo nacional.

**II. Normativa Fundamental Nacional**

1. **Ley N° 18.284 y Decreto 2.126/71**: ponen en vigencia el **Código Alimentario Argentino (CAA)**.
2. **Código Alimentario Argentino (CAA)**:
   * Norma fundamental de alimentos para consumo humano.
   * Define condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial.
   * Es un **código positivo**: solo se permite lo expresamente establecido.
   * Tiene 22 capítulos y más de 1.400 artículos.
3. **Decreto 815/99 (SNCA)**: crea el **Sistema Nacional de Control de Alimentos**, asegurando el cumplimiento del CAA.
4. **Decreto 4.238/68**: Reglamento de Inspección de Productos de Origen Animal.
5. **Leyes complementarias**: Defensa del Consumidor (24.240), Lealtad Comercial (22.802), Reducción de Sodio, Alimentación Saludable, Celiaquía, entre otras.

**III. Normativa Complementaria y Local**

1. **Disposiciones y Resoluciones**: ANMAT, SENASA y organismos técnicos.
2. **Normativa Jurisdiccional**: provincias y municipios, mediante leyes, ordenanzas y disposiciones de sus autoridades sanitarias.

**4. El Código Alimentario Argentino y su Articulación**

* Es la **norma troncal** del sistema.
* Actúa como **unidad integradora**: todas las provincias adhirieron, garantizando uniformidad en composición y rotulado de alimentos.
* Se complementa con normas específicas (ej. Decreto 4.238/68) y con leyes especiales.
* Se vincula además con normativa no alimentaria (consumidor, comercio, propiedad intelectual).

**5. Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)**

**Organismos Nacionales**

* **INAL / ANMAT (Ministerio de Salud)**: controla alimentos procesados y envasados.
* **SENASA (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca)**: controla alimentos no procesados, sanidad animal y producción pecuaria, tránsito y exportación.
* **CONAL**: organismo técnico que asesora al SNCA y propone actualizaciones del CAA.

**Organismos Provinciales y Municipales**

* **Provincias**: responsables de aplicar el CAA en su territorio.
* **Municipios**: actúan por delegación provincial, controlando bocas de expendio y aplicando ordenanzas locales.

**6. La CONAL y la Actualización del CAA**

* **Función principal**: asesorar y proponer modificaciones al CAA.
* **Proceso**: sistema de consultas públicas, debate técnico y actualización constante según avances científicos y tecnológicos.
* **Objetivo**: ajustar parámetros (ej. concentración de aditivos) para garantizar inocuidad y evitar riesgos para la salud.

**7. Control y Fiscalización de Alimentos**

**Fundamentos**

* Basado en los **derechos humanos a la vida y a la salud**.
* El **fabricante** es el principal responsable de la seguridad del producto.
* El **Estado** tiene una obligación indelegable e imprescriptible de control.

**Competencias Municipales**

* Aplican el CAA en bocas de expendio.
* Controlan tres aspectos:
  1. Condiciones higiénico-sanitarias.
  2. Condiciones bromatológicas (parámetros físico-químicos y microbiológicos).
  3. Identificación comercial (rotulado).

**Modelo de Control: de la Represión a la Prevención**

* **Inspección**: detección de incumplimientos y sanción.
* **Auditoría**: enfoque preventivo, planificado, con medidas correctivas.
* **Sanciones**: deben ser última instancia.
* **Promoción de la calidad**: asesorar y acompañar a los productores para prevenir fallas.

**Documentación**

* **Acta**: documento público, objetivo y detallado.
* **Informe Técnico**: evaluación posterior al acta, con propuesta de medidas correctivas.
* **Medidas de restricción**: intervención, interdicción, decomiso.
* **Rotulado**: elemento esencial de identificación, regulado en el Capítulo V del CAA.