

C O D E X A L I M E N T A R I U S



Tercera edición

QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS



Organización
Mundial de la salud



Organización
de las Naciones Unidas
para la Agricultura
y la Alimentación

QUÉ ES **EL CODEX ALIMENTARIUS**

Tercera edición

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

Roma, 2006

Producido por la
Secretaría del Codex
FAO

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación o de la Organización Mundial de la Salud, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

ISBN 978-92-5-305614-9

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al:

Jefe del
Subdirección de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica
Dirección de Información
FAO
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia
o por correo electrónico a:
copyright@fao.org

© FAO y OMS 2006

ÍNDICE

— v —
PREFACIO

— 1 —
LOS LOGROS DEL CODEX

— 6 —
ORÍGENES DEL CODEX ALIMENTARIUS

— 11 —
INSTRUMENTOS REGLAMENTARIOS DEL CODEX ALIMENTARIUS

— 15 —
EL SISTEMA DEL CODEX: LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
Y SU FUNCIONAMIENTO

— 23 —
EL CODEX Y LA CIENCIA

— 27 —
EL CODEX Y LOS CONSUMIDORES

— 31 —
EL CODEX Y EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

— 35 —
MÁS QUE EL CODEX: LA FAO, LA OMS Y ASOCIACIONES MÁS AMPLIAS

— 39 —
EL CODEX Y EL FUTURO

— 41 —
SIGLAS

PREFACIO

El Codex Alimentarius, o código alimentario, se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.

El Codex Alimentarius brinda a todos los países una oportunidad única de unirse a la comunidad internacional para armonizar las normas alimentarias y participar en su aplicación a escala mundial. También permite a los países participar en la formulación de normas alimentarias de uso internacional y contribuir a la elaboración de códigos de prácticas de higiene para la elaboración de recomendaciones relativas al cumplimiento de las normas.

La importancia del Codex Alimentarius para la protección de la salud de los consumidores fue subrayada por la Resolución 39/248 de 1985 de las Naciones Unidas; en dicha Resolución se adoptaron directrices para elaborar y reforzar las políticas de protección del consumidor. En las directrices se recomienda que, al formular políticas y planes nacionales relativos a los alimentos, los gobiernos tengan en cuenta la necesidad de seguridad alimentaria de todos los consumidores y apoyen y, en la medida de lo posible, adopten las normas del Codex Alimentarius o, en su defecto, otras normas alimentarias internacionales de aceptación general.

El Codex Alimentarius es especialmente pertinente para el comercio alimentario internacional. Los beneficios para el comercio mundial de alimentos en constante aumento de contar con unas normas alimentarias uniformes que protejan a los consumidores son evidentes. No es de extrañar, pues, que tanto el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SFS) como el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) alienten la armonización internacional de las normas alimentarias. Estos acuerdos son producto de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales, y citan normas internacionales, orientaciones y recomendaciones como las medidas preferidas para facilitar el comercio internacional de alimentos. En ese sentido, las normas se han convertido en puntos de referencia internacionales por los que pueden evaluarse las medidas y reglamentos alimentarios nacionales con arreglo a los parámetros jurídicos de los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

El presente folleto se publicó por primera vez en 1999 con el objeto de promover una mayor comprensión de un código alimentario en evolución y de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, el órgano competente para la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones que constituyen el Codex Alimentarius. Desde la primera publicación el modo de funcionamiento del Codex ha sufrido numerosas modificaciones. Por ello, la nueva edición de este folleto divulgativo es oportuna y necesaria para comprender el Codex Alimentarius en el siglo XXI.

