

REGLAMENTO BROMATOLOGICO Y DERECHO ALIMENTARIO

por

GASTON CASAUX

I. INTRODUCCION

A. Reflexión preliminar

Cuando ideáramos este comentario, manejamos con cierta inquietud las consecuencias que conlleva la sanción de algunas normas jurídicas. Particularmente, cuando se dicta una disposición que no era la esperada. Tal es el caso de este Reglamento Bromatológico o de alimentos, de 5 de julio de 1994, numerado con el 315/94.

Es esencialmente, un conjunto de normas dispar, al cual no estamos acostumbrados, con sobrecarga de datos, con exceso de addendas, anexos, cuadros y definiciones.

Jurídicamente, carece de ciertos requisitos esenciales, habituales diríamos, al razonamiento de todo entendido en derecho. Básicamente, es la culminación de una serie de reuniones, seminarios, congresos, mesas redondas, coloquios que tuvieron origen fundamentalmente municipal. El ámbito departamental fue y es un fermento indispensable, una fuente inagotable de ideas, consultas e intercambios intelectuales.

Y de allí surgieron todas y cada una de las iniciativas que durante cerca de quince años encadenaron los acontecimientos y pusieron sobre el tapete y a la consideración técnica, la gran posibilidad de plasmar en un texto ordenado todo ese mundo elaborado con paciencia y seriedad.

La multiplicidad de especialistas que han trabajado con empeño y dedicación en esos tiempos es digno de destaque.

Lamentablemente, en el envión final, en el momento decisivo de aplicar todos los preceptos manejados, se torció el camino y se dictó un reglamento. Se perdió una preciosa oportunidad de dictar un Código Alimentario tan necesario para el Uruguay más aún dentro de un contexto de integración irreversible.

Pero vayamos por partes. ¿Cuándo nace esta inquietud? ¿Quién decidió su instrumentación? ¿Cuáles sus antecedentes y por ende su ámbito de aplicación?

¿Deroga total o parcialmente los diversos reglamentos alimentarios vigentes (p. ej. carne, pesca, etc.)? ¿Se elimina por fin la superposición de organismos intervinientes en el contralor alimentario?

Todas estas interrogantes tendrán, dentro de lo posible en este primer comentario adecuadas respuestas.

B) Antecedentes

A principio de los 80, y a raíz de una floreciente opinión pública sensibilizada en otros temas, se comenzó a formalizar aunque inorgánicamente una corriente de investigadores y estudiosos que sin proponérselo directamente diseñaron un conjunto de principios e ideas que hoy denominamos el Derecho Alimentario. Dentro de esa nómina, algunos priorizaron la vertiente municipal y otros el ámbito nacional. Desde 1982 a 1985 se efectuaron periódicamente sendos Congresos de Bromatología (Canelones, Maldonado, Paysandú) donde se estudió, se reflexionó y se recomendó sin interrupciones sobre el papel que debían cumplir los gobiernos departamentales en la redacción y perfeccionamiento de sus respectivas ordenanzas. Dichas ordenanzas, verdaderas constituciones en pequeño versan sobre un sinnúmero de temas, pero el higiénico-alimentario es el preponderante dado la incidencia primordial que tiene la Ley Orgánica Municipal 9.515 de 28 de octubre de 1935.

En ésta, tanto la policía de los alimentos-compartida con el MSP que se fundara un año antes por ley 9.202 de 12 de enero de 1934 -como la policía higiénico-sanitaria en el ámbito del departamento- tienen características muy especiales.

La cantidad de industrias asentadas en el interior del país y su regulación por las ordenanzas ha llevado desde 1935 a hoy -60 años sin excepciones- a una lucha, a veces a una guerra solapada entre los 18 municipios mencionados. Los ejemplos abundan y resultan a veces insólitos. Determinados dulces, helados, quesos, productos lácteos, pueden ser vendidos en algunos departamentos y en otros no, ciertos colorantes son aceptados por Florida pero no por Rocha o Salto, algunos envases ingresan a Río Negro pero otros no lo pueden hacer en Treinta y Tres, etc. La serie sería interminable. Pero es la realidad. O era.

