



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DEL COMERCIO

# COMERCIO Y NORMAS ALIMENTARIAS





# COMERCIO Y NORMAS ALIMENTARIAS

Publicación de  
la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura  
y  
la Organización Mundial del Comercio  
2018

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o de la Organización Mundial del Comercio (OMC), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o la OMC los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO o de la OMC.

Este documento fue publicado inicialmente en inglés por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial del Comercio con el título *Trade and Food Standards*. La traducción al español ha sido preparada por la Organización Mundial del Comercio y, en caso de discrepancias, prevalecerá la versión en idioma original.

FAO ISBN 978-92-5-130369-6  
OMC ISBN 978-92-870-4505-8 (edición impresa)  
OMC ISBN 978-92-870-4506-5 (PDF)

© FAO y OMC, 2018

La FAO y la OMC fomentan el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, descargar e imprimir el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO y a la OMC como las fuentes y titulares de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO o la OMC aprueban los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.

Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán dirigirse a [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) o a [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org). Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org).

Las publicaciones de la OMC están disponibles en el sitio web de la Organización ([www.wto.org/publications](http://www.wto.org/publications)). Se pueden comprar ejemplares impresos de la librería en línea de la OMC (<http://onlinebookshop.wto.org>).

#### **Autores de las fotografías**

Portada, de arriba a abajo:

@foryouinf/Depositphotos; @noreenlhrpk/Depositphotos; @cybernesco/Depositphotos; @draghici/Shutterstock

# ÍNDICE

Agradecimientos	iv
Prólogo	v
Resumen	vii
Introducción	ix
<b>PARTE 1. El marco institucional</b>	<b>1</b>
El Codex Alimentarius	3
La Organización Mundial del Comercio	12
<b>PARTE 2. Las ventajas de participar</b>	<b>18</b>
Los Comités MSF y OTC de la OMC en acción	22
Las ventajas de participar	27
Participar en el Codex	30
Invertir en el desarrollo de la capacidad	38
<b>PARTE 3. Un sistema dinámico</b>	<b>48</b>
Referencias y recursos	56
Acrónimos	58

# AGRADECIMIENTOS

La presente publicación, *Comercio y normas alimentarias*, ha sido elaborada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial del Comercio (OMC).

En lo concerniente a la FAO, la labor técnica fue supervisada por la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor y la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. La División de Comercio y Mercados del Departamento de Desarrollo Económico y Social se ocupó de las actividades generales de preparación y coordinación. Otros Departamentos y Divisiones de la FAO también presentaron observaciones y propuestas útiles, a saber, la División de Producción

y Sanidad Animal, el Departamento de Pesca y Acuicultura, la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura, la Oficina Jurídica y de Ética, la División de Nutrición y Sistemas Alimentarios y las Oficinas Regionales de la FAO.

En lo concerniente a la OMC, la labor técnica fue supervisada por la División de Agricultura y Productos Básicos y la División de Comercio y Medio Ambiente. La Secretaría del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) también efectuó valiosas contribuciones.

La FAO y la OMC agradecen asimismo la valiosa contribución de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la elaboración de esta publicación.

# PRÓLOGO



Graziano da Silva  
Director General de la FAO



Roberto Azevêdo  
Director General de la OMC

Cuesta imaginar un comercio de productos alimenticios sin normas. Gracias a las normas alimentarias, los consumidores pueden confiar en la inocuidad, calidad y autenticidad de los alimentos. Al reflejar un entendimiento común entre los consumidores, los productores y los gobiernos sobre distintos aspectos de los alimentos, las normas hacen posible que tengan lugar los intercambios comerciales. Si cada gobierno aplica normas alimentarias diferentes, el comercio se vuelve más costoso y es más difícil asegurar que los alimentos sean inocuos y satisfagan las expectativas de los consumidores.

Las normas alimentarias y el comercio van de la mano para asegurar que los alimentos sean inocuos y nutritivos y se produzcan en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de una población mundial en constante aumento. En los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) se reconoce la función que el comercio puede desempeñar para promover el desarrollo sostenible. La FAO y la OMC —así como el sistema internacional que ambos constituyen y que aún las normas alimentarias y el comercio— contribuyen de forma conjunta a lograr el ODS 2, relativo al hambre, la seguridad alimentaria y la agricultura sostenible; el ODS 3, relativo a la vida sana



*Las normas alimentarias y el comercio van de la mano para asegurar que los alimentos sean inocuos y nutritivos y se produzcan en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de una población mundial en constante aumento.*



y el bienestar; el ODS 8, relativo al crecimiento económico, el empleo y el trabajo; y el ODS 17, relativo al fortalecimiento de la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

Asimismo, la FAO y la OMC proporcionan a los gobiernos los medios para establecer un marco que facilite el comercio sobre la base de normas alimentarias internacionalmente acordadas. Mediante la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, los gobiernos elaboran normas alimentarias con una base científica. Gracias a la labor del Codex se proporcionan recursos valiosos a los gobiernos para lograr objetivos de salud pública, como la inocuidad de los alimentos y la nutrición, y se sientan las bases para los intercambios comerciales. La OMC establece una serie de normas para el comercio multilateral y constituye un foro en el que solucionar diferencias y negociar nuevas normas. Dado que las normas son esenciales para un comercio fluido, en los Acuerdos de la OMC se recomienda encarecidamente a los gobiernos que armonicen sus prescripciones de conformidad con las normas internacionales. En relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC (Acuerdo OTC) se basan en las normas del Codex y las toman como punto de referencia para la armonización.

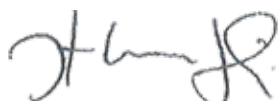
La armonización es un poderoso instrumento para que el comercio sea menos costoso y más inclusivo, puesto que reduce la necesidad de que los productores cumplan normas diferentes en los distintos mercados. Además, puede beneficiar a los gobiernos que tienen dificultades para disponer de los recursos necesarios para invertir en el establecimiento de sus propias prescripciones de inocuidad de los alimentos, ya que pueden basarse en los mejores conocimientos científicos disponibles que se recogen en las normas internacionales.

El sistema de normas alimentarias y comerciales se sustenta en la labor sumamente técnica que tiene lugar en el Codex y la OMC, y que está dirigida por los Miembros. Aunque a menudo la participación en esa labor pasa desapercibida, es fundamental para que

en las normas se tenga en cuenta la realidad de los distintos países y se atiendan sus necesidades. La cooperación también es necesaria para resolver las fricciones comerciales que surgen de forma inevitable y para actualizar las normas comerciales en función de los desafíos que se planteen.

Para poder participar y cooperar a nivel internacional, los países deben invertir lo suficiente en la inocuidad y el control de los alimentos, y los gobiernos deben tener la capacidad nacional necesaria para coordinar de manera eficaz a todas las partes interesadas. Ambos aspectos tienen repercusiones en el marco del Codex y la OMC: por un lado, la posibilidad de participar en la formulación de las normas alimentarias y comerciales y, por otro, de beneficiarse de los instrumentos que proporciona este sistema para mejorar la inocuidad de los alimentos a escala nacional e incrementar las oportunidades de exportación. La formación y la creación de capacidad, que la FAO y la OMC proporcionan, por ejemplo, mediante el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC)—una iniciativa en la que, además de la FAO y la OMC, participan la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Banco Mundial—son fundamentales para que los países en desarrollo puedan utilizar el sistema de forma eficaz.

En este informe se describe el modo en que se han combinado los marcos institucionales de la FAO y la OMC para establecer un sistema de comercio y normas alimentarias internacionales; se resume el funcionamiento del sistema en la práctica; y se presentan algunas cuestiones que surgen en la confluencia entre el comercio y las normas alimentarias. Esperamos que este informe sirva para recordar a los encargados de la formulación de políticas la importancia de nuestra labor conjunta en las esferas de las normas alimentarias y el comercio, cuyo éxito se basa en la participación activa de nuestros Miembros.



**Graziano da Silva, Director General de la FAO**



**Roberto Azevêdo, Director General de la OMC**



# RESUMEN

En esta publicación se explica cómo se establecen las normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos por medio de la Comisión del Codex Alimentarius del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y cómo se aplican dichas normas en el marco del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) de la OMC.

Los productores deben cumplir los reglamentos nacionales sobre alimentos para comerciar a escala internacional y tener acceso a los mercados de productos de alto valor. El cumplimiento de las prescripciones en los mercados de exportación puede resultar difícil, especialmente para los pequeños productores de economías emergentes y en desarrollo. La utilización a escala mundial de normas alimentarias internacionales no solo contribuye a mejorar la salud pública, sino que también ayuda a reducir los costos del comercio al hacerlo más transparente y eficiente. De ese modo, la circulación de los alimentos entre distintos mercados se vuelve más fluida.

Mediante la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius FAO/OMS, los Miembros elaboran normas alimentarias consensuadas

internacionalmente y con base científica. El Acuerdo MSF reconoce esas normas internacionales, y de ese modo pasan a ser un punto de referencia para el comercio internacional de productos alimenticios. En el Acuerdo MSF se establecen las normas relativas a las medidas para proteger la inocuidad de los alimentos, la salud de los animales y la preservación de los vegetales en el comercio con el fin de que dichas medidas no creen obstáculos innecesarios al comercio. Los Miembros se refieren cada vez más a menudo a las normas del Codex en el contexto del Acuerdo OTC, que se aplica a otros reglamentos sobre los alimentos, como las prescripciones de calidad y etiquetado. La OMC también proporciona una serie de instrumentos para facilitar el diálogo internacional sobre medidas relativas a los productos alimenticios y solucionar las preocupaciones comerciales que puedan surgir.

En la publicación se describen ambas Organizaciones, la manera en que colaboran y el modo en que los países pueden y deben cooperar para que las normas alimentarias internacionales estén al día y sean pertinentes y para solucionar cuestiones comerciales. En ella también se destaca la importancia de invertir en las capacidades nacionales con el fin de estar preparados, en la actualidad y en el futuro, para asegurar que los alimentos sean inocuos y los intercambios comerciales se lleven a cabo sin trabas.

©Thinkstock/Tiphaine\_Buccino



©Shutterstock/Travel Mania



©Pixabay/Hans



Es fundamental la coordinación entre todos los organismos públicos pertinentes, así como entre estos organismos y las partes interesadas que integran los eslabones de la cadena alimentaria en su conjunto. Los agentes con responsabilidades en los sistemas de control de los alimentos deben tener los conocimientos y aptitudes adecuados. Las inversiones en esta esfera posibilitarán que los países protejan la salud pública, contribuyan a la formulación de normas internacionales y se beneficien de las oportunidades comerciales de manera más eficaz.

En la publicación también se muestran algunos de los factores de cambio en la esfera de los reglamentos sobre los alimentos y se hace hincapié en la necesidad

de que los gobiernos estén permanentemente atentos y preparados para afrontar los desafíos y aprovechar las nuevas oportunidades que surjan, ya sea en el ámbito de la salud humana o las preferencias de los consumidores, como en el de las novedades tecnológicas. Los Miembros deberán disponer de instituciones sólidas y de la capacidad nacional para hacer frente a esos desafíos, tanto en su país como en el marco del sistema internacional y dinámico de normas alimentarias y comerciales que han establecido. Asimismo, deberán ser flexibles y actuar de forma prospectiva para aprovechar las ventajas y sortear los riesgos que depara el futuro, teniendo siempre presente que los alimentos no son un producto cualquiera.



@iStock/Karimala



@iStock/John\_Kalapo



@iStock/Nancy Haggarty

# INTRODUCCIÓN

El valor anual del comercio de productos agrícolas casi se ha triplicado en los últimos 10 años hasta alcanzar los 1.700 millones de dólares de EE.UU., en gran parte gracias a las economías emergentes y los países en desarrollo.<sup>1</sup> En los últimos dos decenios, la reducción de los aranceles mediante acuerdos comerciales mundiales y regionales ha favorecido el crecimiento del comercio internacional de alimentos. Los productores, no obstante, deben cumplir las normas alimentarias para comerciar a escala internacional y tener acceso a los mercados de productos de alto valor. Los gobiernos aplican normas alimentarias para asegurar que los alimentos sean inocuos y cumplan las prescripciones de calidad y etiquetado. La utilización a escala mundial de normas alimentarias internacionales ayuda a reducir los costos del comercio al hacerlo más transparente y eficiente. De ese modo, la circulación de los alimentos entre distintos mercados se vuelve más fluida.

El comercio está íntimamente ligado a la seguridad alimentaria, la nutrición y la inocuidad de los alimentos. El comercio repercute en una serie de variables económicas y sociales, como las estructuras de mercado, la productividad y la composición de la producción agrícola, la variedad, calidad e inocuidad de los productos alimenticios y la composición de los regímenes alimentarios.

El marco institucional, es decir, el sistema por el que se rige la elaboración y aplicación de las normas internacionales sobre la inocuidad de los alimentos, se basa en los marcos de la Comisión del Codex Alimentarius del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y la OMC.

El desarrollo agrícola, el comercio y la seguridad alimentaria son aspectos centrales del mandato de la FAO y la razón por la que la FAO invierte en el Codex. La OMC se ocupa de las normas por las que se rige el comercio internacional; en el Acuerdo MSF y el Acuerdo OTC se establece el marco en el que los gobiernos aplican las normas internacionales con miras a asegurar la inocuidad y la calidad de los productos alimenticios objeto de comercio internacional.

En esta publicación se hace especial hincapié en la estrecha relación entre las normas alimentarias y el comercio. Además, se describe el sistema por el que se rige la elaboración y aplicación de las normas alimentarias y se trata con mayor detalle la importancia de las normas, la armonización de los reglamentos de conformidad con las normas internacionales y la importancia de que los países estén preparados para beneficiarse del sistema.

En la publicación también se proporcionan ideas a los encargados de la adopción de decisiones en los gobiernos nacionales y a otras partes interesadas que se ocupan del comercio y la formulación de normas, reglamentos y políticas sobre los alimentos. Se explica además que pueden lograrse beneficios económicos y de salud pública tangibles si se aúnan el comercio, la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias, se concientia al público, se crea capacidad nacional y se fomenta la cooperación.

En la Parte I se describe el sistema de las normas del Codex y los Acuerdos de la OMC. En la Parte II se analizan las dinámicas del sistema en la práctica y la importancia de que los países, independientemente de su nivel de desarrollo, estén preparados y participen en las actividades del Codex y de los Comités MSF y OTC. En la sección final se muestran algunos de los factores de cambio que pueden repercutir en las normas alimentarias y el comercio en el futuro.

<sup>1</sup> OMC, *Estadísticas del comercio internacional* 2015.



**WTO**

# Parte 1

EL MARCO  
INSTITUCIONAL

A photograph of a wooden desk with a nameplate that says "FAO". To the left is a desk lamp, and in the background is a chair. The bottom half of the image is a green gradient with a white curved line.

**FAO**

## MENSAJES DESTACADOS

- El Codex es la institución internacional de normalización alimentaria más importante del mundo gracias a la labor de sus Miembros. Funciona de forma transparente e inclusiva y se basa en el asesoramiento científico de expertos más reciente y de mayor calidad y en el consenso.
- La finalidad de los principios enunciados en el proceso de normalización es asegurar que las normas del Codex contribuyan a facilitar el comercio de alimentos y a proteger la salud pública.
- Los Acuerdos MSF y OTC de la OMC funcionan conjuntamente con las instituciones internacionales de normalización a fin de alentar la armonización de medidas y para que estas no creen obstáculos innecesarios al comercio, ni discriminen de manera arbitraria o injustificable entre los Miembros.
- El Codex Alimentarius y la OMC establecen de manera conjunta un sistema de normas para que los alimentos sean inocuos, de la calidad esperada y puedan comercializarse de forma equitativa.

El comercio puede ser más complejo de lo que pensamos. ¿Qué ocurre si dos países definen el mismo producto de forma distinta o establecen criterios diferentes para comprobar la inocuidad de un producto? Pensemos, por ejemplo, en las molestias para los viajeros de que haya 15 tipos de enchufes eléctricos diferentes en el mundo, o la enorme inversión en infraestructura necesaria para que los trenes de carga y de pasajeros puedan cruzar la frontera entre dos países con anchos de vía diferentes. Pensemos también en las ventajas de poder insertar y utilizar una llave USB en cualquier ordenador del mundo, o de disponer de cables, sistemas operativos o tamaños de tarjetas de crédito normalizados.

Entre las tareas importantes que se ha confiado a los gobernantes desde la antigüedad está la de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar que se engañe a los consumidores con prácticas desleales. A lo largo de la historia, muchos países han elaborado leyes y reglamentos sobre los alimentos de manera independiente y, a menudo, han hallado distintas soluciones para que los alimentos fuesen inocuos y de la calidad esperada, y los consumidores recibiesen información suficiente y exacta sobre los productos que compraban. Sin embargo, las diferencias entre los requisitos y las especificaciones nacionales de un país a otro dificultan con frecuencia el comercio transfronterizo de alimentos. Al mismo tiempo, los consumidores se preocupan cada vez más por los riesgos relacionados con los alimentos, por ejemplo, los riesgos para la salud causados por microorganismos, residuos de plaguicidas, otros contaminantes y aditivos alimentarios peligrosos.



*La Comisión del Codex Alimentarius del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, creada por la FAO y la OMS en 1963, es el punto de referencia más importante a escala internacional en materia de normas alimentarias.*



La Comisión del Codex Alimentarius se creó con el objetivo de atender esas preocupaciones y elaborar y publicar normas alimentarias como parte de un "código alimentario" que protegiese la salud pública y garantizase las prácticas comerciales equitativas en el comercio de alimentos. De conformidad con los Principios generales del Codex, la publicación del código alimentario tiene por objeto servir de guía y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para contribuir a su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional. Este es el motivo por el que las normas del Codex empezaron a desempeñar una función clave en virtud de los Acuerdos MSF y OTC de la OMC.