Los logros del Codex

Desde que en 1961 se tomaron las primeras medidas para establecer un Codex Alimentarius, la Comisión del Codex Alimentarius, órgano encargado de la elaboración de un código alimentario, ha conseguido que el tema de la calidad e inocuidad de los alimentos sea objeto de la atención mundial. Desde hace casi 50 años, todos los aspectos importantes de los alimentos relacionados con la protección de la salud de los consumidores y las prácticas equitativas en el comercio alimentario se han sometido al examen de la Comisión.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

UN ÚNICO PUNTO DE REFERENCIA INTERNACIONAL

Las mejores tradiciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han fomentado la investigación y los debates científicos y tecnológicos relacionados con los alimentos. De este modo, la sensibilización de la comunidad mundial acerca de la inocuidad de los alimentos y cuestiones afines ha aumentado hasta alcanzar niveles nunca igualados anteriormente.



La Comisión del Codex Alimentarius, establecida por ambas organizaciones en la década de 1960, ha pasado a ser el punto internacional de referencia más importante para los adelantos asociados con las normas alimentarias.

AUMENTO DE LA CONCIENCIA MUNDIAL Y NACIONAL

En gran parte del mundo, un número creciente de consumidores y gobiernos están adquiriendo conciencia de las cuestiones relacionadas con la calidad y la inocuidad de los alimentos y se están percatando de la necesidad de adoptar una actitud selectiva respecto de los alimentos que se consumen. Hoy en día es normal que los consumidores pidan a sus gobiernos que tomen medidas legislativas para asegurar que sólo se vendan alimentos inocuos y de calidad aceptable y que se reduzcan al mínimo los peligros para la salud de origen alimentario. Es justo afirmar que, mediante su elaboración de normas del Codex y su examen de todas las cuestiones afines, la Comisión del Codex Alimentarius ha contribuido considerablemente a que el tema de los alimentos se incorpore en los programas políticos. De hecho, los gobiernos son plenamente conscientes de las consecuencias políticas que cabe esperar si hacen caso omiso de las preocupaciones de los consumidores acerca de los alimentos que comen.

INCREMENTO DE LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

La labor de la Comisión del Codex Alimentarius se ha inspirado en el principio, actualmente aceptado de manera universal, de que las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos, de buena calidad y aptos para el consumo. Las enfermedades de origen alimentario son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor de ellos pueden resultar fatales.

Fomentar la protección del consumidor a escala mundial

1985

Las Directrices de la Asamblea General de las Naciones Unidas para la Protección del Consumidor

Establecieron que:

«Al formular políticas y planes nacionales relativos a los alimentos, los gobiernos deben tener en cuenta la necesidad de seguridad alimentaria que tienen todos los consumidores y apoyar y, en la medida de lo posible, adoptar las normas del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud...»

1991

La Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (en cooperación con el GATT)

Convino en que:

... «el proceso de armonización de los reglamentos alimentarios nacionales con las normas y recomendaciones internacionales representaba una cuestión urgente y era necesario acelerarlo...»

y en que:

«las disposiciones esenciales para la protección del consumidor (salud, inocuidad de los alimentos, etc.) debían constituir objeto de mayor atención en las normas del Codex...»

1992

La Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición

Reconoció que:

«El acceso a una alimentación nutricionalmente adecuada y sana es un derecho de cada persona.»

y que:

«los reglamentos alimentarios deberán... tener plenamente en cuenta las normas internacionales recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius.»

Pero tienen también otras consecuencias. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y el turismo y ocasionar pérdidas de ingresos, desempleo y litigios.

Los alimentos de mala calidad pueden destruir la credibilidad comercial de los

1995

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio

Reconocieron oficialmente que:

Las normas, directrices y recomendaciones internacionales, incluido el Codex Alimentarius, son puntos de referencia para facilitar el comercio internacional y resolver las diferencias comerciales con arreglo al derecho internacional.

1996

La Cumbre Mundial sobre la Alimentación, organizada por la FAO

Se comprometió a:

«aplicar políticas que tengan por objeto... mejorar el acceso físico y económico de todos en todo momento a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos, y su utilización efectiva»;

y a:

«aplicar medidas, de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y otros acuerdos internacionales pertinentes, que garanticen la calidad e inocuidad de los suministros alimentarios...»

