

Resolución Conjunto ANMAT y SAGP 10/26

Ref. Definición de Contaminante en Alimentos (modificación de la Res.GMC 31/92). 27/07/2026 (BO 30/07/2026)

VISTO el expediente N° EX-2024-122770855- -APN-DLEIAER#ANMAT; los Dec.815/99 del 26 de julio de 1999, modificado por su similar Dec.538/25 del 4 de agosto de 2025 y Dec.50/19 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios; y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) se ha dictado la Res.GMC 13/24 "DEFINICIÓN DE CONTAMINANTE EN ALIMENTOS (MODIFICACIÓN DE LA Res.GMC 31/92)".

Que mediante la Reso.MSAS 3/95 del entonces Ministerio de Salud y Acción Social del 11 de noviembre de 1995 se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Res.GMC 31/92.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del CAA adecuándose a los adelantos técnicos producidos en la materia, corresponde incorporar la Res.GMC 13/24 al Capítulo I "Disposiciones Generales" del citado código.

Que tales modificaciones importarán el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de estos, asumido por los países integrantes del MERCOSUR.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Dec.815/99 del 26 de julio de 1999, modificado por su similar Dec.538/25 del 4 de agosto de 2025, y Dec.50/19 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Res.GMC 13/24 "DEFINICIÓN DE CONTAMINANTE EN ALIMENTOS (MODIFICACIÓN DE

LA Res.GMC 31/92) y que como Anexo registrado con el N° IF-2025-05454929-APN-DLEIAER#ANMAT, forma parte integrante de la presente resolución conjunta.

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyese el Artículo 6° del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 6: A los efectos de este Código se establecen las siguientes definiciones:

1. Consumidor: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

2. Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

3. Aditivo alimentario: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que:

a) Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.

b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias.

c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.

4. Alimento genuino o normal: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

5. (Res 205, 7.03.88) "Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo".

6. Alimento contaminado: el que contenga:

a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.

b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

7. Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

8. Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Res.GMC 31/92 y Res.GMC 18/93

(Incorporadas por Res.MSAS 3/95 de 11.01.95 y modificadas por Res.GMC 13/24 DEFINICIÓN DE CONTAMINANTE EN ALIMENTOS)

DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS FUNDAMENTALES REFERENTE A EMPLEO DE ADITIVOS, INGREDIENTES, COADYUVANTE DE ELABORACIÓN, CONTAMINANTES.

Art 1º - Aprobar las definiciones de ingrediente, aditivo alimenticio, coadyuvante de elaboración, contaminante y los principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimenticios, conforme a lo siguiente:

Ingredientes: es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

Coadyuvante de Tecnología es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancia, o sus derivados, en el producto final. (Res.GMC 18/93)

Contaminante: cualquier sustancia indeseable no intencionalmente adicionada a los alimentos y que está presente como resultado de la

producción primaria, industrialización, procesamiento, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento, o como resultado de contaminación ambiental. (Res.GMC 13/24)

Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios:

A) La seguridad de los aditivos es primordial, esto supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y reevaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

B) La restricción de uso de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

C) La necesidad tecnológica de uso de un aditivo solo será justificado cuando proporciona ventajas de orden tecnológico y no cuando estas puedan ser alcanzadas por operaciones de fabricación más adecuadas o por mayores precauciones de orden higiénico u operacional.

D) El empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales, siempre que:

i) Se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;

ii) Responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el FOOD CHEMICAL CODEX.”

ARTÍCULO 3º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto.

ARTÍCULO 5º.- Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno de la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

ARTÍCULO 6º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Luis Eduardo Fontana - Sergio Iraeta

[Ver anexo](#)