A continuación, se muestra el marco institucional en el que se sustentan las normas alimentarias y el comercio de alimentos a escala internacional y su funcionamiento como sistema. En esta parte se trata, en primer lugar, el propio código alimentario, haciendo hincapié en el carácter esencial de las normas del Codex, cómo se elaboran y quién lleva a cabo esta labor. En segundo lugar, se describen los aspectos comerciales propiamente dichos, como el conjunto de normas incorporado bajo los auspicios de la OMC en dos acuerdos importantes, que dependen de las normas del Codex. En esta parte también se presentan las ramificaciones jurídicas del sistema mediante una descripción sucinta de los mecanismos de solución de diferencias de la OMC que pueden emplearse para solucionar problemas comerciales causados por medidas relacionadas con los alimentos.

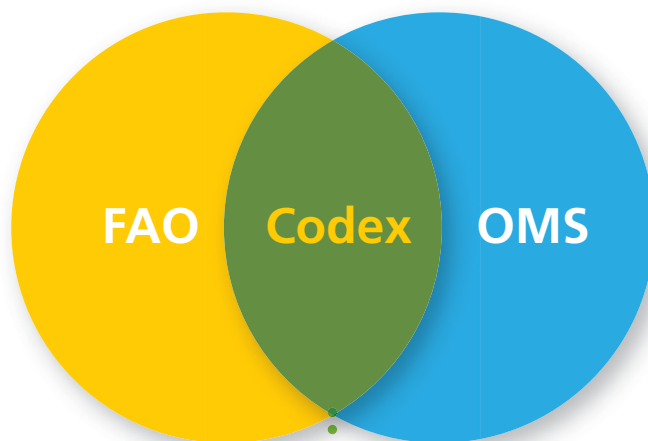
## El Codex Alimentarius

La FAO y la OMS establecieron la Comisión del Codex Alimentarius en 1963 en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Se trata del punto de referencia más importante a escala internacional en materia de normas alimentarias. El carácter mixto del Codex es la clave de su éxito. Todos los agentes que intervienen en la cadena alimentaria deben cooperar para garantizar la inocuidad de los alimentos en todos los hogares.

### ¿Qué es el Codex?

El Codex Alimentarius es una recopilación de normas, directrices y códigos de prácticas internacionales y armonizados sobre los alimentos. En conjunto, los textos del Codex tienen el objetivo de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Se elaboran gracias a las aportaciones conjuntas de

# El **Codex Alimentarius**



El mandato  
del Codex



**PROTEGER**  
la salud de  
los consumidores.

**ASEGURAR**  
prácticas equitativas  
en el comercio de los alimentos.



**PROMOVER LA COORDINACIÓN**  
de todos los trabajos sobre normas  
alimentarias emprendidos por  
las organizaciones internacionales  
gubernamentales y no gubernamentales.



expertos independientes y la participación de sus 188 Miembros, que representan más del 99% de la población mundial.

Los textos del Codex llevan más de cinco décadas contribuyendo a la inocuidad y la calidad de los alimentos que consumimos. El Codex Alimentarius constituye un reglamento mundial que pueden seguir todos los agentes de la cadena alimentaria. Asimismo, el procedimiento para la elaboración de normas de la Comisión del Codex Alimentarius, que es abierto y participativo a pesar de su complejidad, desempeña una función importante en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos, pues hace posible que los países se reúnan para reflexionar ateniéndose a una base científica.

### Los textos del Codex

Las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex son de carácter consultivo: los países deben introducirlos en su legislación o sus reglamentos nacionales voluntariamente para que sean jurídicamente exigibles. Todos los textos del Codex están a disposición del público gratuitamente en su sitio web.

Las normas del Codex sobre productos definen las características físicas y químicas de casi 200 productos comercializados, como manzanas, trigo, pescado congelado o agua embotellada.

Las distintas directrices del Codex —por ejemplo, para el etiquetado de los alimentos— posibilitan la comunicación entre el productor y el vendedor de los alimentos, por un lado, y el comprador y los consumidores, por otro.

En los códigos de prácticas —por ejemplo, sobre higiene de los alimentos— se describen los controles necesarios a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final, para que todos los agentes (agricultores, cultivadores, fabricantes, transformadores, manipuladores de alimentos y consumidores, etc.) asuman la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.

En la Norma general del Codex para los contaminantes se indican los niveles máximos y planes de muestreo relacionados de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales que se encuentran en los alimentos y piensos que son inocuos para los productos destinados al comercio internacional.

## El Codex en acción

La aplicación conjunta de las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex garantiza la inocuidad de los alimentos. Para los productos lácteos, por ejemplo, las labores parten del propio animal y cómo se cría —el pienso y los medicamentos que se le proporcionan— para, a continuación, pasar a delimitar el modo en que deben estructurarse y supervisarse los procesos de recogida, transporte y almacenamiento de la leche para que sea inocua. Para la elaboración de la leche deben aplicarse prácticas de higiene y controles suficientes como para que las bacterias nocivas y otros contaminantes estén bajo control, se minimicen y se mantengan dentro de márgenes inocuos, sin alterar las propiedades nutritivas, el sabor, el aspecto, el olor y la textura del producto.

Si la leche ha de ser transportada y, posiblemente, transformada en otro producto, deberá realizarse un seguimiento a lo largo del proceso, y el producto se habrá de etiquetar en cada una de las etapas.

Si el producto está destinado a la exportación, además de satisfacer las necesidades de los consumidores, deberá cumplir las normas y los reglamentos internacionales.

Cuando prueben un vaso de esa leche, los consumidores decidirán si siguen comprando el producto en función de su inocuidad, de si era de la calidad que esperaban y de su grado de satisfacción general.

El Codex, imperceptible para los consumidores, es fundamental para el resto de agentes que participan en la cadena alimentaria, desde la explotación agrícola al plato del consumidor, pues contribuye a que la leche que consume sea inocua y pueda comercializarse entre países.

Fuente: Secretaría del Codex



# El Codex en cifras

A continuación se desglosa por materias el número de **normas, directrices y códigos de prácticas del Codex** vigentes en julio de 2016, tras las decisiones adoptadas en el 39º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

191



Normas sobre productos

76



Directrices

Niveles máximos de contaminantes en los alimentos



105

que abarcan  
18  
contaminantes

Más de  
4.037  
niveles máximos

que abarcan  
303  
aditivos  
alimentarios



# 4.846

Límites máximos  
de residuos de plaguicidas



que abarcan  
**294**  
plaguicidas



Límites máximos de residuos  
de medicamentos veterinarios  
en los alimentos

# 610

que abarcan  
**75**

medicamentos  
veterinarios

# 50



Códigos de  
prácticas

En la base de datos del Codex sobre los aditivos alimentarios se incluyen las condiciones y los límites máximos que deben respetarse para utilizar los aditivos alimentarios autorizados en todo tipo de alimentos. En otras bases de datos del Codex se indican los límites máximos de residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios que pueden contener los alimentos.

### **Transparencia e integración**

Los valores fundamentales de colaboración, integración, creación de consenso y transparencia son aspectos centrales del mandato del Codex.

Las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius, de carácter anual, reúnen a un promedio de más de 130 Estados miembros y casi 50 observadores internacionales, entre ellos representantes del sector privado, los círculos académicos y la sociedad civil, así como otros grupos de partes interesadas. La finalidad de estas reuniones es adoptar nuevos textos del Codex o revisar los textos existentes. El alto nivel de participación y la capacidad de alcanzar acuerdos demostrada son indicadores del éxito del procedimiento para la elaboración de normas del Codex.

Gracias a unas prácticas de trabajo transparentes, que hacen hincapié en la participación de los países en desarrollo y posibilitan a los Miembros y observadores comunicarse hasta en seis idiomas y en más de 20 comités, los delegados pueden trabajar conjuntamente para llegar a acuerdos sobre el modo óptimo de garantizar que los alimentos sean inocuos, de la calidad esperada y pueden comercializarse. La integración es un elemento esencial para que el sistema del Codex funcione. Las inversiones en este sistema fomentan la calidad y eficacia de las normas establecidas por medio de la participación y el consenso más amplios que puedan lograrse.

### **El Codex y la ciencia**

El fundamento de las normas del Codex depende de la formulación de medidas de gestión de riesgos que tengan una base científica sólida a partir de la evaluación de riesgos. Los órganos de asesoramiento de expertos de la FAO y la OMS son transparentes e independientes. Constituyen una fuente fiable que responde a las solicitudes de datos a escala mundial para llevar a cabo evaluaciones de riesgos, investigaciones científicas y estudios relacionados con los alimentos.

### **Órganos y consultas de expertos**

Los órganos de expertos de la FAO y la OMS sobre evaluación de riesgos proporcionan la base científica

para las normas del Codex. Estos órganos son independientes respecto de la Comisión y sus órganos auxiliares, a tal punto que contribuyen de manera importante a la credibilidad científica de la labor misma de la Comisión. El Codex se atiene estrictamente a los principios establecidos para el análisis de riesgos, que garantizan la independencia de la evaluación de riesgos de base científica (proporcionada a menudo en forma de asesoramiento científico) respecto de las realidades prácticas de la gestión de riesgos.

### **Selección de expertos mundiales**

La competencia y la neutralidad de los miembros de estos órganos de expertos tienen una importancia decisiva. Todas las conclusiones y recomendaciones dependen en gran medida de la objetividad, las aptitudes científicas y las competencias generales de los expertos que las formulan.

Por este motivo, se actúa con gran cautela al evaluar los logros de los expertos y al aplicar políticas estrictas para determinar e impedir posibles conflictos de intereses durante el proceso de selección de los expertos invitados a participar, utilizando procedimientos que garanticen la excelencia, la independencia y la transparencia del asesoramiento prestado por los comités científicos de la FAO y la OMS. Los expertos deben ser especialistas de primer orden en sus respectivas esferas, y su opinión ha de ser imparcial e indiscutiblemente objetiva. Se los nombra a título personal y no como representantes de gobiernos, organizaciones o instituciones; las aportaciones que hacen son exclusivamente suyas.

Se invita a todos los Miembros del Codex a que, de forma activa, proporcionen datos y faciliten la participación de expertos independientes en los órganos de asesoramiento científico del Codex. La solidez del asesoramiento científico sobre el que se sustentan las normas del Codex reside en un procedimiento de evaluación de riesgos consistente y transparente, que cuenta con los científicos más prominentes a nivel internacional y utiliza datos facilitados desde todos los rincones del mundo.

### **Asesoramiento científico**

Dos grupos de expertos establecidos hace tiempo, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), llevan muchos años efectuando evaluaciones de riesgos reconocidas internacionalmente que no solo sirven de base para las decisiones del Codex sobre gestión de riesgos, sino que también son muy utilizadas por gobiernos, sectores de actividad e investigadores de todo el mundo. Las evaluaciones de riesgos y las

evaluaciones de inocuidad que llevan a cabo estos expertos se basan en la mejor información científica disponible, recogen las aportaciones de diversas fuentes acreditadas y dan lugar a publicaciones que se consideran obras de referencia a nivel internacional. Otros dos grupos de expertos, las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Nutrición (JEMNU), completan el conjunto de órganos científicos independientes que proporcionan asesoramiento científico especializado al Codex. La FAO y la OMS también organizan consultas o reuniones especiales de expertos para tratar cuestiones que no están comprendidas en el mandato de esos órganos científicos.

### ¿Cómo elabora normas el Codex?

La Comisión examina un documento de proyecto presentado por un Miembro y decide si la norma debe elaborarse conforme a la propuesta. Si se aprueba un nuevo trabajo, la Secretaría del Codex toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma y lo envía a los gobiernos de

los países Miembros y las organizaciones de observadores para que se someta a dos rondas de observaciones. El texto también se distribuye a los comités del Codex encargados de cuestiones como el etiquetado, la higiene, los aditivos, los contaminantes o los métodos de análisis, para que aprueben el asesoramiento especial que se requiera en esas esferas. Una vez que ha sido adoptada por la Comisión, la norma del Codex se incluye en el Codex Alimentarius y se publica en el sitio web.

En la actualidad, la mayor parte de los países necesitan normas menos prescriptivas, especialmente en relación con los productos, que las que se elaboraron en los decenios de 1970 y 1980. La Comisión se mantiene al corriente de las modificaciones y ha refundido muchas de sus normas detalladas más antiguas en normas nuevas y más generales. Entre las ventajas de este enfoque, cabe señalar que se consigue una cobertura más amplia y hace posible innovar en la elaboración de nuevos productos alimenticios.

Como veremos en la Parte II, cuando un país participa de forma eficaz, tiene más capacidad de influir en la elaboración de normas en sus esferas de interés.

## Contaminación con melamina de productos lácteos en China

En septiembre de 2008, se dieron a conocer los primeros casos de lactantes que habían enfermado tras beber una marca concreta de preparados de leche en polvo para lactantes en China. El 26 de septiembre, 54.000 niños habían necesitado tratamiento médico y 12.900 se encontraban hospitalizados. Hasta el mes de diciembre se habían producido seis defunciones y un total de 294.000 casos. Se determinó que el motivo de esta dramática crisis de inocuidad de los alimentos había sido la contaminación con melamina de un preparado para lactantes en niveles extremadamente elevados, como consecuencia de la adulteración del producto.

Cuando se pudo constatar este hecho, 47 países ya habían recibido productos contaminados con melamina. El comercio se interrumpió, ya que los países

aplicaron una política de tolerancia cero para el nivel de melamina en productos lácteos, dada la ausencia de límites máximos de melamina en preparados para lactantes que se hubiesen establecido internacionalmente y tuvieran una base científica.

En una reunión especial de expertos FAO/OMS celebrada en el Canadá en diciembre de 2008, se determinó un nivel de ingestión diaria tolerable de melamina, que constituyó la base de la norma internacional del Codex adoptada en 2010.

La celebración de ese acto fue posible gracias a la excelente cooperación entre las autoridades chinas y las organizaciones internacionales. Tanto el comercio como la confianza de los consumidores acabaron por recuperarse.



## PRIMERAS ETAPAS

Miembros o comités técnicos del Codex

## DOCUMENTO DE DEBATE



Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Calendario, prioridades y pertinencia

Determinación de las necesidades de asesoramiento científico y contribuciones técnicas

## ELABORACIÓN

## ANTEPROYECTO DE NORMA



### TRÁMITE 2

La **Secretaría del Codex** toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma.

## CONCLUSIÓN

## PROYECTO DE NORMA



### TRÁMITE 5

En este trámite, el anteproyecto de norma se somete a todos los Miembros y observadores para que formulen observaciones; al **Comité Ejecutivo** para su examen crítico; y a la **Comisión** para su adopción como proyecto de norma.

#### Trámite 5/8:

Este trabajo puede acelerarse mediante un atajo que permite saltarse la segunda ronda de observaciones: en el **TRÁMITE 5** la Comisión podrá tomar tres decisiones de forma simultánea: adoptar en el **TRÁMITE 5**; omitir los **TRÁMITES 6 y 7**; y adoptar en el **TRÁMITE 8**.

## Observaciones



### TRÁMITE 6

Distribución para la formulación de observaciones (igual que el **TRÁMITE 3**).

# 8 TRÁMITES

Para unas **normas del Codex** – flexibles, transparentes e integradoras

Los posibles proyectos para la elaboración de nuevas normas se examinan en primer lugar en los comités técnicos (documentos de debate). Los Miembros del Codex también pueden presentar documentos de proyectos directamente.

DOCUMENTO DE PROYECTO



## TRÁMITE 1

La **Comisión** aprueba un nuevo trabajo basándose en el documento de proyecto y el examen crítico del Comité Ejecutivo y determina el órgano que debe encargarse de este trabajo.

Observaciones



## TRÁMITE 3

La **Secretaría del Codex** envía el anteproyecto de norma a todos los Miembros y observadores y solicita sus observaciones.

Observaciones



## TRÁMITE 4

El órgano encargado del trabajo examina el anteproyecto de norma y las observaciones; modifica el texto; y decide si el procedimiento sigue adelante, se detiene o debe volver a un trámite anterior.

Observaciones



## TRÁMITE 7

Examen y decisión sobre el trámite siguiente (igual que el **TRÁMITE 4**).

NORMA DEL CODEX



## TRÁMITE 8

En este trámite, el anteproyecto de norma se somete a todos los Miembros y observadores para que formulen observaciones; al **Comité Ejecutivo** para su examen crítico; y a la **Comisión** con miras a su adopción como norma.



Creación de la FAO

Creación de la OMS

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios se reúne por primera vez

1945

1948

1956

1963

Se celebra en Roma la sesión inaugural de la Comisión del Codex Alimentarius

1995

Creación de la OMC

### Entendimiento común

Las normas publicadas en el Codex Alimentarius son el resultado de un entendimiento común entre los Miembros sobre qué se considera un alimento inocuo y de calidad acordada y aceptable, que les permite asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Las normas del Codex ya servían de referencia en la esfera del comercio de alimentos antes incluso del establecimiento de la OMC.