2000

53ª Asamblea Mundial de la Salud

Reconociendo

«la importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius para proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas comerciales leales...»

insta a los Estados Miembros

«a que participen activamente en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités, incluidas las actividades en la nueva esfera del análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.»

proveedores, tanto a nivel nacional como internacional, mientras que el deterioro de los alimentos es antieconómico y costoso y puede tener efectos adversos sobre el comercio y la confianza de los consumidores.

Las declaraciones de conferencias y

2002

Cumbre Mundial sobre la Alimentación: cinco años después

«Reafirmamos la importante función del Codex Alimentarius ... para proporcionar normas eficaces, con un fundamento científico e internacionalmente aceptadas sobre inocuidad de los alimentos ... así como para facilitar el comercio agrícola y alimentario internacional.»

2004

Segundo Foro Mundial FAO/OMS de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos

El Foro señaló que:

«El sistema del Codex brinda una oportunidad importante a los países para que trabajen juntos de forma representativa. ... Los países en desarrollo se beneficiarían de una mayor utilización de los textos fundamentales del Codex cuando establezcan sus sistemas de control de los alimentos.»

reuniones internacionales, en las que han influido, a su vez, las actividades de la Comisión, han acrecentado el efecto positivo de la labor de ésta. Durante los últimos 20 años, representantes nacionales ante la Asamblea General de las Naciones Unidas, la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (en cooperación con el Acuerdo general sobre aranceles aduaneros y comercio [GATT]), la Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición, la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, y la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS han alentado a sus países a que adopten medidas que aseguren la inocuidad y calidad de los alimentos, o se han comprometido a hacerlo. Los foros mundiales de autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos han señalado que el sistema del Codex brinda una oportunidad importante de colaboración a los países para elaborar normas internacionales de forma representativa.

AMPLIA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD

La función de la Comisión del Codex Alimentarius ha evolucionado en consonancia con el desarrollo del propio Codex. La tarea de crear un código alimentario es inmensa y, debido a la labor constante de investigación y desarrollo de productos, prácticamente inacabable. La finalización de las normas alimentarias y su compilación en un código creíble y autorizado exigen amplias consultas, así como la recogida y evaluación de información, seguidas de una confirmación de los resultados finales y en ocasiones de una fórmula de compromiso objetiva que satisfaga diferentes opiniones racionales y basadas en principios científicos.

Crear normas que, a la vez, protejan a los consumidores, aseguren prácticas equitativas en la venta de alimentos y faciliten el comercio es un proceso en el que intervienen especialistas en numerosas disciplinas científicas relacionadas con los alimentos, junto con organizaciones de consumidores, industrias de la producción y la elaboración, responsables del control de los alimentos y comerciantes. A medida que aumenta el número de personas que intervienen en la formulación de las normas y que el Codex Alimentarius –incluidos los códigos y recomendaciones afines– abarca más terreno, se conocen mejor las actividades de la Comisión y se intensifica y amplía su influencia.

NORMAS CIENTÍFICAMENTE RACIONALES

El Codex Alimentarius, tal como se presenta actualmente, es un logro notable, pero sería erróneo considerarlo como el único producto de la Comisión del Codex Alimentarius, si bien es el más importante. Otra consecución notable, como resultado de la creación del Codex, ha sido la sensibilización de la comunidad mundial acerca del peligro

que representan los riesgos para la salud, así como de la importancia de la calidad de los alimentos y por consiguiente de la necesidad de las normas alimentarias.

Al constituir un centro de coordinación y un foro de carácter internacional para mantener un diálogo documentado sobre cuestiones relacionadas con los alimentos, la Comisión del Codex Alimentarius desempeña una función crucial. Como fundamento de su labor sobre normas alimentarias y códigos de prácticas, la Comisión prepara textos acreditados para la gestión de la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores sobre la base de la labor de las personas mejor informadas y las organizaciones que se ocupan de la alimentación y esferas afines.

