

AL ALCANCE DE LA MANO

Desde Babilonia hasta el Codex Alimentarius. Breve pantallazo histórico de la universal preocupación por fijar normas que aseguren la calidad y la inocuidad de los alimentos. Y cómo se accede hoy, de manera rápida y sencilla, a normas y conceptos que antes exigían una trabajosa búsqueda en numerosos archivos y bibliotecas.

Las normas relativas al consumo de alimentos y protección de la salud existen desde la antigüedad. Antecedentes del tema se encuentran en el Código Babilonio de Hammurabi, 1700 años antes de J.C., donde se hace expresa referencia a los fraudes en los alimentos, pero podría decirse que las primeras Normas Bromatológicas las dictó Moisés 400 años después *"en permisiones y prohibiciones de origen higiénico sobre animales"*. También la religión musulmana se ocupó del consumo de alcohol y de la carne de cerdo.

INSPECCIONES Y CASTIGOS

La civilización griega ha dejado escritos sobre el uso de preservantes y aromatizantes artificiales, e implementó la inspección de bebidas para garantizar la inocuidad de su consumo. En Roma se oficializó la inspección para lograr la calidad además de incluir un método para determinar cuándo había sido aguado un vino.

El Derecho Romano reguló en diversas normas la integridad de los alimentos. Así el fraude en la venta de mercaderías no solo daba lugar a una acción de tipo civil sino que también configuraba *estelionato* (delito que comete quien contrata de mala fe sobre cosas ajenas, modalidad de la estafa); aunque técnicamente no era un crimen, era comparable a un delito civil sujeto a persecución estatal y podía penarse con la condena a trabajos en las minas e incluso con el exilio temporario.

En la Edad Media, numerosos países europeos castigaban severa y hasta brutalmente a los adulteradores de alimentos de primera necesidad. En el Siglo XI, el Fuero Real de Castilla, prohibía agregar sal, agua y otras sustancias a los vinos, acción que se penaba con la pérdida del mismo. Una ordenanza francesa de mediados del siglo XIII, **castigaba con el corte de la mano** al expendedor de alimentos adulterados. En Amberes, si se comprobaba la venta de leche aguada, el culpable era castigado colocándole un embudo en la boca y haciéndole tomar la leche adulterada; a quien vendía manteca o huevos en mal estado se lo ataba a un poste exhibiéndolo junto con perros, y el pueblo podía arrojarle alimentos en mal estado.

DE LA COLONIA A LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL

En América, en el siglo XVI, las Leyes de Indias hacían referencia a la protección de alimentos y bebidas para su inclusión en el comercio. En el Virreinato del Río de La Plata se observan dentro de los Libros de Actas del Cabildo de Buenos Aires, temas relacionados con la inspección de alimentos en mal estado, y lo mismo ocurría en los Cabildos de Córdoba, Mendoza y Santa Fe.

Hasta ese entonces las normas controlaban la calidad de los productos, en su mayoría elaborados artesanalmente, e incluso evaluaban sus precios de venta. Pero a partir de la Revolución Industrial, en el siglo XVIII, la normativa alimentaria debió responder a las necesidades planteadas por grandes poblaciones acumuladas en ciudades en expansión. La masificación y los avances tecnológicos y científicos aplicados a la producción de alimentos, llevaron a promulgar, principalmente en Europa, importantes leyes dirigidas a impedir los fraudes y las adulteraciones de los alimentos y bebidas.

Diversos congresos de Medicina, Farmacia e Higiene, hicieron proliferar las reglamentaciones alimentarias municipales, provinciales y estatales en América y Europa. Entonces surgió la necesidad de poner orden con disposiciones generales de carácter nacional sobre los fraudes en los alimentos. En 1860 en el Reino Unido se dictó la primera Ley Nacional de Alimentos, llamada "*Ley del Alimento Puro*" (Pure Food Act). Lo siguió Canadá en 1875, que se convirtió así en el primer país de América que tuvo una ley similar; luego, Estados Unidos en 1906.

