

El Sabor del Orden, la Ciencia, el Placer

Por Oscar Acosta – Puerto Rico

Una mirada global a la relación entre regulación alimentaria y gastronomía

El Sabor del Orden. Hay un momento, imperceptible pero decisivo, en que el arte de cocinar y el acto de regular se cruzan. Es un instante donde la pasión del chef y el juicio del inspector se entrelazan para proteger algo más que el sabor: la vida. Este artículo no es un manifiesto técnico ni una apología legal, sino un recorrido por la relación secreta y fundamental entre dos mundos que, lejos de estar en guerra, han escrito juntos una de las historias más fascinantes del ser humano: la de la seguridad, la innovación y la identidad que se sirve en un plato.

La mesa como civilización: una historia regulada desde el origen

Desde las antiguas civilizaciones de Mesopotamia y Egipto, donde ya se establecían normas sobre el pan y la cerveza, hasta los códigos alimentarios de la Edad Media, la humanidad ha comprendido que comer bien no es solo un placer: es un acto social, económico y político. Regular la comida ha sido una forma de proteger a la comunidad, preservar la salud y ejercer el poder. El **Codex Alimentarius del siglo XXI** es, en cierta forma, el heredero de aquellas primeras **tablillas de arcilla** donde se inscribieron reglas sobre el comercio de aceite de oliva o el sacrificio de animales. **La gastronomía**, desde sus inicios, ha estado custodiada por reglas que evolucionan con los pueblos.



Gastronomía y regulación: danza entre riesgo y confianza

La seguridad alimentaria no es un tema moderno. En la Edad Media, el panadero podía ser castigado con cárcel si su pan no tenía el peso justo. En el **Japón feudal**, la elaboración de sake estaba regulada con celo casi religioso. Hoy, las regulaciones globales tienen una misión común: prevenir enfermedades, proteger poblaciones vulnerables y establecer un estándar mínimo de inocuidad. Pero también cumplen una función cultural: generan confianza. La confianza de que el queso que se sirve en París, el sushi en Tokio o la ropa vieja en Canarias ha sido producido, almacenado y transportado bajo condiciones aceptables para la salud humana.

Estados Unidos: la FDA como arquitecta invisible del sabor moderno

En los Estados Unidos, la FDA ha moldeado el **paisaje alimentario** más allá de lo evidente. Su definición de alérgenos mayores, su criterio para el uso de aditivos y su

regulación sobre los **“health claims”** en etiquetas, han transformado la manera en que los chefs, fabricantes y distribuidores conciben sus creaciones. A veces criticada por su rigidez, la FDA ha sido clave para erradicar **epidemias alimentarias**, controlar sustancias cancerígenas y empujar a la industria hacia un estándar de transparencia. Desde los menús escolares hasta los **productos gourmet**, su presencia, aunque invisible, es profunda.

Europa: la EFSA y el equilibrio entre herencia y norma

En Europa, la EFSA no solo regula: interpreta la diversidad gastronómica del continente. Cada país miembro de la UE aporta a la discusión desde su identidad culinaria, y esa riqueza cultural se encuentra con un esfuerzo por armonizar reglas.



¿Cómo se regula el jamón ibérico sin afectar su autenticidad?
¿Cómo se protege el Roquefort sin traicionar su fermentación

natural? El sistema europeo apuesta por una trazabilidad robusta, una exigencia microbiológica clara y una promoción del origen protegido como valor comercial. En este contexto, la gastronomía europea no se ve limitada por las normas, sino fortalecida en su diferenciación y autenticidad.

Canarias: entre Atlántico, tradición y excelencia regulada

En las Islas Canarias, donde el Atlántico besa los volcanes y la cocina es un espejo de siglos de mestizaje, la regulación alimentaria cumple una función estratégica. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), los Cabildos Insulares y la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias vigilan, certifican y educan. Gracias a su labor, el queso Majorero, el vino de La Palma y los mojos artesanales no solo tienen sabor, sino respaldo legal y protección frente al fraude. La gastronomía canaria, lejos de ser domesticada por las normas, ha encontrado en ellas un escudo de calidad y una plataforma para proyectarse al mundo.