Los países han respondido introduciendo una legislación alimentaria que era necesaria desde hacía tiempo y normas basadas en el Codex y estableciendo o reforzando los organismos de control de los alimentos para vigilar el cumplimiento de tales reglamentaciones.

EVALUACIÓN DE RESULTADOS

Tras 40 años de andadura del Codex, en 2002, la FAO y la OMS decidieron realizar una evaluación oficial del programa del Codex. Un equipo de evaluación independiente efectuó más de 20 visitas a los países y reunió información que procedía de un pedido público de comentarios a través de Internet. Se constituyó un grupo de expertos independientes en representación de todas las partes interesadas, y se enviaron cuestionarios detallados a todos los gobiernos miembros y organizaciones observadoras.

Los resultados fueron instructivos y positivos en general. De la evaluación se desprendió que los miembros concedían una importancia muy grande a las normas alimentarias del Codex. Las normas del Codex se consideraban un componente vital para la promoción de los sistemas de control alimentario destinados a proteger

la salud de los consumidores, incluidas las cuestiones relacionadas con el comercio internacional y los acuerdos sobre MSF y OTC de la OMS.

El informe completo de la evaluación se puede consultar en el sitio Web del Codex.

Como parte de la evaluación, se preguntó a los Estados qué importancia tenían las normas del Codex para sus países. Los países de ingresos bajos y medios las consideraron muy importantes para proteger la salud de los consumidores, ya que garantizaban la inocuidad de los alimentos, tanto producidos a nivel nacional como importados, y para la promoción del comercio internacional e internacional. Los países de ingresos elevados, con sistemas internos de control y legislaciones alimentarias más desarrollados, hicieron mayor hincapié en la facilitación de las exportaciones y la garantía de la inocuidad de los alimentos importados. Las organizaciones no gubernamentales (ONG) de productores y consumidores también consideraron muy importantes todas las funciones de las normas del Codex.

Sin embargo, en la evaluación se determinaron cuatro ámbitos principales de mejora:

- más agilidad en el Codex y en los asesoramientos científicos especializados;
- mayor integración de los países miembros en desarrollo y en el proceso de evaluación de las normas del Codex, incluida la evaluación de riesgos;
- mayor utilidad de las normas del Codex para los países miembros por lo que respecta a las necesidades de éstos y la oportunidad de las normas;
- y
- mayor eficacia en el fortalecimiento de la capacidad de desarrollo de sistemas nacionales de control alimentario.

La Comisión del Codex Alimentarius, la FAO, la OMS y sus asociados están aplicando actualmente las conclusiones de la evaluación.

La evaluación confirmó que el Codex Alimentarius goza actualmente de una reputación tan sólida como punto de referencia internacional que es habitual que autoridades sanitarias, responsables gubernamentales del control de los alimentos, fabricantes, científicos y defensores de los consumidores se pregunten en primer lugar: ¿Qué tiene que decir el Codex Alimentarius? Es ciertamente un logro notable.

Orígenes del Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius es fruto de un largo proceso evolutivo en el que participa una amplia gama de sectores de la comunidad mundial. Numerosas personas representantes de muchos intereses y disciplinas han intervenido en el proceso y no es ilógico suponer que el Codex Alimentarius subsistirá mientras dichas personas sigan considerándolo necesario.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

ANTIGÜEDAD

Datos procedentes de los documentos históricos más remotos indican que los gobernantes de la época estaban ya interesados en codificar las reglas para proteger a los consumidores contra prácticas fraudulentas en la venta de alimentos. En las tablillas asirias se describía el método que había de aplicarse con el fin de determinar los pesos y medidas correctos para los cereales destinados al consumo humano, y en los rollos egipcios se establecían las etiquetas que habían de utilizarse para ciertos alimentos. En la antigua Atenas, se realizaban inspecciones para determinar



la pureza y el buen estado de la cerveza y el vino, y los romanos tenían un sistema estatal bien organizado para proteger a los consumidores contra fraudes o productos de mala calidad. En Europa durante la Edad Media distintos países aprobaron leyes relativas a la calidad e inocuidad de huevos, salchichas, quesos, cerveza, vino y pan. Algunos de estos antiguos estatutos se conservan todavía.