A partir de 1986 y con el advenimiento de la democracia, ya sin ataduras ni límites, los propios intendentes municipales a través del Congreso de Intendentes o por vía personal, institucionalizaron los grupos de Trabajo multidisciplinarios que decidirían sobre la política alimentaria de futuro. Las reuniones permanentes y sus incontables conclusiones fueron armando imperceptiblemente el entramado

jurídico necesario para el momento preciso proyectar ese arduo trabajo en una única norma, en un sólo argumento, en un definitivo código alimentario.

A principios de los 90 y con una nueva administración en el país, algunos hechos se concatenan para, inexorablemente, acentuar el carácter unificador de la legislación, desestimando el aquelarre anterior. Así, el 26 de marzo de 1991 se firma entre Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay el Tratado de Asunción por el cual se crea el MERCOSUR. El 1º de abril del mismo año el decreto 177/91 instituye el Comité Nacional de Calidad, estableciendo sus cometidos, objetivos e integración. El 29 de octubre de 1991 por la ley 16.226 de Rendición de Cuentas (art. 216), se disponen precisiones en cuanto al etiquetado de productos alimentarios y consideraciones sobre publicidad engañosa. El 17 de diciembre de 1991 se aprueba la Resolución 10/91 por el Grupo Mercado Común sobre rotulación alimentaria, con obligaciones para los Estados partes. El 2 de abril de 1992, por decreto 141/92 se estructura toda una compleja gama de requisitos sobre etiquetado y se habilita el procedimiento para ante la Dirección de Defensa del Consumidor dependiente del Ministerio de Economía y Finanzas para el caso de infracciones.

El 22 de abril de mismo año, una comisión jurídica integrada por representantes de OPP, MSP y Congreso de Intendentes, analizó y concluyó en un informe por el cual el MSP es el órgano facultado legalmente en forma privativa para determinar las condiciones, requisitos, normas de calidad y pureza de los alimentos. La fiscalización, análisis, inspección y control tendrá competencia compartida tanto del MSP como de las Intendencias.

El 2 de marzo de 1994, por decreto 95/94, todos los alimentos que se industrialicen, importen, fraccionen, almacenen, distribuyan y comercialicen en el país, deberán satisfacer las exigencias sanitarias previstas por el MSP. La base normativa que adoptará dicha secretaría de Estado serán los proyectos que diseñe una Comisión Técnica (que se crea por el artículo 4º de dicho decreto) integrada por 2 delegados del MSP uno del MGAP, uno del M. de Industria, uno del LATU, uno del Congreso de Intendentes, uno de los elaboradores nacionales de alimentos más representativo y uno de los importadores. En su defecto la base legal será el Codex Alimentarius preparado por FAO y la OMS.

Asimismo se adoptarán normas provenientes del seno del Consejo del Mercosur y las resoluciones de otra comisión técnica instaurada por el congreso de Intendentes de 24 de abril de 1986.

Los alimentos que tengan por destino expresamente el exterior, se regirán por el orden jurídico del país de arribo.

Finalmente el 5 de julio de 1944 con la firma de los ministros de Salud Pública, Economía, Industria y Ganadería se dicta el decreto 315/94 denominado Reglamento Bromatológico Nacional. Cabe destacar que no se efectúa un estudio exegético de las normas ut-supra reseñadas dado que las mismas han sido estudiadas exhaustivamente en nuestro libro "Tendencias actuales del Derecho Alimentario", de concomitante aparición con el presente comentario.