## La Organización Mundial del Comercio

La OMC es la única organización mundial que tiene por mandato ocuparse de las normas que regulan el comercio entre los países. Sus Miembros se reúnen para negociar esas normas, que adoptan la forma de acuerdos comerciales adoptados por consenso. La OMC también supervisa la aplicación de esas normas y vigila las políticas comerciales de sus Miembros. El objetivo general del sistema de la OMC es ayudar a que los intercambios comerciales tengan lugar de la forma más fluida, previsible y libre posible, lo cual es importante para el desarrollo económico y el bienestar. La apertura de los mercados nacionales al comercio internacional, con excepciones justificables y con la flexibilidad adecuada, contribuye al desarrollo sostenible, la mitigación de la pobreza y la mejora de las condiciones de vida. El programa de asistencia técnica de la OMC es importante para lograr que todos los Miembros sean conscientes de sus obligaciones y

puedan sacar el máximo partido de sus derechos. En los casos en que los Miembros discrepen, pueden activar el mecanismo de solución de diferencias de la OMC como último recurso para hallar una solución.

Aunque en su momento el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT)—el instrumento negociado a escala internacional tras la Segunda Guerra Mundial que dio lugar a la OMC— se centró en los derechos de aduana propiamente dichos ("aranceles"), la atención se ha ido ampliando para abarcar otros tipos de medidas que afectan al comercio, como los reglamentos y las normas. Una novedad fundamental a ese respecto fue la concertación de los Acuerdos MSF y OTC de la OMC.

### Acuerdos MSF y OTC

Los Acuerdos MSF y OTC logran un equilibrio entre los derechos de los Miembros a establecer reglamentos para lograr objetivos legítimos, como la inocuidad de los alimentos o la protección de los consumidores, y la garantía de que esos reglamentos no se conviertan en obstáculos innecesarios o discriminatorios al comercio.

En ambos Acuerdos se alienta a los Miembros a que, independientemente de su nivel de desarrollo, participen en las instituciones de normalización pertinentes. Dicha participación es importante para que esos órganos elaboren normas sobre productos



de interés para todos los Miembros y para que en esas normas se tengan en cuenta las realidades y dificultades de los distintos Miembros.

### **El Acuerdo MSF**

En el Acuerdo MSF se establecen normas relativas a la inocuidad de los alimentos y prescripciones en materia de sanidad animal y vegetal. En él se reconoce el derecho de los gobiernos a adoptar y hacer cumplir las medidas necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y animales o para preservar los vegetales. Aunque puede que surja la necesidad de limitar el comercio, las medidas que se adopten con ese fin no deberán aplicarse de forma arbitraria o discriminatoria, ni deberán funcionar como una restricción encubierta del comercio internacional.

Cabe señalar que en el Acuerdo MSF no se establece un conjunto concreto de políticas de salud e inocuidad de los alimentos que los gobiernos deben adoptar. En cambio, sí que se establece un marco de normas destinadas a lograr un equilibrio entre los derechos de los Miembros a adoptar medidas para asegurar la inocuidad de los alimentos y el objetivo de limitar los efectos innecesarios que esas medidas pudieran tener sobre el comercio. Las normas exigen que las medidas se basen en constataciones científicas, se apliquen solo en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o la preservación de los vegetales, y no discriminen de manera injustificable entre países con condiciones similares.

El Acuerdo MSF abarca todos los tipos de medidas destinadas a lograr esos objetivos, ya sean prescripciones relativas a productos finales, prescripciones en materia de transformación, o prescripciones en materia de inspección, certificación, tratamiento o envasado y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

### **El Acuerdo OTC**

Mientras que el Acuerdo MSF se aplica a las medidas destinadas a hacer frente a un conjunto estrictamente delimitado de riesgos relacionados con la salud, el Acuerdo OTC abarca una variedad más amplia de normas y reglamentos de productos que los gobiernos adoptan para lograr una serie de objetivos de política pública, como proteger la salud y la seguridad de las personas, proteger el medio ambiente, proporcionar información al consumidor y velar por la calidad de los productos. En virtud del Acuerdo OTC, los Miembros tienen la libertad de escoger cómo reglamentar los productos para lograr esos objetivos, pero deben hacerlo de modo que no se discrimine entre interlocutores

comerciales, ni se limite innecesariamente el comercio de esos productos.

El Acuerdo OTC comprende el comercio de todas las mercancías (agropecuarias e industriales) y se aplica a tres categorías de medidas: reglamentos técnicos, normas y procedimientos de evaluación de la conformidad.

### **¿En qué casos se aplica cada Acuerdo?**

Aunque los Acuerdos MSF y OTC son muy similares, hay diferencias significativas entre ellos y, por tanto, es importante conocer las medidas comprendidas en cada Acuerdo (véase la página 14). Si su finalidad no es proteger la inocuidad de los alimentos o la sanidad animal o vegetal de una serie de riesgos concretos, las medidas suelen enmarcarse en el ámbito de aplicación del Acuerdo OTC. Por ejemplo, el Acuerdo MSF comprendería las medidas adoptadas para reducir los riesgos de la contaminación microbiológica de los alimentos, mientras que el Acuerdo OTC comprendería las medidas relativas al embalaje, envase y etiquetado de los alimentos destinadas a hacer frente a riesgos que no se abarquen expresamente en el Acuerdo MSF (como la información sobre el contenido nutricional).

### **Normas internacionales**

Los Acuerdos MSF y OTC alientan encarecidamente a los Miembros de la OMC a que basen sus medidas en normas, directrices y recomendaciones internacionales.



*Los Acuerdos MSF y OTC logran un equilibrio entre los derechos de los Miembros a establecer reglamentos para lograr objetivos legítimos, como la inocuidad de los alimentos o la protección de los consumidores, y la garantía de que esos reglamentos no se conviertan en obstáculos innecesarios o discriminatorios al comercio.*



## Alcance del Acuerdo **MSF**

Los objetivos de las medidas que comprende el Acuerdo MSF determinan el alcance de este.

Las medidas comprendidas en el Acuerdo MSF se adoptan con el propósito de proteger:



- Riesgos de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios y los piensos



- Enfermedades propagadas por vegetales o animales (zoonosis)



- Plagas, enfermedades u organismos patógenos



- Otros perjuicios resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas

## Alcance del Acuerdo **OTC**

Los objetivos de las medidas que comprende el Acuerdo OTC determinan el alcance de este.



- Los reglamentos técnicos establecen las características de un producto o de los procesos y métodos de producción. Es obligatorio cumplirlos. En los reglamentos técnicos también se pueden establecer prescripciones en materia de terminología, símbolos, envasado, marcado o etiquetado.



- Las normas son documentos aprobados por una institución reconocida responsable de establecer reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos. No son obligatorias. También pueden incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, envasado, marcado o etiquetado.



- Los procedimientos de evaluación de la conformidad se utilizan para determinar que se cumplen las prescripciones pertinentes de los reglamentos técnicos o las normas.
- Incluyen los procedimientos de muestreo, prueba e inspección; de evaluación, verificación y garantía de la conformidad; y de registro, acreditación y aprobación.

## Disposiciones sobre OTC y MSF en los acuerdos comerciales regionales

La proliferación de acuerdos comerciales regionales (ACR) en los últimos 20 años ha planteado preocupaciones sobre posibles incompatibilidades con el sistema multilateral de comercio de la OMC. El establecimiento de relaciones comerciales y el conocimiento de las normas aplicables pueden llegar a ser un asunto más complejo cuando las disposiciones de esos ACR difieren significativamente de otras disposiciones similares contenidas en los acuerdos de la OMC.

Según un estudio reciente (Acharya, 2016), la mayoría de ACR contienen disposiciones que tratan de forma específica las esferas de OTC y MSF, generalmente en una sección o un capítulo concretos. Por ejemplo, el 72% de los ACR en vigor en 2015 contenía disposiciones sobre OTC, y la mayoría de ellas simplemente reafirmaban o reforzaban las disposiciones del Acuerdo OTC. Algunos ACR contenían

disposiciones que diferían del Acuerdo OTC, ya que, por ejemplo, su formulación era más estricta o los compromisos adquiridos eran más amplios. En esos pocos casos, las disposiciones divergentes suelen incorporar y aprovechar las decisiones y recomendaciones del Comité OTC, especialmente en materia de transparencia. Puede observarse una situación similar respecto de las disposiciones sobre MSF contenidas en los ACR.

Por consiguiente, las disposiciones de los ACR complementan el sistema de la OMC, puesto que los compromisos adicionales se basan en la labor de los Comités OTC y MSF o en las normas internacionales.

Las normas de la OMC siguen siendo el principal factor determinante para el establecimiento de relaciones comerciales en lo que respecta a las normas y medidas alimentarias y las disposiciones sobre OTC y MSF contenidas en los ACR.



En el Acuerdo MSF se reconocen explícitamente tres instituciones internacionales de normalización, que abarcan las tres esferas principales de aplicación de MSF:

- la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius para las normas sobre inocuidad de los alimentos;
- la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) para las normas sobre sanidad animal y enfermedades que pueden transmitirse de los animales a los seres humanos (zoonosis); y
- la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) para las normas sobre sanidad vegetal.

A diferencia del Acuerdo MSF, el Acuerdo OTC, que abarca una gama mucho más amplia de productos (también productos alimenticios) y objetivos de política (por ejemplo, en materia de salud humana), no hace referencia a ninguna institución internacional de normalización concreta. Los Miembros establecieron seis principios para la elaboración de normas internacionales en el año 2000 con el fin de determinar qué normas internacionales pueden ser pertinentes a los efectos del Acuerdo OTC.

El Acuerdo OTC contiene un Código de Buena Conducta para la Elaboración, Adopción y Aplicación de Normas, que establece disposiciones y principios para la formulación de normas en general. En conjunto, estas orientaciones sobre OTC tienen por finalidad que las normas no afecten negativamente al comercio y

## Ventajas de las normas internacionales y la armonización

Las normas internacionales y la armonización contribuyen a:

- facilitar el comercio internacional, dado que los productos conformes a las mismas normas pueden tener una aceptación más amplia y los productores no necesitan saber con antelación cuál será el mercado final de sus productos, con lo cual hay menos restricciones injustificadas al comercio;
- fomentar la eficiencia y permitir las economías de escala, pues los productores no tienen que crear procesos diferentes o diseñar y fabricar distintas variedades de un producto para satisfacer normas distintas y discordes;
- proporcionar una sólida base científica y técnica para la adopción de medidas destinadas a lograr objetivos de política sobre los alimentos;
- asistir a los gobiernos a que elaboren medidas sanitarias y fitosanitarias con base científica y aseguren la inocuidad de los alimentos, la salud de los animales y la preservación de los vegetales sin necesidad de llevar a cabo evaluaciones de riesgos por su cuenta;
- establecer una base para los procedimientos de evaluación de la conformidad (por ejemplo, el ensayo, la inspección o la certificación) que los gobiernos utilizan para asegurar que se cumplan las prescripciones de inocuidad de los productos u otros objetivos;
- difundir la tecnología;
- y
- reducir los costos para los consumidores.

proporcionen una base reglamentaria sólida a escala mundial.

En ambos Acuerdos se promueve firmemente la armonización de los reglamentos de dos formas diferentes. En primer lugar, exigiendo, como norma general, que las medidas OTC y las MSF nacionales se basen en normas internacionales. No obstante, también se permite que los Miembros se aparten de dichas normas en determinadas circunstancias. De conformidad con el Acuerdo MSF, los Miembros pueden tratar de lograr un nivel de protección sanitaria mayor que el reflejado en las normas internacionales, siempre que las medidas se basen en una evaluación de riesgos adecuada y el enfoque sea coherente y no arbitrario. En el Acuerdo OTC se prevé que determinadas normas internacionales puedan no ser apropiadas en casos concretos, por ejemplo, debido a razones climáticas, geográficas o tecnológicas. En él se reconoce también que no debe esperarse de los países en desarrollo que utilicen normas internacionales inadecuadas a sus necesidades de desarrollo, finanzas y comercio.

En segundo lugar, ambos Acuerdos promueven la armonización de los reglamentos "recompensando" las medidas estrechamente ligadas a las normas internacionales pertinentes, a las que se confiere una

presunción de conformidad con determinadas obligaciones en virtud de los Acuerdos. Se trata de una ventaja que puede otorgar a los Miembros un cierto grado de protección frente a posibles recursos jurídicos.

### ***Aplicación de los Acuerdos MSF y OTC - Transparencia para la resolución de preocupaciones comerciales***

La aplicación de los Acuerdos MSF y OTC apoya el comercio de alimentos inocuos y de buena calidad, que cumple las prescripciones reglamentarias, y evita las perturbaciones innecesarias del comercio. Los Acuerdos presentan mejores resultados para los consumidores, los productores y los organismos de reglamentación al promover buenas prácticas de reglamentación para la elaboración de medidas aplicables al comercio de alimentos, como la transparencia, la evaluación de las alternativas menos restrictivas del comercio para cumplir los objetivos normativos y la adopción de un enfoque basado en el riesgo y con un fundamento científico. Puesto que los dos Acuerdos abarcan una amplia variedad de cuestiones, su aplicación exige un enfoque en el que participen todas las instancias decisorias, entre otros los diversos ministerios y organismos competentes en esferas como, por ejemplo, el comercio, la normalización, la salud humana, la inocuidad de los



©Thinkstock/Tiphaine\_Buccino

## Sardinas

El 26 de septiembre de 2002, en una de sus primeras resoluciones acerca del Acuerdo OTC, el Órgano de Apelación de la OMC confirmó una constatación del Grupo Especial favorable al Perú de que las sardinas pescadas en el Pacífico Este (de la especie *Sardinops sagax*) podían comercializarse y etiquetarse como sardinas en conserva en la Unión Europea (UE). La diferencia se originó a raíz de que se indicase en un Reglamento del Consejo de las CE que solo las sardinas de la especie *Sardina pilchardus* Walbaum (que se encuentra principalmente en la costa del Atlántico Noreste) podían comercializarse como conservas de sardinas, excluyendo de ese modo a las sardinas peruanas.

En la resolución de la OMC se constató que ese Reglamento era incompatible con el Acuerdo OTC porque no se basaba en la norma internacional pertinente establecida

por el Codex (CODEX STAN 94) para las sardinas y productos análogos en conserva. En esa norma del Codex se dispone la información que puede incluirse en el etiquetado de alimentos y las características de 21 especies con las que pueden elaborarse sardinas y productos análogos en conserva, como la *Sardinopsagaxsagax* y la *Sardina pilchardus* Walbaum.

Como resultado de esta diferencia, se alcanzó una solución mutuamente convenida, y en virtud de ella se modificó el Reglamento CE para abordar las preocupaciones del Perú y permitir la continuidad del comercio.

Fuente: Secretaría de la OMC

alimentos, las cuestiones veterinarias y fitosanitarias, la industria y el medio ambiente.

La transparencia es uno de los pilares fundamentales para la aplicación eficaz de los Acuerdos MSF y OTC. En ambos se exige que los Miembros presenten notificaciones de determinados proyectos de reglamentos que afecten al comercio y den a sus interlocutores comerciales la oportunidad de formular observaciones cuando un reglamento previsto pueda suscitar preocupación. La transparencia de este proceso ofrece una gran oportunidad de celebrar consultas sobre proyectos de reglamentos. Los Miembros pueden beneficiarse de diversos puntos de vista sobre las mejores medidas para conseguir los objetivos de política, y los exportadores de conocer con antelación las futuras modificaciones de las prescripciones que se aplicarán en sus mercados de exportación y de la oportunidad de formular observaciones al respecto.

El diálogo y la cooperación entre los Miembros contribuyen en gran medida a evitar los problemas comerciales causados por las medidas OTC y las MSF. En los Comités MSF y OTC de la OMC, los Miembros de la OMC intercambian ideas sobre todos los aspectos relativos a la aplicación esos dos Acuerdos. El diálogo y la cooperación entre funcionarios

técnicos y representantes de los organismos de reglamentación son el pilar fundamental de la labor de los Comités. El carácter técnico y pragmático de los debates posibilita que los Comités proporcionen métodos útiles para la resolución de cuestiones antes de que estas adquieran un cariz excesivamente político o contencioso y puedan dar lugar a impugnaciones jurídicas. En otras palabras, esta forma de cooperación entre homólogos en materia de reglamentación tiene una función preventiva y es una manera útil de evitar las diferencias comerciales.

### Resolución de preocupaciones comerciales

Se dispone de varios mecanismos para la resolución de preocupaciones comerciales que funcionan directa o indirectamente por medio de la OMC. Los Miembros pueden formular observaciones sobre las notificaciones de los proyectos de medidas OTC o MSF; tratar de solucionar las preocupaciones mediante consultas bilaterales; plantear preocupaciones comerciales específicas en los comités pertinentes de la OMC; o utilizar el mecanismo formal de solución de diferencias de la OMC. No se establece que deba seguirse un orden concreto respecto de estas acciones. Los Miembros pueden utilizar el mecanismo que deseen para cada preocupación.

## El Acuerdo sobre Facilitación del Comercio

Los comerciantes, tanto de países en desarrollo como de países desarrollados, llevan tiempo señalando los trámites excesivos que siguen siendo necesarios para la circulación de mercancías entre países, que aumentan los costos e imponen una carga especial a las pequeñas y medianas empresas (pymes). En respuesta, los Miembros de la OMC negociaron un nuevo Acuerdo sobre Facilitación del Comercio (AFC), que entró en vigor el 22 de febrero de 2017 tras ser ratificado por dos tercios de los Miembros de la Organización.

El AFC contiene disposiciones para agilizar el movimiento, el levante y el despacho de las mercancías, incluidas las mercancías en tránsito, lo que puede tener una importancia especial para los productos perecederos, como los alimentos. También establece medidas para lograr una cooperación efectiva entre las autoridades aduaneras y otras autoridades

competentes, como los organismos competentes en materia de MSF y OTC.