UNA BASE CIENTÍFICA

Fue en la segunda mitad del siglo XIX cuando se aprobaron las primeras leyes alimentarias de carácter general y se implantaron sistemas básicos de control de los alimentos para vigilar su cumplimiento. En ese mismo período, la química de los alimentos pasó a ser reconocida como una disciplina acreditada, y la determinación de la «pureza» de un alimento empezó a basarse principalmente en los parámetros químicos de la composición de los alimentos. Al utilizarse sustancias químicas industriales dañinas para encubrir el verdadero color o naturaleza de un alimento, el concepto de adulteración se amplió con el fin de incluir el uso de productos químicos peligrosos en los alimentos. La ciencia había empezado a proporcionar instrumentos con los que era posible descubrir las prácticas fraudulentas

Extracto del informe de la primera reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición, 1950

«Los reglamentos alimentarios de los diferentes países son con frecuencia divergentes y contradictorios. La legislación que regula la conservación, la nomenclatura y las normas alimentarias aceptables suelen variar considerablemente de un país a otro. A menudo se introducen nuevas legislaciones que no están basadas en conocimientos científicos y puede darse el caso de que apenas se tengan en cuenta los principios nutricionales en la formulación de las reglamentaciones.»

Hitos en la evolución de las normas alimentarias

ANTIGÜEDAD

- Las primeras civilizaciones intentan codificar los alimentos.

COMIENZOS DEL SIGLO XIX

- Se inventa la conserva en lata.

MEDIADOS DEL SIGLO XIX

- Se envían por vez primera bananos de los trópicos a Europa.

SIGLO XIX

- Se aprueban las primeras leyes alimentarias de carácter general y se establecen organismos para velar por su cumplimiento.
- La química de los alimentos adquiere credibilidad y se idean métodos fiables para comprobar la adulteración de los alimentos.

FINALES DEL SIGLO XIX

- Los primeros envíos internacionales de carne congelada de Australia y Nueva Zelandia al Reino Unido inauguran una nueva era en el transporte de alimentos a larga distancia.

COMIENZOS DEL SIGLO XX

- Asociaciones relacionadas con el comercio de alimentos intentan facilitarlo mediante la utilización de normas armonizadas.

1903

- La Federación Internacional de Lechería (FIL) elabora normas internacionales para la leche y los productos lácteos. (La FIL desempeñará más adelante una importante función catalizadora en la concepción de la Comisión del Codex Alimentarius.)

1945

- Se crea la FAO, con funciones que abarcan la nutrición y las normas alimentarias internacionales correspondientes.

1948

- Se crea la OMS, con funciones que abarcan la salud humana y, en particular, el mandato de establecer normas alimentarias.

1949

- Argentina propone un código alimentario para América Latina, el Código Latinoamericano de Alimentos.

1950

- Comienzan las reuniones conjuntas FAO/OMS de expertos sobre nutrición, aditivos alimentarios y esferas afines.

1953

- El principal órgano rector de la OMS, la Asamblea Mundial de la Salud, declara que la utilización cada vez más amplia de sustancias químicas en la industria alimentaria representa un nuevo problema para la salud pública al que es necesario prestar atención.

1954-1958

- Austria promueve activamente la creación de un código alimentario regional, el Codex Alimentarius Europaeus.

1960

- La primera Conferencia Regional de la FAO para Europa ratifica la conveniencia de un acuerdo internacional –distinto del regional– sobre normas alimentarias mínimas e invita al Director General de la Organización a que presente a la Conferencia de la FAO propuestas relativas a un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.

1961

- El Consejo del Codex Alimentarius Europaeus aprueba una resolución en la que se propone que la FAO y la OMS se hagan cargo de sus actividades relacionadas con las normas alimentarias.

