

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos ([Food Safety Modernization Act -FSMA](#)) fue promulgada en enero de 2011 por el Presidente Obama y estableció un nuevo sistema de control de los alimentos con el objetivo de evitar su contaminación. La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) es la responsable de implementar esta nueva ley que representa la modificación más significativa de los últimos 70 años en el sistema de control de los alimentos.

Está basada en la prevención de la contaminación y si bien algunos alimentos no se encuentran alcanzados por esta ley, es de cumplimiento obligatorio para todos los establecimientos nacionales y extranjeros que elaboran, procesan, envasan y almacenan alimentos destinados al consumo humano y animal. Para instrumentar la nueva ley, la FDA ha redactado siete normas y varias notificaciones y guías de procedimientos.

A continuación se enumeran las normas que instrumentan la ley:

1. Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), Análisis de Riesgos (AR) y Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano.
2. Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), Análisis de Riesgos (AR) y Controles Preventivos de Alimentos para Animales.
3. Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Frutas y Hortalizas Frescas.
4. Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros para Importadores.
5. Programa Voluntario de Acreditación de Auditores Externos.
6. Sanidad en el Transporte de Alimentos para Humanos y Animales.
7. Protección contra la Adulteración Intencionada de Alimentos.
8. Acreditación de Laboratorios de Análisis de Alimentos (LAAF).
9. Requisitos para los registros de trazabilidad adicionales para ciertos alimentos. Fecha de cumplimiento 20 de enero de 2026.
La norma establece requisitos de mantenimiento de registros de trazabilidad, más allá de los reglamentos existentes, para las personas que fabrican, procesan, empaacan o guardan alimentos incluidos en la Lista de trazabilidad de los alimentos.
<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/food-traceability-list>
10. Agua de uso agrícola pre-cosecha. Plazos:
 - Fincas de gran escala - 7 de Abril del 2025
 - Fincas de pequeña escala - 6 de Abril del 2026
 - Fincas de muy pequeña escala - 5 de Abril del 2027

Argentina es un importante exportador de alimentos a EE.UU. tales como: miel, té negro, pera, manzana, arándanos, aceite de oliva, azúcar, productos de maní, entre otros.

Alimentos no contemplados

Vale recordar que esta ley no se aplica en los siguientes casos:

- Carnes, aves, ni huevos procesados, cuya inocuidad es actualmente regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Agencia de Inspección de la Inocuidad de Alimentos (USDA/FSIS).
- Productos de la pesca y jugos, que ya cuentan con un programa de análisis y control de puntos críticos que fue exigido por la FDA hace algunos años.
- Frutas y hortalizas que no son consideradas frescas.
- La categoría de “frutas y hortalizas que rara vez se consumen crudas” quedan excluidas de la norma y son las siguientes: espárragos, porotos negros, porotos Grandes del Norte, judías, habas, porotos blancos, porotos pintos, remolacha de jardín (raíces y tops), remolacha azucarera, castañas, guindas, garbanzos, granos de cacao, granos de café, berzas, maíz, arándano rojo, dátiles (semilla y tallos), berenjenas, higos, rábanos picantes, avellanas, lentejas, oca, maníes, nueces pecan, menta, papas, calabaza, zapallo, batata y castañas de agua.
- Los cereales, incluyendo: cebada, sorgo, avena, arroz, centeno, trigo, quínoa, trigo, amarantos y las oleaginosas (Ej.: semillas de algodón, de lino, colza, soja y girasol).
- Frutas y hortalizas frescas que se destinen para consumo personal.
- Bebidas alcohólicas.
- Alimentos enlatados con un bajo contenido ácido.