Algunas de las disposiciones contenidas en el AFC—por ejemplo las disposiciones relativas a la tramitación previa a la llegada, la publicación de los plazos medios de levante, el examen y la publicación de los derechos y la publicación de información sobre los requisitos de importación o exportación—añaden detalles específicos a las normas ya contenidas en los Acuerdos MSF y OTC sin reducir los derechos y las obligaciones que corresponden a los Miembros en virtud de esos Acuerdos. Por consiguiente, es importante que los funcionarios encargados de la aplicación de esos Acuerdos mantengan un estrecho contacto entre ellos para beneficiarse de sus experiencias respectivas y aprovechar las oportunidades de creación de capacidad que se presenten para respaldar la aplicación del AFC.





# Parte 2

LAS VENTAJAS DE  
PARTICIPAR



## MENSAJES DESTACADOS

- Cuando un país aplica las normas del Codex y participa en los Comités MSF y OTC contribuye a la protección de la salud pública y al aprovechamiento de las oportunidades del comercio internacional. Para que la participación tenga éxito hacen falta conocimientos sólidos y capacidad en la esfera de inocuidad de los alimentos y normas alimentarias. Es fundamental que haya un compromiso de mejorar continuamente los sistemas de control de los alimentos y una inversión consecuente al respecto.
- Para mejorar la inocuidad de los alimentos, los países deben adoptar un enfoque global y recabar las aportaciones de múltiples sectores. La coordinación en el plano nacional es fundamental para aprovechar al máximo los beneficios que puedan obtenerse de las normas alimentarias internacionales del Codex y de los Acuerdos MSF y OTC.
- La coordinación en el plano internacional (por ejemplo, entre donantes) también es un importante requisito previo para mejorar la eficiencia y los resultados de la asistencia internacional.



**E**n la Parte I se describió el sistema de normas alimentarias y normas comerciales creado por los Miembros para los Miembros. Una vez instaurado este sistema ¿qué hace falta para que siga funcionando y responda al objetivo previsto? y ¿de qué modo pueden los Miembros aprovechar las ventajas que ofrece el sistema?

Como sucede en cualquier institución en la que todos pueden expresar su opinión y tienen derecho a participar, las dos esferas complementarias del Codex y la OMC se apoyan en la calidad de las aportaciones hechas: la participación es importante para propiciar el cambio, sostener e impulsar la actividad normativa internacional y aplicar los instrumentos para las cuestiones relativas a las MSF y los OTC y, de ese modo, hacer que las dos instituciones se mantengan vivas y sigan siendo relevantes.

A partir del Codex los Miembros elaboran normas alimentarias que establecen los puntos de referencia para la salud pública y el comercio. Mediante los Acuerdos de la OMC, los Miembros fomentan firmemente la armonización de las medidas comerciales sobre la base de dichas normas internacionales. A continuación, también por medio de la OMC, los Miembros vigilan mutuamente la aplicación de dichas normas, según lo establecido en las leyes y reglamentos, y los efectos que esto tiene en el comercio. El círculo se cierra cuando la información sobre las necesidades de los grupos interesados y los efectos en el comercio se incorporan en el proceso del Codex para que los Miembros puedan decidir si es necesario elaborar nuevas normas o actualizar las vigentes. La creación de capacidad, facilitada por la FAO, la OMC y otras instituciones, es esencial para que los Miembros puedan beneficiarse plenamente del sistema.

### **Comprender el sistema**

El sistema se puede mantener si los países invierten en él participando en el Codex. Asimismo, mediante la participación en los Comités MSF y OTC se conseguirá que las orientaciones y mejores prácticas para la aplicación de los Acuerdos se mantengan actualizadas y que las fricciones comerciales se resuelvan de manera eficaz. Sin embargo, lo que da a un país un verdadero acceso al sistema es la coordinación y los procesos en el plano nacional de todo lo relacionado con el Codex y la OMC. Para ello se necesita lo que denominaremos una "preparación eficaz" que, junto con la participación estratégica en las reuniones internacionales de las dos instituciones, da a un país la posibilidad de influir en la elaboración de normas en los ámbitos que este necesite y de asegurarse de que las normas elaboradas reflejen las necesidades nacionales. La

preparación eficaz también supone utilizar los mecanismos de la OMC para promover los intereses comerciales de un país, en particular, asegurándose de que los interlocutores comerciales apliquen las normas internacionales.

Las buenas relaciones comerciales dependen fundamentalmente del acuerdo sobre las normas. En esta sección se argumenta que únicamente la preparación eficaz permitirá a un país, en primer lugar, determinar dónde se requieren medidas y, después, trabajar para elaborar esas medidas mediante una consulta multisectorial integrada a nivel nacional. Es preciso que representantes de todos los grupos (sanitario, agropecuario, industrial, comercial y consumidores) participen en el establecimiento de un programa nacional y de las prioridades nacionales. Son esos conocimientos y la experiencia de esos grupos diversos, pero interconectados, los que dan a un país la capacidad de reconocer lo que sirve a sus intereses nacionales y las medidas que pueden serles útiles para facilitar el acceso a los mercados de exportación. Del mismo modo, se necesitan conocimientos, experiencia y coordinación multisectorial para aplicar los Acuerdos de la OMC y sus normas y procedimientos en el plano nacional, y para que las cuestiones emergentes se tengan en cuenta en la labor temática sobre nuevas orientaciones y prácticas. Asimismo, este proceso permite detectar los problemas comerciales que encaran los productores en sus mercados de exportación, a fin de adoptar posiciones nacionales con miras a abordar estas preocupaciones.

En esta sección primero se esboza la forma en que funcionan los Acuerdos MSF y OTC de la OMC y la importancia de que los Miembros estén preparados



*Como sucede en cualquier institución en la que todos pueden expresar su opinión y tienen derecho a participar, las dos esferas complementarias del Codex y la OMC se apoyan en la calidad de las contribuciones realizadas.*



para participar, y se defiende la tesis de la inversión en sistemas nacionales y la participación en el plano internacional. Acto seguido, se describe la manera en que se elaboran las normas del Codex y se dan orientaciones sobre los principios básicos para que una cuestión de interés nacional llegue a incorporarse al programa internacional del Codex. A lo largo de la sección, se subraya la necesidad de aplicar un enfoque multisectorial, partiendo desde la base, y se demuestra cómo la participación en una rama del sistema puede producir beneficios en otra.

La preparación eficaz y la consulta y coordinación multisectoriales plantean dificultades y requieren capacidad técnica e institucional que debe desarrollarse y mantenerse. La sección concluye con estudios de casos y ejemplos de experiencias que han tenido éxito en diversas partes del mundo en las que la FAO ha ejecutado programas de desarrollo de la capacidad. Esos ejemplos demuestran que las inversiones específicas, documentadas y coordinadas pueden ser beneficiosas en cuanto a los resultados de las normas cuando estas se aplican y a los efectos positivos en el acceso a los mercados para los productos alimenticios.

## Los Comités MSF y OTC de la OMC en acción

Las normas alimentarias siempre han contado para el comercio, y cada vez son más importantes. En los Comités MSF y OTC de la OMC, los Miembros vigilan los efectos en el comercio de las medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y demás medidas que guardan relación con los productos alimenticios. También intercambian experiencias y mejores prácticas en la aplicación de los Acuerdos MSF y OTC, y elaboran procedimientos y directrices para ayudar a los Miembros. Esta labor ilustra, en particular, la importancia de unas normas alimentarias armonizadas y de base científica para facilitar el comercio. En este marco, los Miembros utilizan las notificaciones<sup>2</sup> para indicar su intención de introducir medidas nuevas o modificaciones a medidas ya existentes. Si una medida afecta al comercio o tiene posibilidad de hacerlo, los Miembros pueden expresar sus preocupaciones en una reunión. Esas cuestiones relacionadas con el comercio y el acceso a los mercados se denominan "preocupaciones comerciales específicas".

<sup>2</sup> Si bien no es obligatorio notificar los reglamentos MSF que sean sustancialmente iguales a la norma internacional, en 2008, el Comité MSF recomendó que los Miembros lo hicieran de todas maneras puesto que esa información podía ser útil para los interlocutores comerciales. Por consiguiente, cuando los Miembros notifican una medida que hace referencia a una norma del Codex pueden adicionalmente señalar si dicha medida cumple la norma indicada.

## Notificaciones

Las medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos son las más visibles, pero las que tratan sobre otros aspectos de los productos alimenticios (incluidos los riesgos sanitarios no relacionados con las MSF), como el etiquetado o la calidad, también van en aumento. El porcentaje de notificaciones MSF periódicas relacionadas con medidas de inocuidad de los alimentos se ha incrementado en general del 44% en 2007 al 74% en 2016. La proporción de notificaciones que hacen referencia específicamente a una norma del Codex prácticamente se ha triplicado en el mismo período (véase el Gráfico 1).<sup>3</sup>

Las cuestiones alimentarias, aunque menos frecuentes en las notificaciones OTC dado que el Comité se ocupa de las medidas relativas a todos los productos, también han cobrado importancia en dicho Comité: en 2007 solo el 14% de las notificaciones OTC presentadas tenían relación con medidas alimentarias, mientras que en 2016 la cifra ascendió al 28% tras alcanzar su punto máximo en 2014. En el mismo período, la proporción de

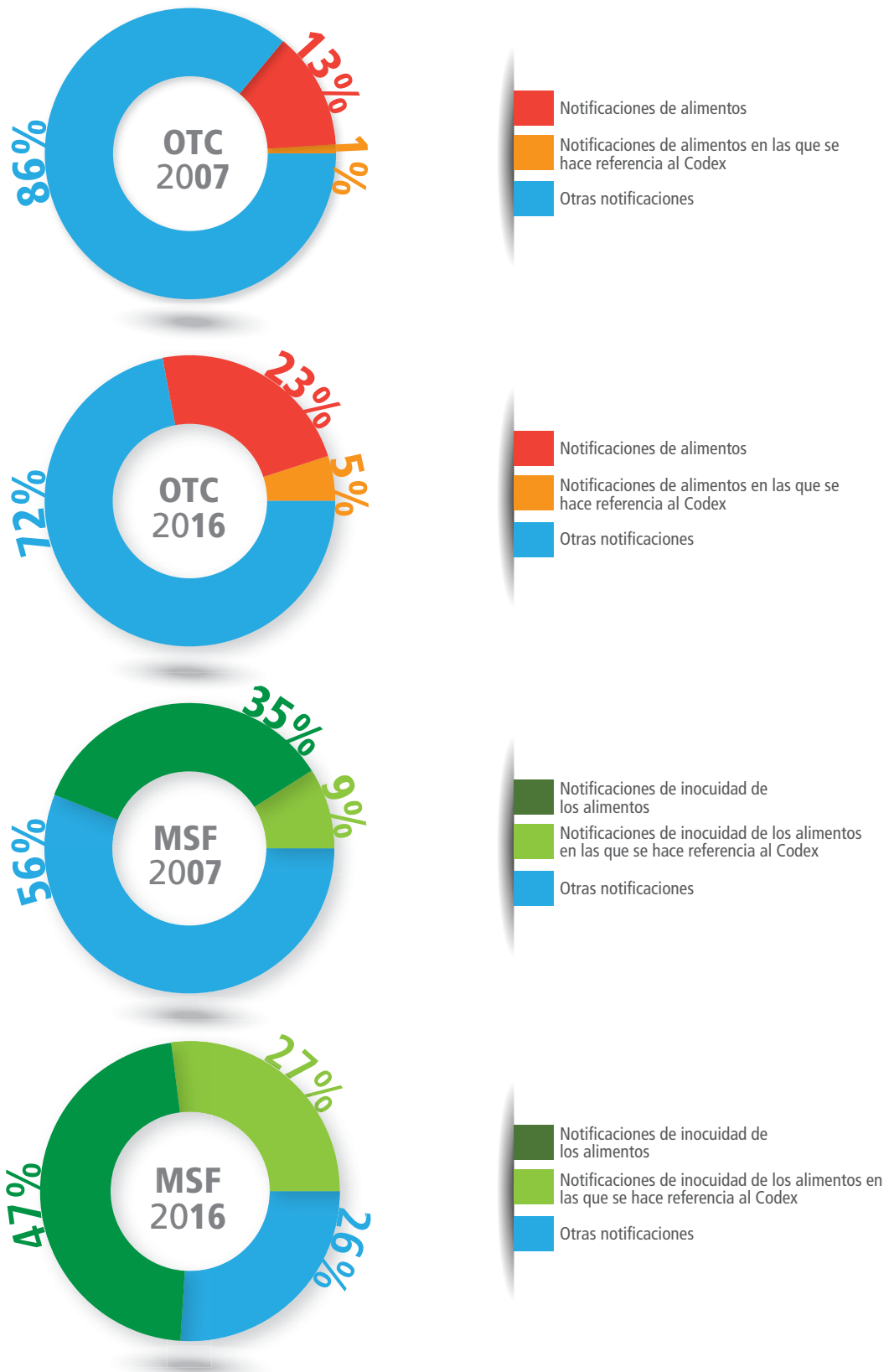


*En los Comités MSF y OTC de la OMC, los Miembros vigilan los efectos en el comercio de las medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y demás medidas que guardan relación con los productos alimenticios. También intercambian experiencias y mejores prácticas en la aplicación de los Acuerdos MSF y OTC, y elaboran procedimientos y directrices para ayudar a los Miembros.*



<sup>3</sup> En el contexto de las MSF, "otras notificaciones" se refiere a las medidas de sanidad animal o vegetal, mientras que en el contexto de los OTC se refiere a un amplio conjunto de productos y cuestiones.

**Gráfico 1: OTC y MSF - Notificaciones de reglamentos sobre alimentos e inocuidad de los alimentos en las que se hace referencia a las normas del Codex \***



\* Se incluyen las notificaciones OTC cuando en el texto de la notificación se mencionan alimentos o bebidas. Las notificaciones MSF se incluyen cuando el objetivo declarado de la notificación es la inocuidad de los alimentos.

Fuente: Secretaría de la OMC

notificaciones OTC en que se mencionaba el Codex aumentó del 1% al 5%.

No es sorprendente que en las notificaciones de medidas de inocuidad de los alimentos que afectan al comercio se haga referencia muy frecuentemente a las normas del Codex, teniendo en cuenta que el Acuerdo MSF reconoce explícitamente a esa entidad como la institución internacional de normalización para cuestiones de inocuidad de los alimentos.

Aunque el Acuerdo OTC no reconoce explícitamente al Codex, ni a ninguna otra institución internacional de normalización, esa entidad es la institución

mencionada con más frecuencia en las notificaciones OTC cuando se trata de medidas relativas a los productos alimenticios. La referencia a las normas del Codex en las notificaciones OTC se ha hecho más común en los últimos 10 años, hecho que indica que los Miembros están utilizando más a menudo las normas del Codex como base para las medidas OTC relacionadas con los productos alimenticios, en particular las medidas sobre etiquetado o calidad de los alimentos.

### Preocupaciones comerciales específicas

Si una medida crea problemas de acceso a los mercados, los Miembros de la OMC pueden plantear la cuestión para examinarla en calidad de preocupación comercial específica.

La proporción de preocupaciones comerciales específicas presentadas ante los Comités MSF y OTC en las cuales el uso de normas del Codex estaba en cuestión ha aumentado entre 2007 y 2016, especialmente en la esfera de los OTC (véase el Gráfico 2).

El Comité MSF se ocupa de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, la salud de los animales y la preservación de los vegetales, y una gran proporción de las preocupaciones comerciales específicas debatidas guardan relación con los

## Preocupaciones comerciales específicas

En las reuniones de los Comités MSF y OTC, los Miembros de la OMC debaten cuestiones comerciales relacionadas con una medida específica establecida por un Miembro de la OMC que está limitando las exportaciones de otro. Esas cuestiones se denominan "preocupaciones comerciales específicas". El debate ofrece a los

Miembros de la OMC la oportunidad de pedir a sus interlocutores comerciales que expliquen o justifiquen las prescripciones que les dificultan exportar. Es un intercambio técnico y pragmático entre encargados de la reglamentación y expertos que ayuda a aliviar las fricciones comerciales y a evitar las diferencias.