1961

- Con el apoyo de la OMS, la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE), la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) y el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus, la Conferencia de la FAO establece el Codex Alimentarius y decide crear un programa internacional sobre normas alimentarias.

1961

- La Conferencia de la FAO decide establecer una Comisión del Codex Alimentarius y pide a la OMS que ratifique cuanto antes un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.

1962

- La Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias pide a la Comisión del Codex Alimentarius que aplique un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias y cree el Codex Alimentarius.

1963

- Reconociendo la importancia del papel de la OMS en todos los aspectos de la alimentación relacionados con la salud y teniendo en cuenta su mandato de establecer normas alimentarias, la Asamblea Mundial de la Salud aprueba el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y aprueba los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

en la venta de alimentos y distinguir entre los productos comestibles inocuos y los peligrosos.

NOVEDADES INTERNACIONALES

En el Imperio austrohúngaro, entre 1897 y 1922, se elaboró una colección de normas y descripciones de productos para una gran variedad de alimentos bajo el título de *Codex Alimentarius Austriacus*. Aunque carecía de fuerza jurídica, fue utilizado como referencia por los tribunales con el fin de determinar normas de identificación para ciertos alimentos. El nombre del Codex Alimentarius actual deriva del código austríaco.

PREOCUPACIONES DEL COMERCIO

Los diferentes conjuntos de normas derivados de la elaboración espontánea e independiente de leyes y normas

alimentarias por diferentes países ocasionaron, inevitablemente, obstáculos al comercio que suscitaron creciente preocupación entre los comerciantes de alimentos a comienzos del siglo XX. Las asociaciones comerciales que se crearon como reacción a esos obstáculos presionaron a los gobiernos para que armonizaran sus diversas normas alimentarias con el fin de facilitar el comercio de alimentos inocuos y de una calidad bien definida. La Federación Internacional de Lechería (FIL), fundada en 1903, fue una de esas asociaciones. Su labor relativa a las normas para la leche y los productos lácteos desempeñó posteriormente una función catalizadora en la creación de la Comisión del Codex Alimentarius y en el establecimiento de sus procedimientos para la elaboración de normas.

Cuando se fundaron la FAO y la OMS en el decenio de 1940, la tendencia seguida por el sector de la reglamentación alimentaria era motivo de gran preocupación a nivel internacional. Los países estaban actuando de manera independiente y las consultas entre ellos con fines de armonización eran escasas, de haber alguna. Esta situación se refleja en las observaciones de las reuniones internacionales de la época.

El problema de los aditivos alimentarios

In 1955, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición hizo constar que:

«... el uso creciente, y en ocasiones insuficientemente controlado, de aditivos alimentarios se ha convertido en una cuestión de interés público y administrativo».

El Comité señaló también que los medios para resolver los problemas inherentes a la utilización de aditivos alimentarios podían variar de un país a otro, y declaró que este hecho:

«... debe ser, de por sí, motivo de preocupación, dado que la existencia de medidas de control muy diferentes puede constituir un factor disuasivo perjudicial para el comercio internacional».

PREOCUPACIONES DE LOS CONSUMIDORES

En el decenio de 1940 la ciencia y la tecnología de los alimentos hicieron rápidos progresos. Con la aparición de instrumentos analíticos más sensibles, crecieron también rápidamente los conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos, su calidad y los riesgos para la salud. Se intensificó el interés por la microbiología, la química de los alimentos y las disciplinas afines, y los nuevos descubrimientos fueron objeto de amplias reseñas periodísticas. Se multiplicaron los artículos sobre los alimentos a todos los niveles y los consumidores se vieron literalmente bombardeados con mensajes en las revistas populares, la prensa y la radio. Algunos eran correctos, otros no, pero todos ellos se proponían atraer el interés y muchos eran excesivamente sensacionalistas.