II. DESARROLLO

A) Exégesis del Decreto 315/94 de 5/7/94

Como ya anticipáramos en el capítulo anterior, el Poder Ejecutivo dictó el reglamento de marras. *Sus caracteres esenciales* pueden resumirse en lo que sigue:

1) Normas habilitantes:

- Ley 9.202 Orgánica de Salud Pública de 12/1/34
- decreto 95/94 (aplicación a nivel nacional del Codex Alimentarius en todos los casos)

2) Fundamento:

- ley 9.202
- ley 12.670 (reforma cambiaria y monetaria)
- decreto ley 15.691 (código aduanero)
- recomendaciones de OPP

3) Fuentes:

- Plades (plan de desregulación del comercio exterior y las inversiones)
- Cámaras empresariales
- Organismos públicos
- Normas del Mercosur

4) Aplicación en subsidio:

- Directivas de la Unión Europea
- Normas de la F.D.A (Food and Drugs Administration)
- Codex alimentarius

5) Objetivos:

- Respetar las normas alimentarias internacionales
- Facilitar el comercio internacional de alimentos
- Transformarse en una norma abierta que se adecue a las circunstancias e incorpore flexiblemente nuevas disposiciones.

Brevemente estudiaremos su *estructura* orgánica dividida en 30 capítulos y numerosas secciones e items.

Capítulo I (disposiciones generales)

La sección I versa sobre *definiciones* como ser alimento, ingrediente, nutrimento, aditivo, contaminante, consumidor, genuino, alterado, percedero, congelado, empresa, oficina bromatológica, control, habilitación, registro, industria, fábrica, importación y exportación, depósito, comercio, envase, rotulación, lote, origen, etc. La sección II establece determinadas características inherentes a todo alimento como ser aptitud, normas higiénicas requerimientos, aspectos macro y microscópicos así como sensoriales, composición y tolerancia a la contaminación.

En la sección III se ahonda en los procedimientos de conservación como ser refrigeración, congelación, esterilización, salazón, desecación y ahumado.

Para culminar este capítulo en la sección IV sobre rotulación, se enumeran los principios básicos de la misma, el idioma a aplicar, las informaciones obligatorias, la denominación de venta, la lista de ingredientes, los contenidos netos, fecha de duración, así como disposiciones complementarias (información original inalterada, rótulos adicionales, normas de importación).

Capítulo II (productos de uso alimentario)

La sección I explica en detalle el carácter de ingrediente, de aditivo, de coadyuvante, gases y soportes; en la sección II se enumeran los ingredientes complementarios, a saber sales, alcoholes, almidones, gelatinas, anhídridos, etc..

Capítulo III (aditivos alimentarios)

Se prevén disposiciones sobre la autorización a las empresas del sector, se prohíbe el agregado de aditivos salvo su expresa autorización. Se incorporan principios fundamentales (seguridad, uso restringido, necesidad tecnológica), clasificación (humectantes, colorantes, antioxidantes, edulcorantes, resaltadores, aromatizantes), etc..

Capítulo IV (coadyuvantes de tecnología)

Capítulo V (requisitos higiénicos para la manipulación de alimentos)

En este caso diversas disposiciones en cuanto a habilitación y registro, características constructivas de los locales, servicios sanitarios, saneamiento,

personal de las empresas (obligatoriedad del carnet de salud), útiles, normas en materia de playas de faena, respecto a operaciones de pesca, recolección y recepción de leche, elaboración de quesos, etc.

Capítulo VI (industrialización de alimentos)

En extenso apartado se enumeran prolijamente aspectos vinculados a los distintos sectores de una fábrica, almacenes, depósitos, iluminación, aereación, evacuación de locales; requisitos operativos para panaderías fábricas de pastas, establecimientos de faena, plantas procesadoras de pescado, fábricas de conservas, chacinados, elaboradores de tasajo, grasa, acopio y envasado de huevos, productos marinos, queserías, fábricas de helados, embotelladoras de bebidas minerales, tostadores de café y fábricas de cervezas.