## Residuos de antioxidantes en camarones

En octubre de 2012, y en reuniones posteriores, la India planteó una preocupación comercial específica en el Comité MSF en relación con la introducción por el Japón de pruebas obligatorias para establecer los niveles de residuos de etoxiquina, un antioxidante utilizado en algunos países como conservante en la alimentación de los animales acuáticos, contra la oxidación de las peras o como aditivo alimentario. El Japón había notificado una medida basada en su Ley de Higiene Alimentaria de 2005 en la que se especificaban unos niveles permisibles para los residuos de etoxiquina en algunos productos, pero no se establecían límites máximos de residuos (LMR) en los camarones. El Japón explicó que, en el momento en que se había modificado su legislación, no había normas del Codex sobre la presencia de etoxiquina en los camarones. Se estaba realizando una evaluación de riesgos. En el

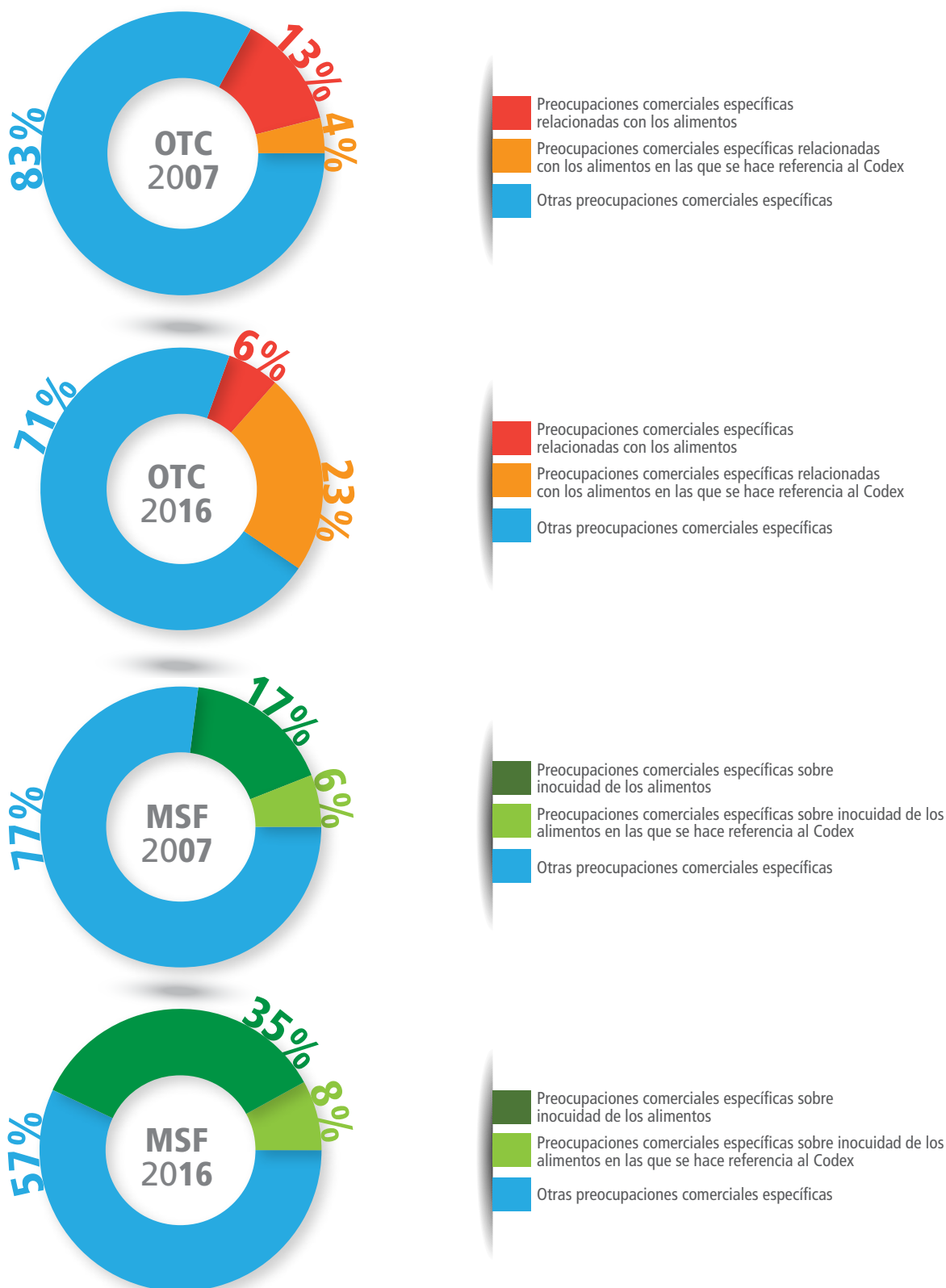
interin se aplicaba el nivel de tolerancia por defecto de 0,01 ppm.

La India sostuvo que, si bien el nivel umbral en los camarones se había establecido en 0,01 ppm, el nivel en el pescado era de 1 ppm, y el Codex había fijado un LMR en las peras de 3 ppm. El nivel muy bajo aplicado por el Japón no tenía en cuenta el objetivo de reducir al mínimo los efectos negativos en el comercio. Según la India, no había una base científica sobre la toxicidad o el carácter cancerígeno de la sustancia. La India era la principal proveedora de camarones al Japón, y esta medida tenía un efecto desfavorable en sus exportaciones.

El Codex señaló que había incorporado la etoxiquina en la lista de prioridades de evaluación. Finalmente, el Japón concluyó su evaluación de riesgos y propuso un proyecto de LMR de 0,2 ppm, y en octubre de 2014 ambos Miembros informaron de que la preocupación se había resuelto.

Fuente: Secretaría de la OMC

**Gráfico 2: OTC y MSF - Preocupaciones comerciales específicas relacionadas con los alimentos en las que se hace referencia a las normas del Codex \***



\* Las preocupaciones comerciales específicas sobre OTC se incluyen cuando la medida en cuestión trata de alimentos o bebidas. Las preocupaciones comerciales específicas sobre MSF se incluyen cuando la medida en cuestión tiene por objeto la inocuidad de los alimentos.

Fuente: Secretaría de la OMC

productos alimenticios. Numerosas preocupaciones comerciales específicas tratan de medidas de inocuidad de los alimentos que repercuten en las exportaciones de otro Miembro de la OMC. Los Miembros de la OMC se refieren habitualmente a las normas del Codex en los debates relativos a las preocupaciones comerciales específicas, como muestra el Gráfico 2. En algunos casos, el Miembro exportador anima al Miembro importador a basar sus medidas en una norma del Codex pertinente, con miras a facilitar el comercio. Sin embargo, las preocupaciones comerciales específicas en general se plantean en ámbitos en los que no hay una norma del Codex pertinente y, en ese caso, los Miembros mencionan esa carencia en los debates.

En los debates de las preocupaciones comerciales específicas en el marco de las OTC durante los últimos cinco años, los Miembros han mencionado con mucha más frecuencia las normas o directrices del Codex (véase el Gráfico 3). Entre 2007 y 2016, la proporción de preocupaciones comerciales específicas en que se mencionaron las normas del Codex aumentó del 4% al 23%. En términos absolutos, las normas del Codex se debatieron en el contexto de dos preocupaciones comerciales específicas planteadas en 2007, mientras que en

2016 se hizo referencia a dichas normas en relación con 21 preocupaciones comerciales específicas.

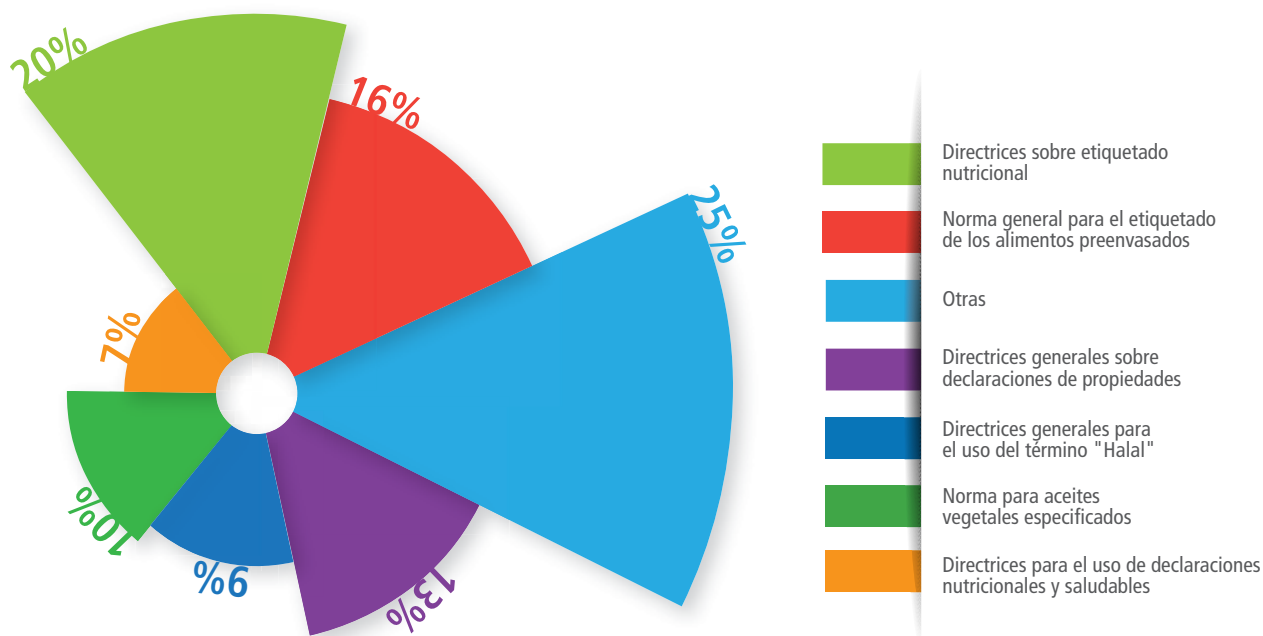
Las normas del Codex pertinentes para los Acuerdos MSF y OTC son de distinta naturaleza. Por ejemplo, las normas de carácter general relativas al etiquetado o a la declaración de propiedades saludables pueden estar más expuestas a distintas interpretaciones en la aplicación que un LMR de un plaguicida específico, que establece un umbral de inocuidad.

Si se examinan más detenidamente las nuevas preocupaciones comerciales específicas planteadas en los últimos cinco años en las que se mencionan las normas del Codex, alrededor del 60% corresponden a cuestiones OTC (etiquetado, calidad y otros), mientras que el resto se refiere a la inocuidad de los alimentos (véase el Gráfico 4).

### Fuentes de preocupaciones comerciales

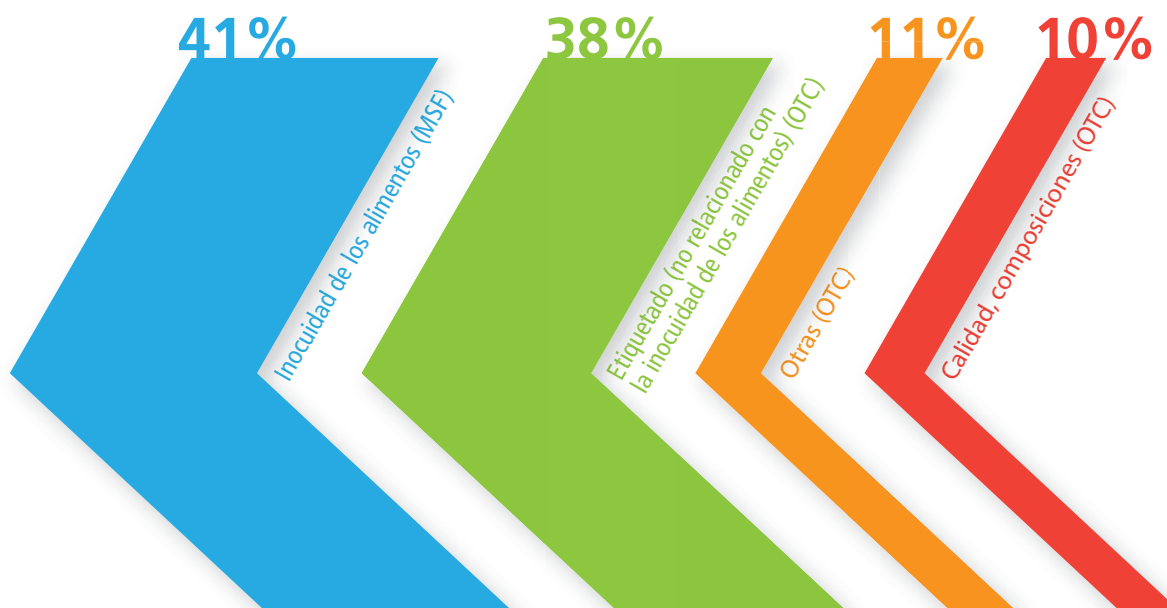
Como ya se señaló, cuando en los debates sobre preocupaciones comerciales específicas en el Comité MSF se mencionan las normas del Codex suele ser en relación con la falta de una norma del Codex para un determinado producto o preocupación específica de inocuidad de los alimentos. En algunos casos, el

**Gráfico 3: Normas del Codex mencionadas en preocupaciones comerciales específicas sobre OTC planteadas de 2012 a 2016**



Fuente: Secretaría de la OMC

**Gráfico 4: Preocupaciones comerciales específicas en las que se hace referencia a las normas del Codex, planteadas de 2012 a 2016**



Fuente: Secretaría de la OMC

Codex responde elaborando rápidamente una norma, en otros es más difícil o requiere más tiempo.

Una fuente reciente de preocupación comercial específica planteada ante el Comité OTC ha sido el aumento constante de reglamentaciones sobre etiquetado alimentario y nutricional. Los debates sobre las medidas de etiquetado para promover la nutrición y los regímenes alimenticios saludables es una cuestión que ha cobrado una enorme importancia en el Comité OTC; en ese sentido, una tercera parte de las nuevas preocupaciones comerciales específicas señaladas a la atención de los Miembros de la OMC desde 2012 corresponde a esos tipos de sistemas de etiquetado. Una segunda fuente importante de preocupación comercial específica en los debates sobre OTC es la reglamentación de las bebidas alcohólicas, incluido el etiquetado, las prescripciones relativas a la composición y las definiciones.

### Las ventajas de participar

El creciente número de notificaciones y preocupaciones comerciales específicas en que se mencionan las normas del Codex, presentadas ante los Comités MSF y OTC, subraya la importancia de que los países estén preparados para implicarse y participar en el sistema de normalización y en la OMC.

La base para participar en la labor de los Comités MSF y OTC y en el proceso de normalización del

Codex es una coordinación eficaz de las múltiples partes interesadas a nivel nacional. Para poder aplicar con éxito los Acuerdos MSF y OTC hace falta un enfoque en el que participen todas las instancias decisorias, como los diversos ministerios y organismos competentes en las esferas de la salud, la agricultura, la industria, el comercio, el medio ambiente y la normalización, entre otros, muchos de los cuales también intervienen en el proceso del Codex. También el sector privado tiene una función esencial, si se toma en consideración que son los productores quienes deben hacer frente a las prescripciones impuestas por las medidas alimentarias en los mercados internos y de exportación, y que el sector privado es un interlocutor clave en la elaboración y aplicación de las normas alimentarias.

Tanto los gobiernos como el sector privado pueden hacer un seguimiento de las notificaciones para mantenerse al tanto de los cambios normativos en los mercados de exportación, identificar las posibles preocupaciones y velar por el cumplimiento de las nuevas prescripciones. A continuación, según surja la necesidad, son los Miembros de la OMC quienes formulan observaciones sobre un proyecto de reglamento de otro Miembro que pueda afectar a las exportaciones y, de ser necesario, quienes recurren a los Comités MSF y OTC para resolver las preocupaciones.

Los conocimientos y experiencia complementarios de los sectores público y privado hacen una importante contribución al proceso de elaboración de normas y a la resolución de las preocupaciones comerciales. Con respecto a la elaboración de normas, el gobierno inicia el proceso al establecer los objetivos de salud pública y de inocuidad de los alimentos y, posteriormente, se incorporan a este los especialistas del sector privado. A la inversa, el sector privado suele ser el primero en detectar las cuestiones de acceso a los mercados, y es el gobierno quien investiga y prioriza las cuestiones y las pone en conocimiento del Comité OTC o del Comité MSF.

Los Miembros pueden establecer diferentes tipos de mecanismos para facilitar esa colaboración público-privada, pero lo importante es que haya un espacio para dialogar, establecer prioridades y llegar a una posición nacional sobre una cuestión, que pueda plantearse ante la Comisión del Codex Alimentarius o la OMC.

## Mecanismos para la coordinación nacional en Kenya

**E**n Kenya los Comités Consultivos Nacionales de OTC y MSF ayudan a promover la coordinación entre diferentes grupos de interesados en las cuestiones de OTC y MSF. El comité de múltiples interesados está compuesto por representantes de diversos departamentos estatales, autoridades encargadas de la reglamentación, asociaciones empresariales, organismos no gubernamentales, universidades y organizaciones internacionales. Los Comités Consultivos Nacionales fomentan las asociaciones público-privadas para examinar cuestiones pertinentes en materia de OTC y MSF, por ejemplo; examinar los

cambios en la reglamentación técnica, las normas y los procedimientos de evaluación de la conformidad que sean posibles obstáculos al comercio para los interlocutores nacionales y extranjeros, y promover sólidos canales de diálogo para el intercambio de información entre ministerios y organismos principales. Los Comités se reúnen al menos tres veces por año. Está previsto que las reuniones precedan a las reuniones de los Comités OTC y MSF de la OMC, de forma que se puedan celebrar consultas internas entre los varios interesados nacionales como medida preparatoria para las reuniones de dichos Comités.

## Entender las cuestiones comerciales en el plano nacional

El sistema de la OMC dispone de instrumentos funcionales para tratar los problemas comerciales derivados de las prescripciones de importación relativas a productos alimenticios, en particular, las resultantes de la armonización con las normas del Codex. No obstante, la eficacia de esos instrumentos, como la formulación de observaciones sobre notificaciones de reglamentos nuevos o de modificaciones de reglamentos ya existentes y el debate de las preocupaciones comerciales específicas, depende directamente del compromiso y la participación de los Miembros en los Comités MSF y OTC. Para participar en esos Comités de manera efectiva es necesario invertir en un diálogo eficaz y bien coordinado entre las múltiples partes interesadas en el país, para detectar los problemas relacionados con las normas alimentarias, definir las prioridades y escoger la mejor forma de encarar dichos problemas, por ejemplo, enviando observaciones en respuesta a una notificación o planteando una cuestión en los Comités MSF u OTC.