Sin embargo, a pesar de la calidad discutible de parte de la información difundida, el resultado fue un aumento de la conciencia del público acerca de las cuestiones alimentarias, y en consecuencia los conocimientos sobre la inocuidad de los alimentos mejoraron gradualmente. Al mismo tiempo, al haber cada vez más información disponible sobre los alimentos y temas afines, hubo una mayor aprensión por parte de los consumidores. Mientras que anteriormente las preocupaciones de los consumidores solo abarcaban lo «visible» –peso insuficiente del contenido, variaciones en el tamaño, etiquetado engañoso y calidad deficiente– ahora incluían un temor a lo «invisible», es decir los peligros para la salud que no podían percibirse con la vista, el olfato o el gusto, por ejemplo microorganismos, residuos de plaguicidas, contaminantes ambientales y aditivos alimentarios. Con la proliferación de grupos de consumidores bien organizados y documentados, tanto a nivel internacional como nacional, aumentó en todo el mundo la presión sobre los gobiernos para que protegieran a las comunidades contra los alimentos peligrosos y de mala calidad.

DESEO DE INICIATIVA

Responsables de la reglamentación alimentaria, comerciantes, consumidores y expertos expresaron de modo creciente su esperanza de que la FAO y la OMS tomaran la iniciativa de desenmarañar la madeja de las reglamentaciones alimentarias que obstaculizaban el comercio y en la mayoría de los casos proporcionaban a los consumidores una protección insuficiente. En 1953, la Asamblea Mundial de la Salud, órgano rector de la OMS, declaró que la utilización cada vez más amplia de sustancias químicas en la industria alimentaria representaba un nuevo problema para la salud pública, y se propuso que las dos Organizaciones llevaran a cabo estudios pertinentes. Uno de esos estudios determinó que el uso de aditivos alimentarios constituía un factor esencial. Como resultado de ello, la FAO y la OMS convocaron en 1955 la primera Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios. De esa Conferencia surgió el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que, más de 50 años más tarde, continúa reuniéndose periódicamente.

La labor del JECFA sigue siendo fundamental para las deliberaciones de la Comisión del Codex sobre las normas y directrices para aditivos alimentarios, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en alimentos. Ha servido de modelo para otros muchos órganos de expertos de la FAO y la OMS así como órganos de asesoramiento científico análogos a nivel nacional y agrupaciones económicas regionales de países.

INTEGRACIÓN DE LAS ACTIVIDADES NO GUBERNAMENTALES

Mientras la FAO y la OMS proseguían su participación en cuestiones relacionadas con los alimentos, diversos comités establecidos por ONG de carácter internacional empezaron también a ocuparse seriamente de las normas para productos alimenticios. Con el tiempo, los comités sobre productos pertinentes del Codex Alimentarius se hicieron cargo de la labor de esos comités

de ONG, o siguieron desempeñándola conjuntamente, y en algunos casos los propios comités no gubernamentales se convirtieron en comités del Codex.

COOPERACIÓN Y CONSULTAS INTERNACIONALES

1960 y 1961 fueron dos años decisivos para la fundación del Codex Alimentarius. En octubre de 1960, la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa expresó una opinión muy extendida cuando reconoció:

«la conveniencia de un acuerdo internacional sobre normas alimentarias mínimas y cuestiones conexas (entre ellas, requisitos de etiquetado, métodos de análisis, etc.) ... como medio importante para proteger la salud de los consumidores, asegurar la calidad y reducir los obstáculos al comercio, especialmente en el mercado de Europa en rápida integración».

La Conferencia estimó también que:

«... la coordinación del creciente número de programas sobre normas alimentarias emprendidos por numerosas organizaciones planteaba un problema especial».

Cuatro meses después de la celebración de la conferencia regional, la FAO entabló conversaciones con la OMS, la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE), la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) y el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus, presentando propuestas que culminaron en el establecimiento de un programa internacional sobre normas alimentarias.

En noviembre de 1961, la Conferencia de la FAO, en su 11º período de sesiones, aprobó una resolución por la que se creaba la Comisión del Codex Alimentarius.

En mayo de 1963, la 16ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y adoptó los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.