Capítulo VII (fraccionamiento)

Capítulo VIII (almacenamiento)

En este caso se esbozan determinadas posibilidades como ser almacenamiento en frío, productos cárnicos, pescado congelado.

Capítulo IX (transporte)

Se prevén algunos requisitos básicos como ser la habilitación técnica respectiva; el impedimento de distribuir simultáneamente productos alimentarios con aquellos considerados riesgosos para la salud pública así como el efectuar las cargas y descargas en lugares diferentes de los locales de elaboración de dichos alimentos. Se impone la existencia de contenedores herméticos para evitar el contacto con otros productos y/o útiles; se incorpora la obligatoriedad de exponer nítidamente tanto al público como a las inspecciones en general, los distintivos en el vehículo, en lugar visible la razón social de la firma, la leyenda "transporte de alimentos", con la identificación del alimento que se transporta y el número de registro otorgado por Bromatología.

Capítulo X (comercialización)

Se enumeran disposiciones locativas e higiénico-sanitarias respecto a las carnicerías, pescaderías, panaderías, heladerías, quioscos y salones de venta de

golosinas, verdulerías, supermercados, mercados, almacenes, despensas, locales de productos de granja.

Capítulo XI (preparación y servicio)

Se distinguen dos tipos de empresas en este rubro:

a) con cocina separada del salón de ventas (p. ej. restaurantes, rotiserías, confiterías, casas de comida) b) cocina no separada del local de ventas (p. ej. cafés, bares, parrilladas, pizzerías).

Se admite en este capítulo la venta de alimentos en la vía pública con ciertos requisitos mínimos para los denominados puestos rodantes o al paso, con mínima manipulación debiendo consumirse inmediatamente siendo el origen de los alimentos a expedirse locales con la debida autorización. Queda expresamente prohibida la reutilización de productos debiendo lucir claramente leyendas que aconsejen al consumidor la destrucción de todo elemento y/o útil descartable.

Capítulo XII (materiales en contacto)

Es un área muy importante referida a la seguridad alimentaria, dado que aquí se presentan disposiciones en materia de envases, materiales metálicos, material plástico, vidrio, cerámica, celulosa.

Capítulo XIII (carne y derivados)

Capítulo XIV (pescados y productos pesqueros)

Capítulo XV (huevos y derivados)

Capítulo XVI (leche y derivados)

Capítulo XVII (alimentos grasos)

Capítulo XVIII (alimentos farináceos)

En la sección I se analiza detenidamente todo tipo de cereales a saber, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo.

En la sección II tenemos las harinas y almidones, en la sección III los productos panificados como p. ej. panes en sus diversos tipos, productos de galletería, facturas, confitería, en la sección IV los productos de fideería como ser pastas, masas.

Capítulo XIX (alimentos azucarados)

Aquí encontramos azúcares, mieles, confituras, dulces, etc.

Capítulo XX (frutas, hortalizas y derivados)**Capítulo XXI (cacao y derivados)**

Es el caso de los chocolates, bombones, cocoa.

Capítulo XXII (café, té y yerba)**Capítulo XXIII (sal, condimentos, salsas, caldos y sopas)****Capítulo XXIV (productos protéicos y levaduras)****Capítulo XXV (agua y bebidas sin alcohol)**

Es el caso de agua potable, agua tratada, agua envasada (mineral y mineralizada) hielo y dentro de la bebidas sin alcohol encontramos los refrescos, jugos, maltas, tónicas y jarabes.

Capítulo XXVI (bebidas alcohólicas fermentadas)

En la sección I un análisis exhaustivo de los vinos, en la sección II las cervezas y en la sección III las sidras.

Capítulo XXVII (bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía)

Por un lado las destiladas (alcoholes y aguardientes) y por otro lado las destiladas simples (a) de frutas: cognac, brandy, grappa y pisco; b) de caña de azúcar: ron y caña; c) de cereales: whisky y vodka; d) derivadas de plantas: tequila y arac).

