



## **NOTAS SOBRE CÓDIGO ALIMENTARIO**

### **CÓDEX ALIMENTARIUS**

En el año 1962, después de un largo tiempo de estudio, viendo que era necesario facilitar del comercio internacional de alimentos y garantizar a los consumidores no solo la calidad sino la seguridad e inocuidad de los mismos, en un trabajo conjunto la FAO y OMS crearon un Código con ese objetivo que se denominó "Codex Alimentarius" (en latín: Código o Ley de los Alimentos).

Con el tiempo el Codex Alimentarius se convirtió en una de las reglamentaciones más aceptadas y adoptadas en el mundo. Esto gracias a que posee una buena base científica y que la correcta aplicación de las normas de producción, procesamiento, empaque y traslado garantiza la seguridad e inocuidad en los alimentos. Ha permitido minimizar (aunque no se ha eliminado totalmente el problema) el riesgo de propagación de enfermedades transmitidas por alimentos, ya que un concepto básico del Codex enuncia que "un alimento no es nutritivo si no es inocuo".

Los beneficios de su aplicación son los siguientes:

- Al ocuparse tanto de la protección del consumidor como de la producción y el comercio de los alimentos a escala mundial, regional, nacional y local ayuda que se cumpla con el derecho fundamental a tener acceso a alimentos que sean de una buena calidad, inocuos y nutritivos.
- Elimina barreras no arancelarias y artificiales al comercio, lo que permite el acceso a los mercados a quienes producen, elaboran y comercializan alimentos.
- Protege la salud de los consumidores.

Hace que las reglas sean claras para todos, con lo que:

- Facilita la comercialización de los alimentos.
- Establece prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.
- Los únicos argumentos aceptados son los que tienen estricta base científica.
- Permite la normalización de conceptos y puntos de calidad y también facilita el comercio y traslado en todo el mundo.

Sus normas alimentarias, códigos de prácticas y directrices, brindan la debida protección a los consumidores para que no se vean afectados por alimentos nocivos o prácticas fraudulentas del comercio.

#### **¿Cómo se pone en práctica?**

Para que se ponga en práctica se formó un organismo intergubernamental denominado "Comisión del Codex Alimentarius". Esta se encarga que el "Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias" verifique, apruebe y de a conocer las normas, códigos, directrices y otras medidas que son analizadas por subdivisiones que se especializan en diversos rubros de la alimentación conocidos como "Comités del Codex"

#### **¿Cómo se conformó el Codex?**

Para "armar" el "Códex" se consideraron, estudiaron, y verificaron toda una colección de normas alimentarias internacionales. Se organizó y estructuró todo el material en 14 volúmenes que conforman la colección completa de normas y textos relacionados. Se incluyeron normas para todos los principales alimentos,



elaborados, semi-elaborados, sin elaborar y las materias primas destinadas a la elaboración o procesamiento para convertirla en algún tipo de alimento.

### **Contiene normas relativas a:**

- Calidad nutricional de los alimentos.
- Disposiciones para los aditivos alimentarios, contaminantes, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.
- Etiquetado y presentación.
- Higiene.
- Métodos de análisis y muestreo.
- Normas microbiológicas.

Cada una de las "Norma Codex" tiene un formato de presentación básico similar con la siguiente información:

- El alcance general de la Norma.
- La composición esencial.
- Los aditivos alimentarios y contaminantes.
- Los factores de calidad.
- Los requisitos de higiene.
- Los requisitos para el etiquetado.
- Metodología a aplicar para Análisis y Muestreo.

Es importante no solo la publicación de las normas de base, sino también las constantes actualizaciones, pues esto permite que estas definiciones y requisitos aplicables a los alimentos sean efectivos en cada país y región, lo que facilita el intercambio internacional seguro.

### **¿Cómo opera internacionalmente?**

La Secretaría del Codex opera en Roma y coordina las actividades con las oficinas regionales. En los países que adhirieron al Codex se establecieron oficinas regionales conocidas como "Punto de Contacto del Codex", que cumplen (al menos en teoría) una función de corresponsalía y coordinación para las actividades relacionadas en el país. Básicamente recibe documentos, publicaciones y comunicaciones del Codex.

Además de difundir, fomentar el conocimiento del Codex en el país, en muchas ocasiones brindan asesoramiento normativo y técnico a los gobiernos y dependencias relacionadas. Suelen informar y recibir información de los organismos estatales, de la industria alimentaria nacional o regional, las organizaciones de defensa de los derechos del consumidor, universidades y centros de investigación, y ONG que trabajan en el tema.

### **Fuente:**

FAO

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)