



¿Qué es el Código Alimentario Argentino?

En la mayoría de los países existen diversas reglamentaciones que rigen los asuntos vinculados a los alimentos que consume su población, éstos están supervisados por distintas autoridades de regulación y control. En el caso de la Argentina, estas reglamentaciones están plasmadas en el **Código Alimentario Argentino**, que es un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial.

Este Código cuenta con alrededor de 1400 artículos divididos en capítulos e incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de fabricación y comercio de alimentos, conservación y tratamiento, uso de utensilios, recipientes, envases, envoltorios, rotulación y publicidad, junto con especificaciones de los diferentes tipos de alimentos, bebidas y aditivos.

Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población y la buena fe de las transacciones comerciales.

Toda persona, establecimiento o firma comercial que elabore, fraccione, conserve, transporte o expendia alimentos, deberá cumplir con las disposiciones de este Código.

En el caso de alimentos importados, debe verificarse que al ingresar al país, éstos cumplan con dicho código y en el caso de los alimentos que se producen en la Argentina para exportar, deben cumplir con la normativa vigente en el país de destino, pero además, en caso de que esto sea opuesto a las normas del C.A.A. se debe gestionar un pedido especial que se aplicara SOLO a estos productos.