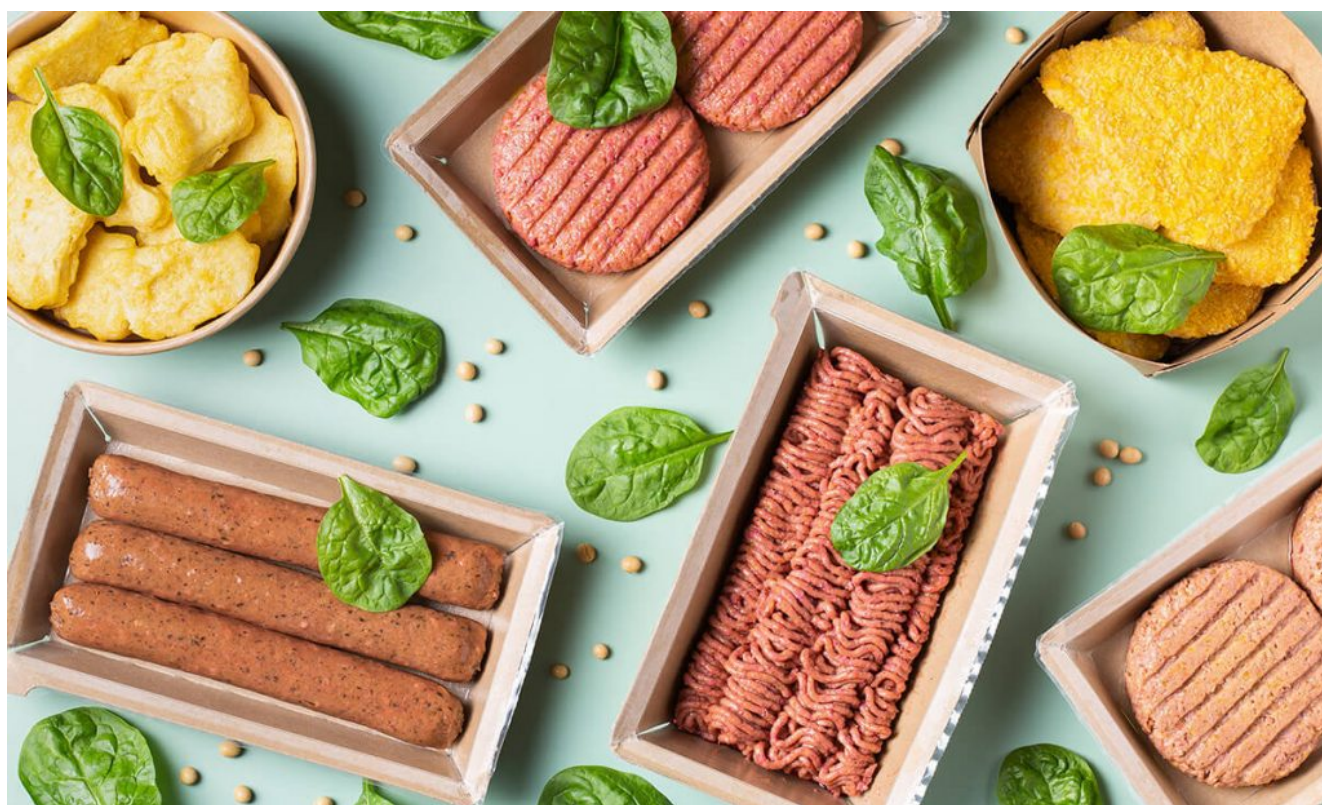
Asia y África: sistemas emergentes, desafíos milenarios

En regiones como el Sudeste Asiático o el África Subsahariana, las regulaciones conviven con prácticas milenarias y sistemas informales. La OMS, la FAO y múltiples ONG colaboran para fortalecer la seguridad alimentaria sin erradicar las culturas alimenticias locales. En países como India, Etiopía o Tailandia, se avanza hacia modelos híbridos: normativas que reconocen las realidades rurales, la falta de infraestructura y la necesidad de preservar saberes ancestrales. El reto es doble: elevar el estándar sin destruir la raíz cultural.

Creatividad con límites: cuando las normas inspiran innovación

Muchos creen que la regulación limita la creatividad. Pero los mejores chefs saben que toda cocina es un acto de límites: de fuego, de tiempo, de ingredientes, y sí, también de ley. La

gastronomía molecular no sería posible sin evaluaciones regulatorias que permitieran el uso seguro de nitrógeno líquido o ciertos estabilizantes. Los productos *plant-based* y las **carnes cultivadas** han sido posibles gracias a entornos normativos que, lejos de frenar, han canalizado **la innovación**. La creatividad, cuando se enfrenta a la norma, no muere: evoluciona.



Los nuevos ingredientes: insectos, fermentos, carne cultivada y su frontera legal

El futuro alimentario trae ingredientes que desafían marcos regulatorios tradicionales. Desde insectos ricos en proteína, hasta fermentos personalizados o carnes cultivadas en biorreactores, la ley está corriendo detrás de la ciencia y del apetito. La EFSA ha aprobado ciertos insectos, la FDA evalúa carne cultivada y países como Singapur ya comercializan proteína de laboratorio. Pero aún quedan preguntas abiertas: ¿cómo se etiquetan estos productos? ¿cómo se informa al

consumidor sin crear rechazo? La regulación no solo tendrá que proteger, sino también comunicar y educar.

Regulación emocional: más allá del etiquetado, la ética del consumo

La regulación futura no será solo química, sino también ética. ¿Es aceptable ocultar el origen animal de un ingrediente? ¿Debemos regular la publicidad alimentaria dirigida a niños con igual celo que regulamos una toxina? **La gastronomía**, en tanto acto social, necesita marcos legales que protejan no solo el cuerpo, sino la dignidad humana. El bienestar animal, la sostenibilidad, la equidad alimentaria serán, cada vez más, temas centrales en la **legislación global de alimentos**.

El futuro del sabor: hacia una gastronomía regulada pero libre

La pregunta no es si debemos regular, sino cómo hacerlo sin apagar la llama de la cocina como arte, identidad y esperanza. Los mejores marcos legales serán aquellos que escuchen al chef, que entiendan al campesino, que protejan al consumidor, que incluyan al microemprendedor. Una regulación viva, contextual, flexible, pero firme. Porque el sabor del mañana no debe ser estéril, sino confiable. No debe ser uniforme, sino diverso. Y sobre todo, no debe ser privilegio de unos pocos, sino derecho de todos.



La belleza del plato también nace del rigor

Un plato no es solo lo que se ve. Es la historia que lo respalda, la norma que lo protege, la ciencia que lo permite, el arte que lo transforma. La regulación no es el fin de la gastronomía, sino su suelo firme. Cuando se hace con inteligencia, respeto y visión, puede ser un aliado silencioso pero poderoso de la belleza, del sabor, de la vida. Porque al final, la excelencia culinaria también es una forma de justicia.