

ECONOMÍA / POLÍTICA / PORTADA / SALUD

Codex Alimentarius: al límite de la desnutrición, al borde de la enfermedad

El Ciudadano · 14 de julio de 2022





Las normativas del Codex Alimentarius mantienen al ser humano al límite de su nutrición. Si consideramos que vivimos en condiciones complejas en términos ambientales (contaminación, virus, enfermedades) y que nuestros alimentos poseen innumerables toxinas (colorantes, saborizantes, hormonas), comprenderemos que este código internacional es una amenaza a la vida de la población.

El Codex Alimentarius, que en latín significa Código de Alimentación, son normas de aplicación global que regulan el manejo y seguridad de los alimentos. Sus

medidas impactan a la población, ya que una buena condición nutricional es un aspecto de primer orden que nos protege de las enfermedades.

En Chile, la Comisión Nacional del Codex Alimentarius la preside **Claudia Carbonell**, miembro de la Dirección Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores, y la integran expertos de la Secretaría General de la Presidencia, y de los ministerios de Economía, Hacienda, Agricultura y Salud.

La gran cantidad de recursos económicos y humanos a disposición del Codex, reflejan su importancia no sólo para las naciones, sino que también para las empresas farmacéuticas. **Ronald Modra** -nutricionista y director del periódico Guardián de la Salud-, señala que **IG Farben** -empresa fabricante del gas utilizado por la Alemania nazi, está en el origen de la normativa. “Cuando llegué a Chile, mostré fotografías e historia de cómo esta fábrica introdujo muchas de las ideas que el Codex usa”, aseguró.

Eso lo niega **Jaime Cornejo**, de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud -a quien ***El Ciudadano*** sólo pudo acceder por correo electrónico, por política de Relaciones Públicas del Ministerio, luego de casi tres meses de insistencia-, dice que “la industria farmacéutica no participa de esta normativa, puesto que como su nombre lo indica, tiene relación con los alimentos y no con los fármacos”.

Sin embargo, Modra asegura que participó en una reunión en el Minsal, donde estaba el presidente de la Asociación Farmacéutica, “quien me contó cómo se involucraba y aconsejaba al Ministerio de Salud”, declaró.

LA PRESION CODEX-OMC

El Codex tendría como finalidad “la protección de la salud pública por medio de la seguridad de los alimentos y facilitar el comercio internacional de los mismos”, señala el médico **Eduardo Álvarez**, de la Organización Panamericana de la Salud-Chile (OPS).

Para la FAO, este código alimentario sería un beneficio para las naciones porque garantiza la calidad de los alimentos; y puede evitar reclamaciones ante la Organización Mundial del Comercio (OMC); pues las normas y recomendaciones del Codex son la referencia para este organismo en materia de calidad y seguridad alimentaria.

“Las recomendaciones del Codex Alimentarius y su aplicación son utilizadas por la OMC para solucionar las controversias que le puedan ser presentadas”, explica **Maya Piñeiro**, Oficial Principal de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO para Latinoamérica y el Caribe.

Sin embargo, el Codex pretendería presionar a los países con la amenaza de sanciones económicas ya que los estándares son inminentemente obligatorios para las naciones miembros de la OMC. “Si los países no cumplen con estas normas, sufrirán la aplicación de enormes sanciones comerciales”, afirma el Ph. D. australiano **Gregory Damato**, quien ha denunciado esta situación en numerosas publicaciones.

Quienes se oponen al Codex, afirman que la OMC sirve como instrumento de las corporaciones transnacionales y de los gobiernos ricos para impulsar e imponer un conjunto cada vez más amplio de políticas en el ámbito mundial que permiten una mayor penetración extranjera a recursos nacionales estratégicos, y mayor control de las economías nacionales.

Las políticas de ajuste estructural promovidas por los organismos financieros multilaterales como el Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial (BM) debilitaron la intervención de los estados nacionales en la agricultura, según explica **Fernando Bejarano** de la Red de Acción sobre Plaguicidas y Alternativas en México (Rapam).

CARNE QUE ENFERMA

Los críticos señalan que el Codex promueve estándares nocivos para la salud humana. Una de estas prácticas es el uso de hormonas y antibióticos en animales de consumo humano. “Los pollos son tratados con hormonas, así demoran tres meses en completar su crecimiento en lugar de los nueve que tardan normalmente”, advierte el doctor **Rodrigo Alcázar**, médico de la clínica de medicina integrativa, Bioquantum.

No obstante, Jaime Cornejo del Minsal, dice que las hormonas y antibióticos se aprueban luego de una evaluación intensa de los riesgos para la salud de los consumidores. “Se evalúa cada sustancia, sus características de peligro y eventual daño potencial de su consumo. De modo que la cantidad sugerida en la norma, sea segura para una persona, aunque la consuma toda su vida”, sostuvo.