## ¿Por qué plantear preocupaciones comerciales específicas en los Comités MSF u OTC?

Si una rama de producción nacional de un país encuentra obstáculos de acceso a los mercados de exportación relacionados con normas alimentarias, las reuniones ordinarias de los Comités OTC y MSF son un mecanismo de bajo costo y conveniente para tratar esos problemas. El debate de las preocupaciones comerciales específicas es un instrumento práctico que puede ayudar a restaurar el acceso de los exportadores a los mercados, sin recurrir a procedimientos de solución de diferencias usualmente más largos. El debate es pragmático y orientado a la búsqueda de soluciones, adopta la forma de un diálogo entre pares, a saber, expertos técnicos y/o organismos de reglamentación y funcionarios de comercio.

Recurrir al Comité para destacar preocupaciones comerciales específicas también puede ser una forma de encontrar aliados. A menudo los Miembros de la OMC comparten los mismos problemas de acceso a los mercados, y el debate en el Comité ayuda a crear coaliciones entre los gobiernos interesados. Si varios Miembros de la OMC ejercen presión juntos es posible que obtengan mejores resultados que si cada cual actúa por su cuenta.

Como ya se señaló, la base de una participación internacional eficaz es un intenso diálogo de las múltiples partes interesadas en el país. No hay una



manera fácil de propiciarlo; se necesita tiempo, recursos, mucho trabajo e inversiones en personas y estructuras que faciliten el proceso de coordinación. Sin embargo, los beneficios pueden ser importantes pese a que son difíciles de cuantificar. Por lo general, los costos saltan a la vista únicamente cuando se pierde el acceso a los mercados, lo que puede tener considerables repercusiones económicas en el sector exportador, incluidos los agricultores y trabajadores de las industrias de elaboración. Para la mayoría de Miembros de la OMC, dicha coordinación empieza en el proceso de notificación MSF y OTC y los respectivos servicios de información. Todos los Miembros de la OMC tienen la obligación de tener un punto de contacto para atender las preguntas sobre cuestiones relativas a los OTC y las MSF, y esos **servicios de información** normalmente actúan como un centro de coordinación nacional en materia de MSF u OTC.

El acceso a información pertinente sobre las prescripciones de importación relativas a productos puede ser muy difícil para los exportadores, especialmente las pymes. Cada año la OMC recibe más de 3.500 notificaciones MSF y OTC. Tres instrumentos en línea de uso público ayudan a los grupos interesados a encontrar las notificaciones pertinentes para su actividad comercial: el Sistema de Gestión de la Información MSF (<http://spsims.wto.org/es>), el Sistema de Gestión de la Información OTC (<http://tbtims.wto.org/es>) y el Sistema de aviso de

## Servicios de información MSF y OTC

Cada Miembro de la OMC tiene la obligación de establecer servicios de información sobre OTC y MSF, que se encargan de facilitar información y responder a las solicitudes de otros Miembros y de tramitar las observaciones recibidas

sobre notificaciones. Por lo general, también desempeñan una función importante en las actividades relacionadas con la coordinación nacional para la aplicación de las disposiciones sobre transparencia en el ámbito de los OTC y MSF.



notificaciones MSF y OTC ePing (<http://www.epingalert.org/es>). Los Sistemas de Gestión de la Información MSF y OTC son plataformas de búsqueda que localizan las notificaciones MSF y OTC a partir de parámetros, por ejemplo el producto en cuestión, el Miembro que notifica y el objetivo. ePing es un sistema de aviso en línea que permite a los usuarios recibir avisos diarios o semanales por correo electrónico de notificaciones MSF y OTC sobre los productos y mercados pertinentes. ePing también incluye un instrumento de gestión de los servicios de información

## El sistema en la práctica: comercio y normas en el caso de la canela

En 2005 y a principios de 2006 Sri Lanka planteó una preocupación comercial específica ante el Comité MSF en relación con las restricciones impuestas por la Unión Europea a la importación de canela procedente de Sri Lanka. La cuestión tenía que ver con la práctica tradicional de Sri Lanka de quemar azufre para proteger la canela de posibles hongos e insectos. Esta práctica no requiere la aplicación directa del azufre a la canela, pero sí deja residuos.

La directiva de la UE por la que se establecen niveles máximos de residuos de dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) impedía la exportación de canela de Sri Lanka al mercado de la UE. El argumento de la preocupación comercial de Sri Lanka era que no había normas

internacionales que establecieran los niveles de azufre permitidos en la canela. El Codex estaba entonces estudiando el uso de SO<sub>2</sub> como aditivo, pero no había determinado los niveles máximos de residuos de SO<sub>2</sub> autorizados en la canela.

A raíz del debate en el Comité MSF, el Presidente planteó la cuestión a la Comisión del Codex Alimentarius, que adoptó una norma en la que se establecían los niveles máximos de residuos de SO<sub>2</sub> en la canela. La UE decidió basar sus requisitos en la norma del Codex y, a finales de 2006, Sri Lanka informó al Comité MSF de que la cuestión se había resuelto satisfactoriamente.



que facilita el intercambio de información y los debates en los planos nacional e internacional. Los interesados pueden hacer seguimiento, formular observaciones sobre nuevas condiciones reglamentarias y/o adaptarse a ellas, y de ese modo evitar perturbaciones en el comercio o abordar potenciales problemas comerciales lo antes posible.

### ***Participación en los Comités MSF y OTC***

Muchos países desarrollados colaboran activamente en la labor de los Comités MSF y OTC, y la participación de los Miembros en desarrollo ha aumentado considerablemente con el tiempo, pero son los países menos adelantados (PMA) Miembros quienes, en su mayoría, tienen un bajo nivel de participación. Entre los países en desarrollo Miembros ha habido un incremento progresivo del nivel de notificaciones en el marco de los Acuerdos MSF y OTC. Ese grupo de Miembros actualmente presenta cada año un número mucho mayor de notificaciones que los países desarrollados Miembros, lo cual es un signo positivo de participación en la labor de los Comités.

Además, los países en desarrollo Miembros ahora plantean o apoyan más preocupaciones comerciales específicas por año en los Comités MSF y OTC que los países desarrollados Miembros. Si bien el número cada vez mayor de cuestiones planteadas por los países en desarrollo Miembros es una señal positiva de participación en la labor de los Comités, el promedio de cuestiones planteadas por estos últimos sigue siendo inferior al de los países desarrollados Miembros. Para muchos países en desarrollo Miembros las exportaciones de productos alimenticios y agropecuarios desempeñan una función importante en la economía, y tanto los Acuerdos MSF y OTC como los mecanismos de los Comités son medios para alcanzar y mantener el acceso a los mercados. Puesto que los productores y las pymes en los países en desarrollo y los PMA generalmente tienen la capacidad más baja para adaptarse a nuevas prescripciones y sortear las dificultades de acceso a los mercados para sus exportaciones de productos alimenticios, esos Miembros tienen mucho que ganar de una participación estratégica en la labor de los Comités. Todas las economías, independientemente de su tamaño, están en pie de igualdad en los Comités y, por consiguiente, tienen las mismas oportunidades de que sus cuestiones sean escuchadas y atendidas, lo que acentúa la importancia de la participación de los Miembros más pequeños y vulnerables.

### ***Mejores prácticas en los Comités MSF y OTC***

La participación en la labor de los Comités MSF y OTC es valiosa no solo porque se resuelven cuestiones de

acceso a los mercados. Teniendo en cuenta que es en los Comités donde se incuban las orientaciones y las mejores prácticas sobre la forma de aplicar los Acuerdos MSF y OTC, es vital que los Miembros puedan aportar su opinión a la función normativa de los Comités. En las orientaciones elaboradas por los Comités MSF y OTC a lo largo de los años se han abordado cuestiones tales como el reconocimiento de medidas equivalentes, la transparencia, las normas internacionales, los procedimientos de evaluación de la conformidad y las buenas prácticas de reglamentación.

Por ejemplo, en el Comité MSF los Miembros elaboraron orientaciones sobre equivalencia, concepto según el cual las medidas MSF de otro país deben ser aceptadas como equivalentes si alcanzan el nivel deseado de protección sanitaria, incluso si las medidas del país exportador difieren de las del país importador. Los Miembros consideraron que al facilitar la aplicación de este concepto se ayudaría especialmente a los países en desarrollo, que habían señalado las dificultades que tenían para que sus medidas MSF fueran aceptadas como equivalentes por los Miembros importadores. Al mismo tiempo, el Codex también elaboró orientaciones específicas, en particular las Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias<sup>4</sup> y presentó informes periódicos sobre su labor al Comité MSF.

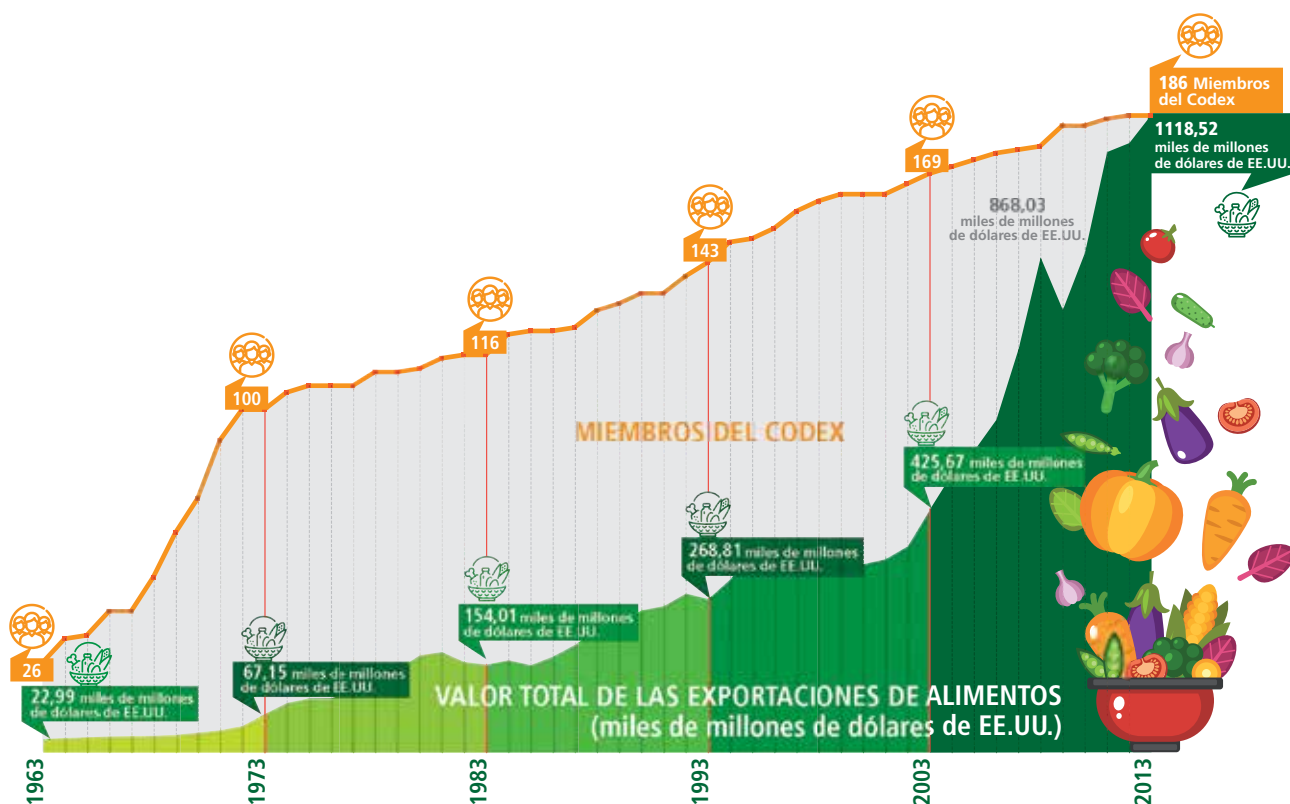
En el Comité OTC los Miembros elaboraron orientaciones sobre la forma de facilitar la aceptación de los resultados de la evaluación de la conformidad, como certificaciones y pruebas, de otros Miembros. Tanto el Comité OTC como el Comité MSF realizan exámenes periódicos de la aplicación de los Acuerdos, que ofrecen importantes oportunidades para definir nuevas esferas de trabajo y, a menudo, terminan siendo fuente de nuevas orientaciones.

## **Participar en el Codex**

A principios del decenio de 1970 en una reunión habitual de la Comisión del Codex Alimentarius participaban alrededor de 250 delegados de 60 países. Hoy en día, en una coyuntura en la que las exportaciones mundiales de productos alimenticios superan anualmente el billón de dólares de EE.UU., asisten regularmente a la Comisión más de 500 delegados de 120 países, hecho que reafirma la posición del Codex como la institución internacional de normalización alimentaria más prominente (véase el Gráfico 5).

<sup>4</sup> Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003).

**Gráfico 5: Crecimiento de las exportaciones mundiales de alimentos y adhesión al Codex**



Fuente: Secretaría del Codex y FAOSTAT

## El Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex

La participación de países de ingresos bajos y altos procedentes de diversas regiones permite al Codex elaborar normas pertinentes a escala mundial. A pesar de que la participación ha aumentado con el tiempo, a principios del siglo era todavía insuficiente.

El primer Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex estuvo en funcionamiento de 2004 a 2015 y actuaba como catalizador para exponer a los países con economías en desarrollo y en transición al Codex y ayudarlos a entender la importancia del Codex para sus países. Los tres objetivos del Fondo eran: ampliar la participación, fortalecer la participación y mejorar la participación científica y técnica de los países en desarrollo en el Codex.

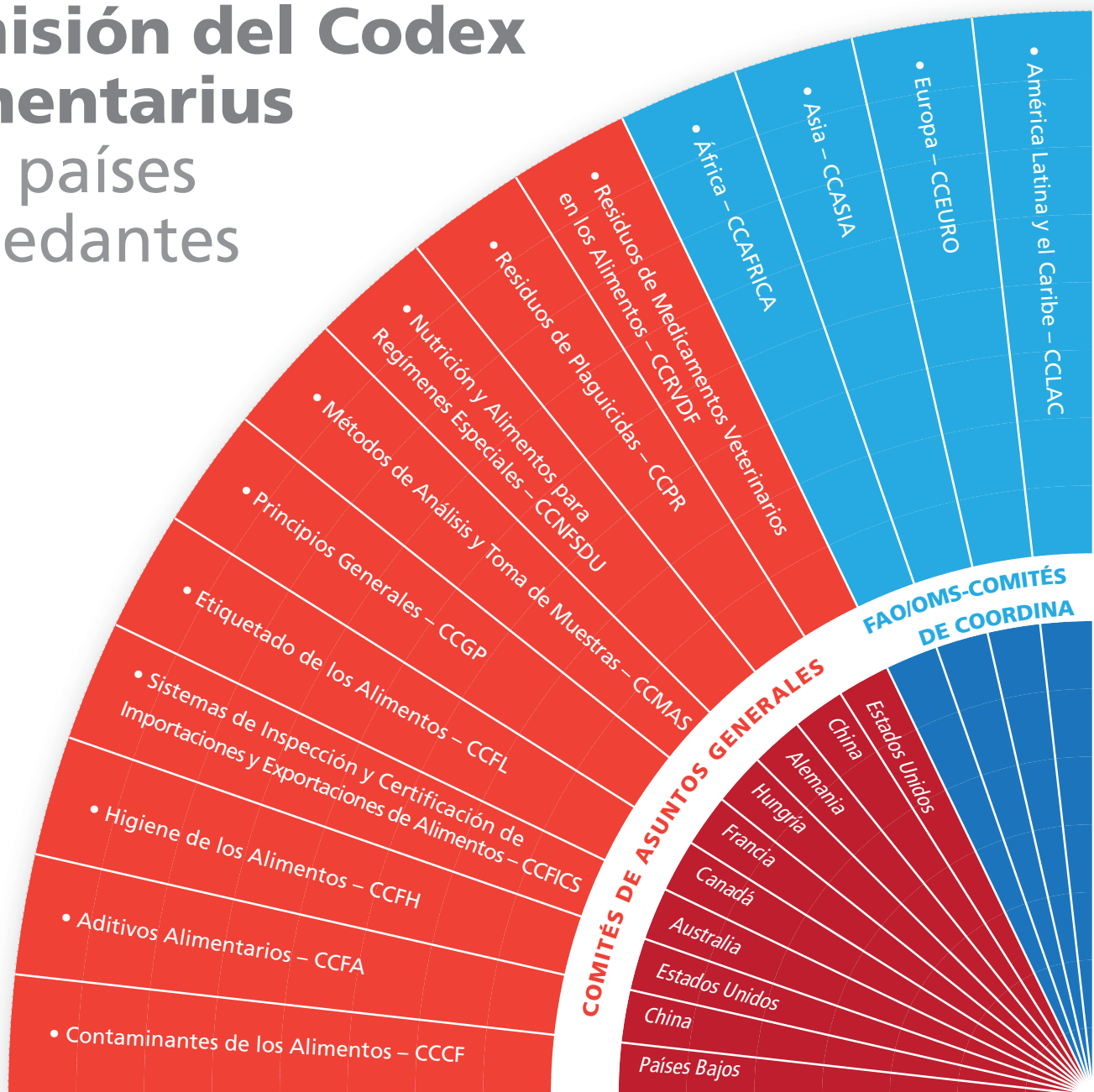
El Fondo obtuvo resultados muy satisfactorios en el cumplimiento de su mandato principal y prestó apoyo a participantes de 140 países. Atendió una necesidad real de los países en desarrollo y los países en transición, y se constituyó en una esfera explícita de interés para muchos donantes. El Fondo también apoyó a participantes de 142 países en 41 actividades de creación de capacidad del Fondo, como parte del segundo objetivo de "fortalecer la participación".