RUMBO AL CODEX

Pero si bien algunos países contaban con leyes de carácter general sobre los alimentos, siguieron subsistiendo múltiples reglamentaciones de detalle, de carácter local, que interferían en diversos puntos. En el Congreso Internacional de Higiene reunido en Viena en 1891, se propuso la conveniencia de que cada país tuviera su

"Codex Alimentarius" nacional, lo que permitiría luego llegar al nivel internacional. No obstante, la multiplicación de diferentes disposiciones de detalle vigentes en distintas jurisdicciones, siguió perturbando el comercio de alimentos y bebidas, dentro de cada país y también internacionalmente, en particular en Europa y en América.

Para buscar una solución a esto, se realizaron dos Congresos Internacionales denominados *de la Cruz Blanca*. Uno se llevó a cabo en 1908 en Ginebra, y otro en 1909 en París, a los que concurrieron 24 países, entre ellos la República Argentina. Estas reuniones, establecieron por primera vez definiciones de Alimentos y Bebidas de carácter internacional, y determinaron las operaciones que se consideraban regulares en la elaboración de productos alimenticios. La obra detallista de estos dos Congresos ha servido de base a las reglamentaciones posteriores. Dos años después del Congreso de la Cruz Blanca de París, Austria puso en vigencia su Codex Alimentarius en 1911, el primero que aparece con este nombre, en el cual se incluyen también los cosméticos.

En el Primer Congreso Sudamericano de Química reunido en Buenos Aires, en septiembre de 1924, se aprobó la propuesta de redacción de un "Codex Alimentarius Sudamericanus", por parte de una comisión compuesta por dos delegados de cada país adherido al Congreso. La comisión cumplió su cometido y presentó en el siguiente Congreso reunido en Montevideo en el año 1930, el proyecto que contenía 154 artículos con definiciones de productos alimenticios y algunas disposiciones de carácter general. Este proyecto tuvo entrada pero no fue considerado, por lo que el valioso trabajo quedó solo como un antecedente al respecto.

En nuestro país, en el año 1951, la Legislación Alimentaria Nacional avanzó con la creación, en el ámbito del Ministerio de Salud Pública, de una comisión destinada a estudiar todos los antecedentes existentes en el país, representados por los Códigos Bromatológicos de algunas provincias y por numerosos proyectos de singular relieve, entre los que se destaca el elaborado por el Dr. Carlos Grau, de gran importancia para ser tomado como punto de partida. A los dos años de funcionamiento de esta Comisión se aprueba por Decreto N° 141 el **Reglamento Alimentario de Salud Pública**, para ser aplicado en Capital Federal y en los Territorios Nacionales. Este importante instrumento ha servido de base a varias legislaciones extranjeras.

EL CÓDIGO LATINOAMERICANO

En los siguientes Congresos Latinoamericanos de Química, se deliberó sobre el mismo tema, siempre con el objetivo de contar con un Código Latinoamericano de alimentos. En el sexto congreso, reunido en Caracas en 1955, después de una prolongada discusión, se aprobó el paso a una comisión formada por todos los presidentes representantes y luego la conformación de un grupo de especialistas en Bromatología, encargados de llevar adelante el proyecto. Luego de tres años de labor esta Comisión logró presentar el trabajo, que fue aprobado por unanimidad. La Edición Oficial Revisada del Código Latinoamericano de Alimentos, fue publicada en español en el año 1960. La importancia del Código Latinoamericano de Alimentos, además de su valor intrínseco, radica en que fue -conjuntamente con la Legislación Europea-, la fuente del Codex Alimentarius.

El interés mundial por la protección de alimentos lleva a que sus conceptos se expongan y debatan en foros internacionales, con el objetivo de crear un Código Mundial sobre alimentos. En este marco, en 1962, tras la Conferencia de la FAO y la Asamblea Mundial de la Salud en la cual se aprueban por primera vez los Estatutos y el Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius. Este conjunto de normas alimentarias aceptadas internacionalmente tienen como finalidad proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

UNA LEY EJEMPLAR

Argentina observó la necesidad de avanzar en la legislación alimentaria y reglamentar un instrumento de probada aptitud que sirviera de base a una Legislación Nacional que concretó en 1969 con la sanción del

Código Alimentario Argentino (CAA). Este Código contiene normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país, destacando la intervención provincial en todo lo relativo a policía y contralor. Se trata de una ley reconocida mundialmente por su calidad y contenido.