Lo extraño es que haya obligación de usar antibióticos en todos los animales de consumo humano y aflatoxina en leche y cereales que es un fuerte cancerígeno. El doctor Alcázar afirma que el Ministerio de Agricultura, a través de los Límites Máximos de Residuos (LMR), “permite el uso de hormonas, que mantienen en forma artificial la producción de leche, y en los pollos se utilizan estrógenos -hormonas femeninas-, para que crezcan más rápido”.

Al someterlos a estos químicos, las aves se llenan de líquido; “al tratar de diluir estos compuestos venenosos concentrados, el cuerpo se hincha; si uno hace exámenes de sangre, encontrará diferentes químicos; algunos llevan circulando por muchos meses o años, nadie puede decir cuál es el daño total”, explicó Ronald Modra.

No todas las hormonas se metabolizan, ya que la parte de lo que el animal rechazó, continúa circulando en el sistema sanguíneo o se almacena en los órganos. A los seres humanos nos llega la peor parte; “la hormona que hace que el sistema metabólico de un animal se vuelva más activo no es apropiada para un ser

humano. Es una sobredosis de hormonas para nuestro organismo”, advierte el especialista.

En 1989 se publicó un artículo en el ***New York Times***, firmado por el Centro Veterinario de Estados Unidos, que explica que los animales tratados con antibióticos y hormonas son nocivos para la salud humana. “Mal utilizadas las hormonas esteroideas pueden producir cáncer, infertilidad, cambios en la inmunidad y alteraciones de la conducta”, comenta la nutricionista y dietoterapeuta **Dangella Romero**.

El reglamento que instauro los LMR publicado en 1999, fija estándares de medicamentos veterinarios de consumo humano. Por eso es importante respetar el tiempo entre la incorporación de un medicamento y la faena del animal. “Si se enferma la vaca y recibe penicilina con benzatina, y al otro día a ese animal le sacan leche y la consume un niño, éste generará resistencia al medicamento y no actuará al enfermarse”, afirma la nutricionista Romero.

MODIFICACIÓN GENÉTICA

De acuerdo al Instituto Nacional de Tecnología de los Alimentos (Inta), un transgénico es aquel obtenido a partir de un organismo modificado por ingeniería genética. Es decir, al cual le incorporan genes de otras especies para producir una característica deseada. Por ejemplo, toman los genes de un pescado que le permiten resistir el frío y lo incorporan a un tomate.

A pesar de la preocupación que manifiestan por la salud y seguridad alimentaria quienes promueven el Codex Alimentarius en Chile, está permitido vender alimentos genéticamente modificados sin la debida rotulación. Además, en el Parlamento se encuentra una ley de Obtentores Agrícolas (ver reportaje aparte) que liberaría la producción de transgénicos en Chile y establecería la facultad de apropiación de las semillas, permitiendo patentarlas.

Pero el rotulado es imprescindible. El Minsal, el año 2000 (Decreto N° 239), estableció el etiquetado obligatorio. La normativa señala que los transgénicos que contengan algún aditivo o ingrediente de esa naturaleza, deberán señalar esa condición en la etiqueta. Eso, “hasta la fecha, no ha sido publicado, debido a presiones económicas”, afirmó la nutricionista de la Clínica Bersant, **Ana María Vidaurre**.

Las prácticas en esta área fueron denunciadas por Ute Sprenger, consultora alemana en temas de biodiversidad y bioseguridad, en un trabajo publicado por la Red de Acción en Plaguicidas-Costa Rica (RAP-AL). Asegura que Chile, y países como Costa Rica, Uruguay o Sudáfrica, “son utilizados hace muchos años por la industria y la investigación para la reproducción y como campo de experimentación en cultivos transgénicos”.

En 1991 se sembraron 0,04 hectáreas de soya transgénica en suelo costarricense, la cual es resistente al herbicida de amplio espectro llamado glifosato -un agrotóxico básico en esa industria-, que la compañía estadounidense **Monsanto** introdujo luego de la siembra experimental en Estados Unidos y después comercializó con el nombre de Roundup Ready.

El glifosato produce malformaciones neuronales, intestinales y cardíacas, según un estudio del Laboratorio de Embriología Molecular de la Universidad de Buenos Aires (UBA). “Concentraciones ínfimas de glifosato, respecto a las usadas en agricultura, son capaces de producir efectos negativos en la morfología del embrión”, señala.

Además, los transgénicos “sus genes, es decir, sus proteínas, son modificadas sin control total, lo que se ha demostrado puede provocar reacciones alérgicas”, explica la nutricionista Vidaurre.

La política establecida por el Codex en esta materia dista mucho de brindar seguridad alimenticia y salud a las personas. Es un peligro la diseminación de los transgénicos cada vez más acelerada durante los últimos años. “La modificación transgénica no tiene criterios que permitan resguardar la salud”, sentencia la nutricionista Dangella Romero.

ALIMENTOS Y SALUD

Existe controversia porque el Codex considera algunos alimentos como toxinas y prohíbe utilizarlos para brindar salud. Para Maya Piñeiro, representante de la FAO, “las directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales aprobadas en 2005, no contienen disposición alguna sobre la prescripción o prohibición de complementos de nutrientes; ni referencia alguna a las hierbas medicinales o los remedios naturales”.