También encontramos las destiladas compuestas, con una gran variedad en las mismas (secas: ginebra, gin, aquavit; licores: apricot, cherry, marrasquino, curazao, anís, licor de huevo, etc.)

Finalmente se regulan las denominadas bebidas de fantasía, las mezclas (ej., coctel, ponche)

y los aperitivos (ej., amaros, fernet, bitters).

Capítulo XXVIII (helados)

Capítulo XXIX (alimentos modificados)

Es todo alimento elaborado que ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de determinados consumidores. Su contenido en nutrimentos ha sido regulado diferentemente. Así, encontramos los fortificados o enriquecidos, los dietéticos, y los de uso medicinal.

Capítulo XXX (alimentos varios)

En este caso distinguen polvos para preparación, purés, hongos, champiñones, etc. Se regulan los platos preparados y los productos de copetín.

Como vemos, una numeración densa, sin descanso, abarcativa de una pléyade de productos que manejamos diariamente y que, las más de las veces, ignoramos su clasificación, regulación, e incluso sus barreras sanitarias.

B) Comentarios generales

Antes de efectuar una síntesis particular sobre el Reglamento 315/94, permítaseme formular algunas reflexiones.

Sabido es, que el consumo en sentido lato no es un hecho nuevo, sino tan antiguo como el hombre.

El consumo stricto sensu, como último acto económico del ciclo productivo, sí es un hecho reciente, como corolario de la actual sociedad desarrollada e hiperindustrializada.

Los actos de consumo por ende, abarcan todos los bienes susceptibles de utilización doméstica. Su regulación es sin duda harto compleja. De los protagonistas, algunos participan en la distribución de los bienes y servicios, como ser fabricantes, industriales y comerciantes; otros, son receptores de dichos bienes y se denominan consumidores.

Esta relación económico-jurídica no contiene siempre la buena fe y siempre está el fraude al acecho. Por ello, el Derecho debe instrumentar los controles, las prácticas engañosas, reprimir el fraude, restableciendo el principio de equidad a través de la norma jurídica, como herramienta indispensable en la vida de relación.

La sociedad actual nos presenta una serie de temores y/o sensaciones que son fácilmente perceptibles. Por un lado, tenemos la sensación colectiva de manipulación por grupos bien organizados y poderosos que nos imponen sus gustos. Por otro, la sensación de indefensión que experimenta el consumidor individual lo que lo lleva a asociarse en defensa de sus intereses. Por fin, las autoridades que deben intervenir para regular y equilibrar las situaciones desiguales e injustas.

El exceso de tecnología o su sofisticación, la producción en masa, el gigantismo industrial y/o multinacional, la eliminación de fronteras como corolario de los procesos de integración, el efecto de la publicidad a través de los medios masivos de comunicación son algunas de las explicaciones a estas nuevas realidades.

A su vez, hechos novedosos se agregan como ser, la despersonalización entre consumidor y distribuidor, la ignorancia de los nuevos sistemas de fabricación por parte del consumidor, la concentración de la producción en cada vez menos y más poderosas empresas, el desvirtuamiento de la seguridad jurídica de los contratos al proliferar la contratación en serie o con cláusulas abusivas, la popularización del crédito y el afán por obtener una calidad de vida acorde con la época. En dos palabras, un torrente de situaciones y búsqueda del confort, a veces por imitación, status o complejos. Una desaforada carrera para llegar.

El equilibrio entre oferta y demanda se disloca y corresponde al orden jurídico nutrirse de un cuerpo normativo elemental para garantizar la eficaz defensa del consumidor y la honradez en las transacciones comerciales. El Derecho Positivo debe brindar soluciones aptas y fiables. Es lo que intentó hacer con este Reglamento que estamos estudiando.

C) Comentarios particulares

Y llega el momento de manejar algunas consideraciones sobre la viabilidad, eficacia y juridicidad de este reglamento.

