

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA**Y****SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA****Resolución Conjunta 10/2026****RESFC-2026-10-APN-ANMAT#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 27/07/2026

VISTO el expediente N° EX-2024-122770855- -APN-DLEIAER#ANMAT; los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, modificado por su similar N° 538 del 4 de agosto de 2025 y 50 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 Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N°13/24 "DEFINICIÓN DE CONTAMINANTE EN ALIMENTOS (MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N°31/92)".

Que mediante la Resolución N° 003 del entonces Ministerio de Salud y Acción Social del 11 de noviembre de 1995 se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Resolución GMC N°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 Resolución GMC N°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 Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, modificado por su similar N° 538 del 4 de agosto de 2025, y 50 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 1º. - Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N°13/24 "DEFINICIÓN DE CONTAMINANTE EN ALIMENTOS (MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N°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 2º. - Sustitúyese el Artículo 6º 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 expenda 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.

RESOLUCIÓN GMC Nº 031/92 y RESOLUCIÓN GMC Nº 018/93

(Incorporadas por Resolución MSyAS Nº 003 de 11.01.95 y modificadas por Resolución 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. (RESOLUCIÓN GMC Nº 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. (RESOLUCIÓN GMC Nº 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

NOTA: El/los Anexo/s que integra/n este(a) Resolución Conjunta se publican en la edición web del BORA - www.boletinoficial.gob.ar-

e. 30/07/2026 N° 52721/26 v. 30/07/2026

(Nota Infoleg: Los anexos referenciados en la presente norma han sido extraídos de la edición web de Boletín Oficial)



MERCOSUR/GMC/RES. N° 13/24

**DEFINICIÓN DE CONTAMINANTE EN ALIMENTOS
(MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 31/92)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 31/92, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución GMC N° 31/92 aprobó las definiciones de ingrediente, aditivo alimentario, coadyuvante de elaboración, contaminante y los principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios.

Que los Estados Partes consideraron conveniente actualizar dicha definición de contaminante.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar la siguiente definición de contaminante en alimentos:

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.

Art. 2 - Derogar la definición de "contaminante" prevista en el artículo 1 de la Resolución GMC N° 31/92.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de 25/XI/2024.

CXXXI GMC - Asunción, 28/V/24.

IF-2025-05454929-APN-DLEIAER#ANMAT



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2025-05454929-APN-DLEIAER#ANMAT

CIUDAD DE BUENOS AIRES

Jueves 16 de Enero de 2025

Referencia: GMC RES 13/24 - DEFINICIÓN DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2025.01.16 11:24:49 -03:00

Viviana Teresita Brumengo
Asistente técnico
Dirección de Legislación e Información Alimentaria para la Evaluación de
Riesgo
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología
Médica