La labor relacionada con el tercer objetivo del Fondo solo comenzó en 2012 con un proyecto denominado Micotoxinas en el Sorgo; además, el proyecto FAO/OMS sobre datos relativos al consumo de alimentos puso de relieve que la atención se había desplazado de la participación en el Codex al desarrollo de la capacidad nacional. Esta iniciativa comenzó con el Fondo Fiduciario FAO/OMS y continúa con el nuevo Fondo Fiduciario del Codex o FFC2.

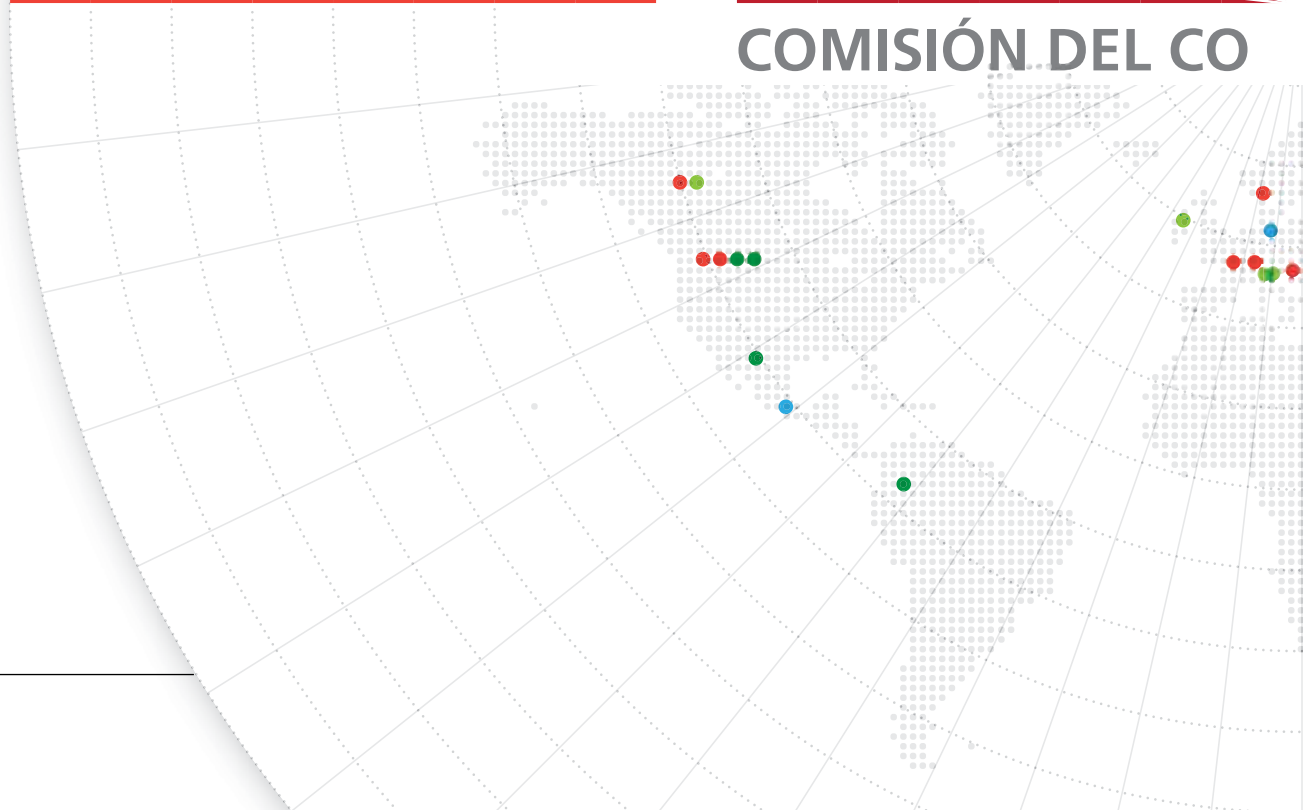
El FFC2 responde a la creciente necesidad de los países en desarrollo de crear capacidad en sus capitales para leer y analizar cientos de documentos de trabajo del Codex que se distribuyen cada año, establecer prioridades en las esferas técnicas en las que el país desea centrarse y elaborar posiciones nacionales o recopilar datos científicos que sustenten dichas posiciones.

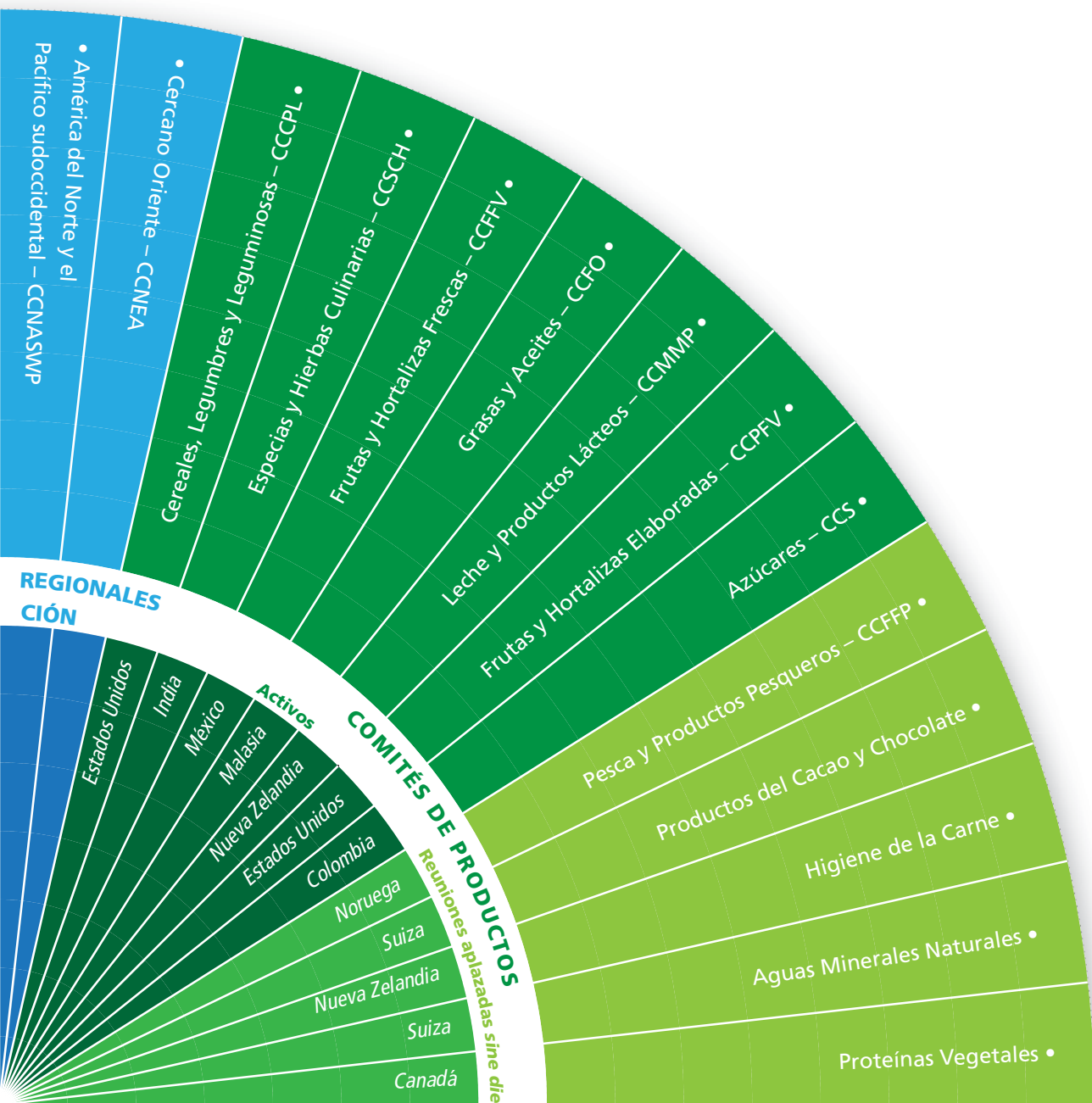
El FFC2 se puso en marcha oficialmente en julio de 2016, en el 39º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Estará en vigencia 12 años y apoyará a más de 100 países admisibles para crear una capacidad nacional fuerte, sólida y sostenible con miras a participar en la labor de elaboración de normas alimentarias internacionales del Codex.

# Órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius y sus países hospedantes

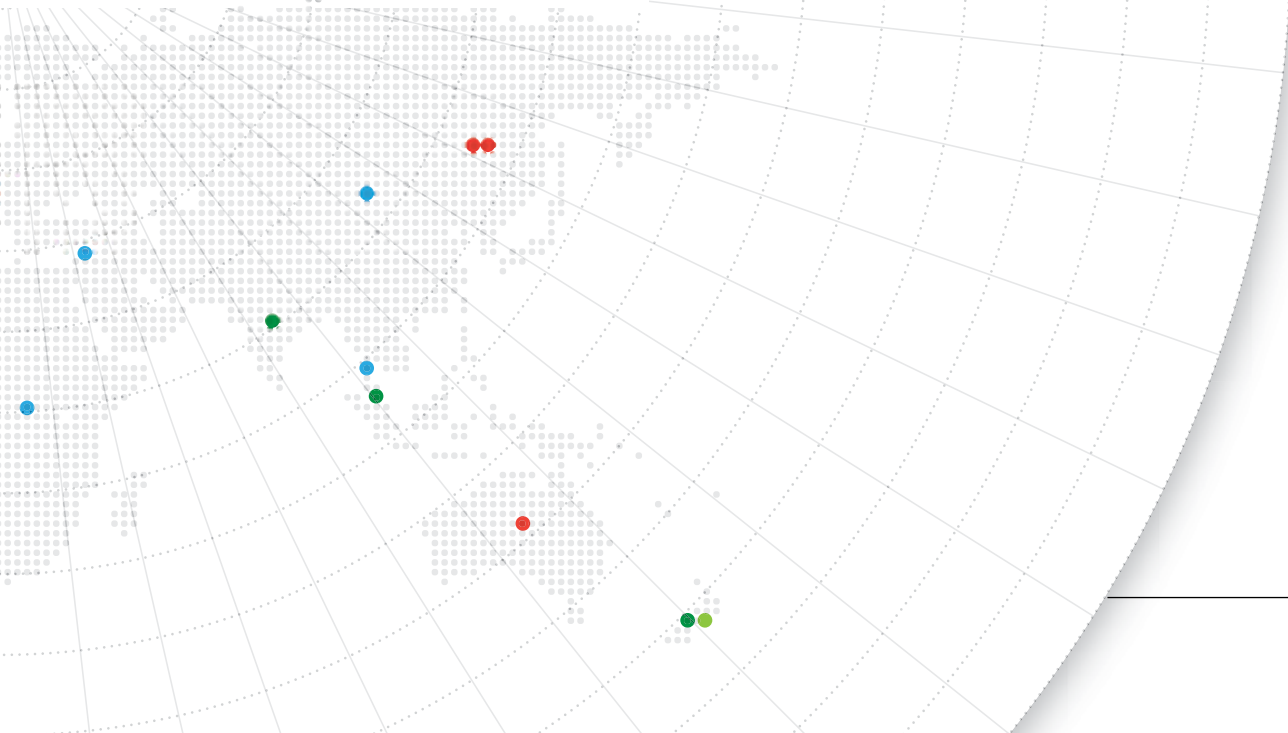


**COMISIÓN DEL CO**





# DEX ALIMENTARIUS



Sin embargo, la participación en los comités y grupos de acción técnica del Codex es mucho menor. En promedio, 138 miembros del Codex de 47 países participan en la reunión del órgano auxiliar<sup>5</sup> del Codex donde tienen lugar las negociaciones sustantivas sobre los proyectos de normas. En el pasado, la mayor parte de países participantes eran países industrializados y pocos eran países en desarrollo. Los países en desarrollo no solo no participaban activamente en las reuniones, sino que tampoco ejercían plenamente su derecho a enviar observaciones escritas a las reuniones.

Cuando se vinculó el Codex a la OMC a través del Acuerdo MSF, los Miembros reconocieron la necesidad de una participación más equilibrada, por ejemplo, mediante el Fondo Fiduciario del Codex. Si la gran mayoría de países miembros del Codex no participan activamente en la elaboración de normas, puede que las normas resultantes tengan poca pertinencia universal, tanto respecto al contenido como a la aceptación por los países.

El Codex es un proceso de carácter mundial cuya labor durante el año tiene lugar en cinco continentes, por lo que muchos países tienen dificultades para participar: además del período de sesiones plenario anual de la Comisión, el Codex tiene 17 comités, seis comités regionales de coordinación y otros grupos de acción especiales (véanse las páginas 32 y 33). Además, en algunos momentos hay hasta 100 grupos de trabajo por medios electrónicos o presenciales entre reuniones. Por lo general, los grupos de trabajo no funcionan en todos los idiomas de trabajo del Codex, y la multiplicación de grupos de trabajo se considera un importante obstáculo a la participación de los países en desarrollo.

Por esta razón no es suficiente con estar presente en las reuniones: la posición de un país debe elaborarse y los delegados nacionales deben estar preparados para presentar los intereses nacionales de sus países de manera eficaz en un foro internacional muy técnico. Si bien es esencial participar en la Comisión, dado que es el principal órgano decisorio, los países también deben planificar a qué organismos asistir de manera estratégica, evaluando los costos y beneficios de la participación.

### ***Elaborar una posición nacional***

Los países obtienen el máximo beneficio del Codex cuando se preparan en el plano nacional. Es fundamental que los países inviertan en un sistema

que les permita identificar y priorizar las preocupaciones sobre inocuidad de los alimentos y comercio de alimentos. Para ello será preciso reunir a expertos públicos en salud y a funcionarios de otras dependencias públicas (como agricultura, industria y comercio) y a representantes de grupos de consumidores, y coordinar las consultas entre todos estos interesados. ¿A qué cuestiones de inocuidad de los alimentos o de comercio de alimentos se enfrenta realmente el país? ¿Cuáles son las prioridades nacionales? ¿Cómo puede ayudar la participación en el Codex a encontrar soluciones y cuál es el punto de partida adecuado?

### ***Puntos de contacto del Codex***

La coordinación empieza con la labor de los puntos de contacto del Codex, funcionarios nacionales que idealmente deberían estar situados en el ministerio principalmente encargado de desarrollar y aplicar sistemas de reglamentación, producción, elaboración, distribución y control de los alimentos. Por lo general, se trata del ministerio de salud, alimentación o agricultura, o puede ser una entidad u organismo encargados de la inspección de los alimentos, las normas alimentarias o la protección del consumidor.

Suele ser habitual que todos los ministerios públicos deseen intervenir en los procesos de adopción de decisiones que puedan tener repercusiones en sus ámbitos de competencia. Asimismo, todos los productores y operadores de la industria alimentaria tienen intereses particulares en las decisiones que proceden del Codex. De igual modo, los consumidores, a través de las respectivas asociaciones, también tienen interés en los procesos del Codex por ser los beneficiarios finales de los sistemas de producción, reglamentación y control de los alimentos.

Otra opción a disposición de los países es establecer un comité nacional del Codex, que puede servir para prestar un apoyo muy útil a la labor del punto de contacto del Codex y velar por que todos los ministerios, organizaciones no gubernamentales, consumidores y la industria tengan la oportunidad de presentar sus puntos de vista sobre las cuestiones del Codex, en particular los aspectos relativos al control de los alimentos. El mandato principal de ese comité nacional debe ser el de asesorar al gobierno sobre las consecuencias de todas las cuestiones relacionadas con las normas alimentarias y el control de los alimentos que puedan surgir en el marco de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. Ese grupo consultivo puede aportar importantes beneficios ayudando al gobierno a que el abastecimiento de alimentos para los consumidores sea inocuo y, al

<sup>5</sup> Datos de 11 comités técnicos celebrados entre septiembre de 2016 y mayo de 2017.

“

Los países obtienen el máximo beneficio del Codex cuando se preparan en el plano nacional. Es fundamental que los países inviertan en un sistema que les permita identificar y priorizar las preocupaciones sobre inocuidad de los alimentos y comercio de alimentos. Para ello será preciso reunir a expertos públicos en salud y a funcionarios de otras dependencias públicas (como agricultura, industria y comercio) y a representantes de grupos de consumidores, y coordinar las consultas entre todos estos interesados.

mismo tiempo, aprovechando al máximo las oportunidades de desarrollo industrial y la expansión del comercio internacional.

Al habilitar a un punto de contacto o a un comité nacional del Codex para que coordine a los grupos interesados en los sectores público y privado y dar gran visibilidad y apoyo económico a las necesidades y prioridades de inocuidad de los alimentos y comercio de alimentos, los poderosos mecanismos del Codex se ponen plenamente a disposición de ese país.

Un país con una posición coordinada y consolidada, que tenga el apoyo de todos los sectores y disponga de los datos que justifiquen una determinada preocupación, está en una excelente posición. En una primera etapa, la participación en un comité del Codex puede consistir en contribuir a la elaboración de normas propuestas por otros, quizás aportando conocimientos técnicos o apoyo lingüístico mediante la organización conjunta de un grupo de trabajo por medios electrónicos. Una vez que el país haya adquirido experiencia con respecto a los mecanismos de elaboración de normas, puede comenzar a estudiar más en detalle sus propias necesidades. Al considerar la posibilidad de elaborar un documento de debate o de proyecto para un nuevo trabajo, el país tendrá que centrarse en un conjunto de factores, entre ellos, la finalidad de la norma, directriz o código de prácticas propuestos; su pertinencia y conveniencia; su adecuación con los objetivos estratégicos del Codex; la necesidad de insumos técnicos; la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos; y, un plazo realista para completar el trabajo.