A mediados de octubre en una jornada universitaria multidisciplinaria se analizó con detenimiento y fruición los alcances de esta flamante disposición. La unanimidad de críticas fue el denominador común.

Por ello, formularemos precisos enfoques sobre este documento.

1) Es un conjunto de normas *no codificado* (no se optó por la vía más difícil como lo es la sanción de una ley sino que se optó por el camino más corto como lo es el reglamento. Menos solemnidad, menos requisitos, y a la vez más fácil derogación).

2) Ha sido un documento de *escasa publicidad* (tanto en su redacción, como en su publicación no tuvo el debido efecto masivo sobre todos los consumidores, no mereció una discusión pluriparticipativa ni tampoco fue objeto de un debate in extenso).

3) Es de *confuso alcance* (al instrumentar normas específicas sobre carne, pesca, lácteos, estamos en presencia de derogaciones parciales de los respectivos

reglamentos 369/83 de 7/10/83 sobre carnes, el referido sobre pesca y derivados de 4 de noviembre de 1987 y la frondosa legislación sobre leche y derivados. Pero, qué se deroga concretamente? Los reglamentos mencionados, mantienen áreas vigentes o sólo significan sobrevivencia jurídica? El paso del tiempo y el estudio pormenorizado de los intérpretes podrán develar dichos entramados.

4) Aporta *numerosos datos* que habitualmente no corresponde integrar a este tipo de normas. Su lectura, estudio y comprensión son realmente tareas titánicas (cuadros, cifras, addendas, anexos, etc, que proliferan por doquier e impiden hacer una adecuada composición de lugar).

5) No existe un capítulo referido a *infracciones*. Este es un punto grave ya que al no tipificarse figuras apartadas del derecho, tampoco podemos pensar en *sanciones*. Por ende estamos en tierra de nadie, y es muy engorroso aplicar sanciones por vía indirecta o por reenvío. Imagine el lector que al visitar una planta un inspector no sabe qué cuerpo normativo aplicar y si sabe deberá barajar cuidadosamente in situ las posibles consecuencias negativas.

6) Qué función cumple el Reglamento 315/94 en el marco jurídico actual de la legislación alimentaria?

Dos respuestas se perfilan.

a) Es la única norma aplicable en Derecho Alimentario a nivel nacional con los perfeccionamientos provenientes de la legislación alimentaria de la sub-región, los organismos internacionales y los proyectos de la Comisión Técnica, derogando in totum todos los reglamentos existentes, pero dejando sin regular los procedimientos específicos que prevén dichas normas.

b) Es una norma reguladora de las otras ya existentes y deja en pie los capítulos referidos al aspecto procedimental y de recursos.

Obviamente, que cualquiera de estas dos soluciones son de mera creación doctrinaria porque, del propio texto nada se desprende, y lo peor que le puede ocurrir a una norma jurídica es demostrar indefinición y ausencia de seguridad en lo que brinda al administrado.

7) Un aspecto a dilucidar, y sobre el cual no se conoce pronunciamiento alguno, es qué comentario le ha merecido a los gobiernos departamentales la sanción de este reglamento, si ha habido recursos, quejas, reclamos, sobre su vigencia tanto a nivel territorial nacional como en el ámbito municipal.

8) Otro aspecto que queda en suspenso y sin resolver, es la participación de los consumidores basado en el principio asociativo, de controlar con su presencia las distintas etapas del proceso productivo.

9) Vinculado al numeral 7) es la incidencia de este reglamento sobre la Ley Orgánica 9515 de 28/10/35, al legislar concomitantemente ciertas áreas de exigencias sanitarias y procedimientos que pueden llegar a superponerse.

10) Se han desconocido competencias esenciales de organismos inexcusablemente claves como ser INAC, MGAP, INAPE, los propios municipios, INAVI, etc.