Sin embargo, según confirma Dangella Romero, “en 1994 el Codex declaró que los alimentos eran tóxicos, que cada vaca debía ser tratada genéticamente con una hormona recombinante del crecimiento, propiedad de Monsanto, cada animal usado como alimento debe ser tratado con antibióticos subclínicos y con hormonas exógenas de crecimiento”.

Según Ronald Modra, el Codex recomienda 30 ml. de vitamina C; pero esa cantidad te mantiene sobreviviendo. Según el especialista, están buscando mínimos niveles, pero no vivimos en un ambiente que requiera esos índices. “Todos estamos más enfermos porque no tenemos suficiente nutrición, ¿Cuál es el motivo para mantener esta situación?”

Ellos tienen una teoría: Que las vitaminas son más tóxicas que los químicos. Sin embargo, no hay registro de efectos negativos de vitaminas, “pero –extrañamente- ellos utilizan vitaminas sintéticas en sus pruebas, y son hechas básicamente de

productos petroquímicos. Por lo tanto, sus conclusiones se basan en estos productos derivados que, por supuesto, no son beneficiosos”, explica Modra.

Asimismo, si analizamos la calidad de los alimentos nos encontramos con la modificación genética de las semillas, el agua intervenida con flúor (elemento venenoso). “Con el monocultivo (plantación de una sola especie), hemos perdido un 97% de variedad de especies alimenticias, con ello, un sin número de vitaminas, minerales, fitonutrientes y enzimas protectores y potenciadoras de nuestra salud”, según la nutricionista Romero.

De acuerdo al análisis de la experta, las consecuencias de las políticas implementadas por el Codex, es un desgaste orgánico, una sobrecarga para los órganos depuradores -hígado, riñón, pulmón, piel, sistema linfático- “y podemos ver los perjuicios en el aumento en las enfermedades crónicas no transmisibles: una corta y mala calidad de vida”.

El agua pública contiene significativas cantidades de arsénico, plomo, triamonio. La Administración de Alimentos y Fármacos de Estados Unidos (FDA) publicó en el año 1992 los posibles efectos del consumo de edulcorantes como el aspartamo. Consumimos gran cantidad de aditivos considerados riesgosos o cancerígenos para la salud (ver reportaje aparte); la OMS calcula que un niño de 12 años de Estados Unidos ya ha consumido dos kilos de colorantes en su vida.

CONSECUENCIAS

En el marco de la normativa del Codex, habría una gran presión internacional. El director de ***El Guardián de la Salud***, Ronald Modra, cuenta que se acercó insistentemente a las autoridades de los gobiernos de la Concertación sin resultados: “Fui a hablar con el Subsecretario de Salud de **Eduardo Frei**, y le dije, no puedo entender por qué Chile está siendo influenciado por extranjeros. Y

este hombre me dijo ´las Naciones Unidas han puesto mucha presión sobre nosotros`, asegura el nutricionista.

Dice que conversó con la autoridad de salud durante el gobierno de **Ricardo Lagos**, pero no fue escuchado. “En esa ocasión, nos acompañó **Manuel Baquedano**, del Instituto de Ecología Política, quien dijo ´yo sé que cuando uno obtiene un préstamo, hay ciertos casilleros que uno tiene que rellenar, y esa es presión sobre uno. Y una condición es si has implementado este nuevo reglamento, que es el Codex`, aseguró expresó el ecologista.

Esta situación, que ocurre en todo el mundo, cobra mayores ribetes de gravedad al entender que la desnutrición puede impactar gravemente en la disminución de la población, dando cabida a enfermedades y epidemias. La doctora **Rima Laibow**, directora médica de Natural Solutions Foundations Alert, advirtió que “según las propias estadísticas de la FAO-OMS, sobre las predicciones epidemiológicas en relación a la carencia de vitaminas y minerales de la población, podría haber tres mil millones de muertos”.

Este panorama, se estaría haciendo realidad, desde que comenzó al implementación global del Codex el 21 de diciembre de 2009, “con mil millones de muertos de hambre y dos mil millones por enfermedades evitables por una nutrición deficiente”, explica Laibow.

La especialista concluye que este número de muertes es simplemente porque “según las grandes corporaciones, estos seres humanos no estarán capacitados económicamente para sustentarse, y sólo vivirán las personas que tengan la capacidad de disponer de comida limpia y nutrientes”, explica (sobre esta hipótesis, [ver entrevista a Miguel D’ Escoto](#), ex presidente de la Asamblea General de la ONU).

Finalmente, según Modra, llegamos a la etapa donde la persona promedio vive al límite de lo que el sistema inmunológico puede soportar de acuerdo al medio ambiente. Expresó que sólo habría que agregar un poco de aditivos a los alimentos y veríamos un gran porcentaje de población colapsar. Sin embargo, cree que la raza humana “tiene que tener algo increíble, ya que con la cantidad de veneno que comemos, deberíamos estar obsoletos hace años. Tenemos algo especial”, concluyó.

El Ciudadano

Fuente: [El Ciudadano](#)