Aunque se han producido numerosas modificaciones para mantener su vigencia en respuesta a las necesidades sociales, actualmente el Código Alimentario Argentino es la norma fundamental del Sistema Nacional de Control de Alimentos, Decreto 2194, con el cual se busca asegurar el fiel cumplimiento del mismo, maximizando la seguridad en el consumo.

La dinámica de la evolución tecnológica y las exigencias por parte de los consumidores han determinado la necesidad de ordenar y actualizar los capítulos del CAA, tarea que está desarrollando la Comisión Nacional de Alimentos.

LA INFORMACIÓN, ACCESIBLE

En la actualidad, la materia prima esencial para llegar a tener una educación y una legislación alimentaria apropiada es la información. Y consultar la Legislación Alimentaria existente se ha tornado sencillo y práctico merced al "*Sistema de recuperación de Normas*" instalado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Dirección Nacional de Alimentación, cuya Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria ha sido designada "punto focal" en lo atinente a los temas del Códex Alimentarius. El sistema brinda la información legislativa alimentaria actualizada en textos completos, y constituye una herramienta de gran valor no sólo para las empresas privadas y los organismos públicos sino también para los consumidores. Este sistema de información, concretado gracias al apoyo técnico brindado por el INPPAZ OPS/OMS, se encuentra en la página Web de la S.A.G.P. y A., y ha puesto por primera vez al alcance de la mano cualquier consulta que deseen realizar los interesados en este tema trascendente.

HISTORIA DE UNA INQUIETUD

Desde que algunos hombres empezaron a producir alimentos para vendérselos a otros hombres, la inquietud por evitar engaños, fraudes y equivocaciones surgió en todas las sociedades. Instrumentos como los Códigos Alimentarios Nacionales o el mismo Codex Alimentarius, resumen milenios de experiencias al respecto, y una somera cronología demuestra que las normas actuales son herederas de muy antiguas preocupaciones.

1700 AC - Código de Hammurabi. Expresas referencias a los fraudes en alimentos.

30/40 DC - Prohibiciones y permisiones de Moisés. Pueden considerarse las primeras normas bromatológicas.

Civilización Griega. Normas sobre el uso de preservantes y aromatizantes artificiales.

Civilización Romana. Se tipifican como delitos los fraudes en la integridad de los alimentos.

Edad Media europea. Severas penas, incluyendo en ciertos casos castigos como el corte de la mano a los vendedores de alimentos adulterados.

América, siglo XVI. La protección de los alimentos se incluye en las Leyes de Indias. Los Cabildos se ocupan con frecuencia del tema.

Revolución Industrial, siglo XVIII. La masificación y el crecimiento de las ciudades impulsan el surgimiento de importantes leyes.

Reino Unido, 1860. Primera Ley Nacional de Alimentos (*Pure Food Act*).

Canadá, 1875. Primer país de América en sancionar una Ley al respecto.

Viena, 1891. Un Congreso Internacional de Higiene propone que cada país elabore su propio Codex Alimentarius.

1908 y 1909. Congresos internacionales de la Cruz Blanca. Se establecen por primera vez definiciones de Alimentos y Bebidas de carácter internacional. Argentina participa en ambos Congresos.

1911. Austria se convierte en el primer país que pone en vigencia su Codex Alimentarius, con ese nombre.

1924. Argentina. El Primer Congreso Sudamericano de Química, reunido en Buenos Aires, propone redactar un Codex Alimentarius Sudamericanus y designa una Comisión al respecto.

1951. Se crea en el ámbito del Ministerio de Salud Pública una Comisión para estudiar todos los antecedentes existentes en el país.

1953. Se aprueba por decreto el Reglamento Alimentario de Salud Pública.

1960. Se publica la Edición Oficial Revisada del Código Latinoamericano de Alimentos. Es el fruto de diversos Congresos Latinoamericanos de Química y de varios años de trabajo de distintas comisiones. Junto con la legislación europea configura la base del Codex Alimentarius.

1962. Se aprueban los Estatutos y el Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

1969. Se sanciona el Código Alimentario Argentino, ley reconocida mundialmente por su calidad y contenido.

1997 - ... En el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos se trabaja en la actualización de algunos capítulos del Código Alimentario Argentino

Dr. Alfredo Nader - Dr. Gabriel Vitale