11) El estilo de redacción no ha sido el más feliz. Si se buscó claridad y precisión muy lejos estamos. Lo lógico hubiera sido redactar un conjunto de artículos enumerados progresivamente para, a posteriori, ubicar fácilmente el punto, tema o definición necesarios. Si cualquier intérprete intenta manejarse en la selva de números de orden contable, le será realmente intransitable. No comprendemos el porqué. Naturalmente que este reglamento no fue pergeñado por juristas sino por otras profesiones y por ende, carece de la rigurosidad requerida en estos casos. Hubo hace años, más concretamente al dictarse el reglamento de carnes de 1978, un panorama semejante. Tan semejante que parece un calco. Padecía de los mismos errores técnicos (redacción, oscuridad semántica, ausencia de articulado, infracciones, sanciones, etc) y sucumbió algunos años después, hasta que se le sustituyó por el reglamento de carnes de 1983, debidamente conformado.

III. CONCLUSIONES.

Luego de esta exposición, que pretendimos no demasiado extensa, es prudente acercar algunas *puntualizaciones* finales:

I. El presente trabajo tiene como única finalidad interpretar las notas más salientes de un nuevo cuerpo normativo. Como hemos intervenido a lo largo de este derrotero en muchas de sus etapas, no así al final, creímos útil abordar algunas aristas de la problemática alimentaria, para que, tanto el docente, el estudiante, el magistrado, el investigador, se hagan una correcta composición de lugar a los efectos de determinar si la solución adoptada fue la más correcta. El balance crítico es simplemente de corte reflexivo, y nunca será con ánimo de destrucción y/o menoscabo.

II. En segundo lugar, creemos que se ha dado un gran paso, al unificar en un sólo texto las eternas divergencias, tanto a nivel departamental-bromatológico como a nivel de interpretación de la incesante proliferación de normas que ha caracterizado al Derecho Alimentario en el último tiempo. Pero, como no se materializaron ni infracciones, ni sanciones, ni derogaciones precisas, estaremos por un tiempo a la deriva sin saber qué disposición aplicar, o lo que es peor, si la que aplicamos es la más ajustada a derecho.

III. En tercer término, la inminencia (en el momento de dictarse el Decreto 315/94) del advenimiento del Mercosur podría servir de tabla de escape a sus redactores para justificar la celeridad de aprobación, no así la jerarquía de la norma que se eligió. Siempre hubiéramos preferido un Código Alimentario.

IV. Queda expedito el camino, en cuarto lugar, para de futuro, repensar en frío algunas de las inminentes modificaciones, ya sea por vía de fe de erratas, ya sea por análisis sesudo de ciertos expertos, quienes a través de un grupo de trabajo, sugerir los posibles cambios que perfeccionen este texto que hoy aparece con claroscuros indiscutibles.

IV. BIBLIOGRAFIA.

- 1) Barros C.-Bases fundamentales para una ordenación alimentaria- Ed. Eypasa-Madrid (1994).
- 2) Casaux G.- Tendencias actuales del Derecho Alimentario-Ed. FCU-Montevideo (1995).
- 3) Comité Nacional de Calidad-Legislación aplicable- Ed. Oficial (1990-1993).
- 4) Consejo Superior Empresarial-Análisis y propuestas- Ed. Libro Azul (1994).
- 5) Octavo Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mesa Redonda "Derecho Alimentario" -16 al 20 de octubre de 1994.
- 6) Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto 315/94- Ed.IMPO (Diario Oficial-separata de 14/7/94).-
- 7) Terceras Jornadas Técnicas-Facultad de Veterinaria-Mesa redonda "Reglamento Bromatológico Nacional"-3 al 5 de octubre de 1994.-
- 8) Vazquez Cantero J.M.- El marco jurídico del consumidor Revista "Alimentaria" (1982).
- 9) Villar T. y Payssé M.-Calidad Total- Ed. Barreiro y Ramos (1994).