”

Los países que han establecido una colaboración eficaz con el Codex han demostrado que, dentro de un sistema coordinado e integrado, es posible beneficiarse de ventajas apreciables. En poco más de 20 años, algunos países han pasado de asistir únicamente a las reuniones del Codex a organizar conjuntamente una reunión de un comité e incluso a acoger permanentemente a un comité de productos o un comité de asuntos generales de particular interés o pertinencia para el país.

## Instrumentos en línea en el sitio web del Codex

El Sistema de comentarios en línea del Codex permite a los miembros presentar posiciones nacionales con miras a elaborar y perfeccionar los textos del Codex, en varios idiomas y en tiempo real.

La plataforma en línea para grupos de trabajo por medios electrónicos ofrece un foro de debate transparente y seguro para facilitar la labor de los comités entre las sesiones.



Las etapas preliminares, como la organización conjunta de una reunión de un comité, la dirección de la labor de un grupo de trabajo de un comité o la elaboración de proyectos de normas entre reuniones, pueden ser una forma eficaz de aprender cómo trabajar desde dentro del sistema y atender una preocupación nacional sobre inocuidad de los alimentos o comercio de alimentos.

### Innovación y tecnología en el Codex

La rápida modernización e introducción de prácticas de trabajo innovadoras en el Codex ha facilitado considerablemente la participación activa en los comités. En un año determinado puede haber en el Codex hasta 100 grupos de trabajo, que entre reuniones coordinan por medios electrónicos las labores asignadas por un comité. La participación en esos grupos, como se mencionó anteriormente, es una de las vías recomendadas para entender los procesos y procedimientos del Codex y para comenzar a influir y dar forma a un tema de trabajo en curso. Al eliminar los costos de viaje y otros costos relacionados con la presencia física en las reuniones, el Codex ha encarado las dificultades inherentes para fomentar una mayor participación en la labor normativa introduciendo sistemas en línea sencillos e intuitivos, tanto para los grupos de trabajo como para la presentación de observaciones sobre los proyectos de texto.

Al trabajar de forma eficiente y eficaz en la etapa preparatoria a nivel nacional, un país que actúa de manera coordinada y comprometida puede participar en el trabajo del Codex, e incluso dirigirlo, con una carga financiera mínima. Si invierte en una contribución sólida en esta etapa inicial, en la que un país demuestra sus conocimientos y sensibilización sobre las cuestiones relativas a las normas alimentarias, así como sus preocupaciones nacionales prioritarias sustentadas por datos y respaldadas por todos los sectores, puede obtener beneficios aún mayores cuando una delegación participe en una reunión presencial de un comité.

### ¿Por qué aplicar las normas del Codex?

En esta sección se ha señalado hasta el momento la importancia de una posición coordinada en el plano nacional para acceder al entorno normativo internacional y se ha explicado la necesidad de la actividad normativa en un sistema basado en normas. Sin embargo, ¿cuáles son los beneficios de aplicar las normas?

#### **Beneficios para la salud pública y el comercio**

Los beneficios de aplicar las normas deben considerarse desde la perspectiva de la salud pública



## El peligro de los alimentos no aptos para el consumo

En 2015 la OMS publicó por primera vez las *Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria*, que es el informe más completo producido hasta la fecha sobre los efectos de los alimentos contaminados en la salud y el bienestar de la población. En el informe se señalaba que casi una de cada 10 personas se enferma cada año debido a la ingestión de alimentos contaminados, que 420.000 fallecen como consecuencia de ello y que las regiones de más bajos ingresos son las más afectadas. Los niños menores de cinco años corren particularmente un alto riesgo y representan una tercera parte de las muertes, a pesar de que solo constituyen el 9% de la población. La carga de las enfermedades de transmisión alimentaria para la salud pública es comparable en magnitud a la causada por la tuberculosis, el paludismo y el VIH/SIDA.

Como se ha demostrado, los alimentos no aptos para el consumo son peligrosos, por ello el Codex ofrece orientación a nivel mundial. Los **Los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)** es un texto fundamental del Codex preparado en respuesta al peligro que presentan las enfermedades de transmisión alimentaria; en él se sigue la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final y se ponen de relieve los controles de higiene más importantes en cada etapa. En este texto, que es un **código de prácticas** del Codex, se recomienda en lo posible aplicar un enfoque basado en el Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) a fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.

Los controles descritos se consideran esenciales en el plano internacional para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo. Se recomiendan los Principios generales a los gobiernos, la industria (incluidos productores primarios, fabricantes, elaboradores, operadores de servicios alimentarios y minoristas particulares) y los consumidores.



y el comercio. Se ha visto que, en su propio interés, un país debe dar el primer paso indispensable de incorporar las normas en la legislación nacional, pero si no es capaz de aplicar esta legislación, no obtendrá los beneficios previstos. Los alimentos no aptos para el consumo plantean un gran problema social y de desarrollo, y la salud pública no puede mejorar si los alimentos que llegan a los consumidores no son inocuos. Esta situación exige la adopción de medidas de control eficaces. La aplicación de las normas del Codex en el plano nacional también hace que sea más fácil para los exportadores acceder a los mercados y mantenerse en ellos.

### Salud pública e inocuidad de los alimentos

Por tanto, la inocuidad de los alimentos debe ser una prioridad de las políticas de salud pública, especialmente en los países en desarrollo, en los que esta cuestión puede ser una de las dificultades más importantes para acceder a los mercados de exportación.



Los alimentos no aptos para el consumo plantean un gran problema social y de desarrollo, y la salud pública no puede mejorar si los alimentos que llegan a los consumidores no son inocuos. Por tanto, la inocuidad de los alimentos debe ser una prioridad de las políticas de salud pública, especialmente en los países en desarrollo en los que esta cuestión puede ser una de las dificultades más importantes para acceder a los mercados de exportación.



## Marco de Acción de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2)

En el informe del "Marco de Acción" de la **Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2, Roma, 2014)** se recomienda construir la infraestructura nacional necesaria para que la aplicación de las normas internacionales pueda contribuir a la inocuidad de los alimentos en el plano nacional.

### Recomendación 54 de la CIN2 (Roma, 2014)

"Tomar parte activa en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius centrada en la nutrición y la inocuidad de los alimentos y aplicar a escala nacional, según corresponda, las normas adoptadas en el plano internacional".

## ¿Una norma para el orégano?

En 2017 el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias comenzó a estudiar la posibilidad de elaborar un solo proyecto de norma para todos los productos que se comercializan en el mundo con el nombre de "orégano". En las dos regiones productoras más grandes, el producto procede de distintas familias botánicas. Algunos países creen que esa distinción debe mantenerse porque los productos tienen propiedades físicas y químicas distintas, y los consumidores deben

estar informados al respecto. Otros países piensan que excluir un producto de una norma del Codex podría tener un efecto negativo en el comercio y otras repercusiones para el fortalecimiento social, ambiental y económico de la región.

El Codex ofrece los instrumentos y el marco para que todos los productores y exportadores principales, junto con los grupos interesados de la industria y las asociaciones de consumidores, aúnen esfuerzos para llegar a un consenso.



## Cumplir las normas sobre plaguicidas para la exportación

Cuando los productores y comerciantes de los países en desarrollo no pueden cumplir las normas sobre residuos de plaguicidas, sus exportaciones de frutas y hortalizas son rechazadas. Esta situación se da porque existen pocos LMR para esos productos, en cuyo caso se aplican por defecto LMR muy bajos, o porque los LMR pueden ser distintos de las normas del Codex o en función de los diferentes interlocutores comerciales. Cuando esto ocurre, las personas que participan en la cadena de valor de productos frescos pagan el precio. Los países en

desarrollo no suelen disponer de datos completos sobre residuos debido al alto costo que supone generar esos datos, registrar los nuevos plaguicidas y conseguir que sean aprobados para el uso por los agricultores. Esta situación, a su vez, desincentiva la inversión del sector privado. Por todo ello, los agricultores utilizan plaguicidas antiguos, menos respetuosos del medio ambiente, que además son menos eficaces para controlar plagas y enfermedades y, por consiguiente, más propensos a alterar las corrientes comerciales.

En este contexto, invertir en la capacidad de aplicar las normas tiene ventajas evidentes para la salud pública, el comercio, el acceso a los mercados y el desarrollo agropecuario. La posibilidad de que un país saque partido de los acuerdos mundiales, como los Acuerdos MSF y OTC, guarda relación con el conocimiento que tenga de cómo se establecen y aplican las normas. Si un país participa activamente en el Codex, está en condiciones de aprovechar los conocimientos científicos de la comunidad mundial. El acceso a esta red de conocimientos y experiencia de primera clase permite al país aplicar normas, directrices y códigos de prácticas con la mejor base científica posible para proteger la salud pública y, por extensión, a toda la población.

### Comercio y normas de calidad

La utilización de normas internacionales como un punto de referencia común evita costos innecesarios y elimina posibles obstáculos al comercio. Si surge una diferencia, las normas internacionales pueden desempeñar una función determinante para encontrar soluciones.

El comercio de productos alimenticios y agropecuarios ofrece a los agricultores, elaboradores y comerciantes de los países en desarrollo una manera de aumentar sus ingresos y estimular el desarrollo económico. Sin embargo, a pesar del potencial que existe, dichos sectores se enfrentan a muchas dificultades. Uno de los principales obstáculos es la limitada capacidad para cumplir las prescripciones sobre inocuidad de los alimentos.<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Uno de los objetivos del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) es abordar este obstáculo, como se explica en la página 45.

### Ventajas para el mercado interno

Cuanto más instituciones se acostumbren a funcionar en un contexto internacional, mayores serán los beneficios a nivel nacional. Cada país se beneficiará de la definición y evaluación de los problemas internos de salud pública más importantes y de la evaluación de la capacidad disponible para resolver esos problemas. Del mismo modo, en la esfera del comercio, a fin de poder cumplir los reglamentos alimentarios en los mercados de exportación se necesita un conocimiento sustantivo de las prescripciones técnicas y capacidad para aplicarlas.

### Invertir en el desarrollo de la capacidad

Los países deben estar en condiciones de aplicar las normas del Codex si desean mejorar la protección de los consumidores y reforzar el acceso de las exportaciones a los mercados. Los conocimientos especializados de los sectores público y privado para gestionar con eficacia la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, junto con la experiencia de las autoridades competentes en cuanto a reglamentar de manera eficaz la inocuidad y la calidad de los alimentos, son las competencias que permiten a un país dar forma al programa del Codex e influir en las recomendaciones de este. Asimismo, esas competencias básicas en control alimentario dan a los países la posibilidad de colaborar de manera constructiva con los interlocutores comerciales, a través de los mecanismos de MSF y OTC, para responder a las cuestiones de reglamentación y de normas alimentarias que afectan al comercio. La inversión estratégica adecuada en el desarrollo de la capacidad nacional para el control alimentario es una

necesidad fundamental. Cuando un país atiende esa necesidad, su participación en las dos esferas descritas anteriormente —el sistema de normas alimentarias y el comercio de alimentos— pasa a ser activa, sus contribuciones pertinentes y los resultados alcanzables.

Cabe reconocer que no hay un camino directo para disponer de un sistema eficaz de control alimentario. En cualquier país las facultades relativas al control de los alimentos suelen estar divididas entre numerosas entidades de varios ministerios, lo que contribuye considerablemente a la complejidad de los sistemas nacionales de control alimentario. La planificación minuciosa y el compromiso sostenido son indispensables para lograr una mejora constante. En la planificación del desarrollo de la capacidad no solo deben promoverse las consultas intersectoriales para detectar y priorizar las deficiencias que precisan atención, sino también tenerse en cuenta las condiciones necesarias para que las inversiones se traduzcan en mejoras en el sistema que se puedan mantener.

¿Qué se necesita en el plano nacional para aplicar los programas de control alimentario y qué capacidades necesitan desarrollarse?

### **Aspectos esenciales del desarrollo de la capacidad**

Los sistemas de control alimentario son complejos y en ellos intervienen una serie de funciones y competencias. A efectos de la presente publicación, se puede examinar el desarrollo de la capacidad en relación con la inocuidad de los alimentos desde la perspectiva de los tres ámbitos generales siguientes: 1) los marcos legislativo, institucional y de políticas; 2) la aplicación de un enfoque de análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y de otros enfoques basados en pruebas para apoyar la adopción de decisiones de control alimentario en varios niveles; y 3) la capacidad técnica para la ejecución y la vigilancia de los programas.

Estos aspectos deben estar cuidadosamente sincronizados y funcionar al unísono como engranajes de interconexión en una máquina unificada con el fin de impulsar un desarrollo de la capacidad eficaz.

### **Entorno normativo propicio y ley de inocuidad de los alimentos**

El marco institucional de un país debe ser claro, proporcionar orientaciones inequívocas y establecer prescripciones legales. Esas prescripciones normalmente establecerán que los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano; no



*La inversión estratégica adecuada en el desarrollo de la capacidad nacional para el control alimentario es una necesidad fundamental. Cuando un país atiende esta necesidad, su participación en las dos esferas —el sistema de normas alimentarias y el comercio de alimentos— pasa a ser activa, sus contribuciones pertinentes y los resultados alcanzables.*



deben estar adulterados, dañados, deteriorados ni caducados, y no deben presentarse en una forma que sea falsa, engañosa o que induzca a error. La legislación que se promulgue exigirá a los productores, elaboradores y fabricantes de alimentos que los productos que suministren sean inocuos y se presenten de forma adecuada a los consumidores.

La reglamentación alimentaria interna, en forma de disposiciones para la elaboración de normas, deberá garantizar que dichas normas se basen en el análisis de riesgos utilizando un asesoramiento científico óptimo, sólido y lo más actualizado posible. La legislación también deberá asegurar la compatibilidad entre las normas nacionales e internacionales a fin de facilitar el comercio.

En el ámbito normativo, un país definirá sus prioridades y formulará leyes que protejan la salud pero que, al mismo tiempo, faciliten el comercio. Las normas del Codex y los Acuerdos de la OMC proporcionan un marco básico para ayudar a los Miembros a alcanzar ese doble objetivo mediante sus respectivas legislaciones nacionales.

La ley de inocuidad de los alimentos regirá en última instancia el comportamiento de los agentes

## Servicio de Derecho para el Desarrollo de la FAO

La FAO tiene un acervo único de conocimientos e información para ayudar a los países a redactar o modificar la legislación relativa a la inocuidad y la calidad de los alimentos. Este recurso inestimable y este saber colectivo se han acumulado durante más de 40 años de colaboración con las diferentes tradiciones jurídicas que existen en el mundo. El Servicio de Derecho para el Desarrollo de la FAO (LEGN), integrado por un equipo de abogados de distintos orígenes, es el centro de coordinación para promover la formulación de marcos reglamentarios nacionales viables y adecuados en todos los ámbitos comprendidos en el mandato de la FAO. El LEGN presta asistencia mediante evaluaciones jurídicas e institucionales; apoya procesos participativos de reforma jurídica; elabora proyectos de leyes; y, realiza actividades de desarrollo de la capacidad dirigidas a abogados y organismos de reglamentación. El desarrollo de la capacidad en esta materia ayuda a los países a mejorar sus competencias para formular de manera autónoma la legislación adecuada.

La asistencia se adapta a la situación de cada país, prestando atención a las respectivas tradiciones jurídicas y los marcos legales, así como a la aplicación de los acuerdos internacionales y

las normas de referencia internacionales correspondientes. Hasta ahora la FAO ha prestado asistencia en la revisión de la legislación de un amplio espectro de países y organizaciones regionales de los cinco continentes.

Asimismo, la FAO cuenta con la base de datos jurídicos más grande del mundo (FAOLEX) sobre alimentación y agricultura, incluida la gestión de los recursos naturales (pesca, tierra, agua y bosques), y proporciona información jurídica mediante la publicación en línea de estudios legislativos y documentos jurídicos, en particular de buenas prácticas de reglamentación para la redacción o la revisión de marcos jurídicos nacionales. Esas publicaciones abarcan diversos temas sanitarios y fitosanitarios, no solo relacionados con la inocuidad de los alimentos, sino también con la sanidad animal y vegetal y la bioseguridad.

FAOLEX lleva funcionando desde 1995, se actualiza continuamente y tiene un promedio de 8.000 entradas nuevas cada año. En la actualidad contiene documentos jurídicos y normativos de más de 200 países, territorios y organizaciones regionales de integración económica y en más de 40 idiomas.

nacionales del sistema alimentario. La coordinación y la comunicación eficaz entre las diversas instituciones, en particular en las esferas de la salud pública, el comercio y la agricultura, la inocuidad de los alimentos, y el sector privado y la sociedad civil, es indispensable para que las necesidades de todos los interesados se tengan en cuenta en la elaboración y revisión de la legislación alimentaria.

### **Buenas prácticas de reglamentación**

Una legislación alimentaria y agropecuaria nacional sólida incorpora las obligaciones internacionales, pero al mismo tiempo respeta el contexto nacional. Los gobiernos han reconocido las ventajas de aplicar buenas prácticas de reglamentación para promover reglamentos de buena calidad y eficaces en función de los costos que atiendan los objetivos y necesidades nacionales y, al mismo tiempo, tengan en cuenta las obligaciones internacionales. Algunos ejemplos de buenas prácticas de reglamentación son las siguientes: un enfoque en el que todas las instancias decisorias participen en la elaboración de los reglamentos; la evaluación de medidas alternativas (por ejemplo, la evaluación del impacto de la reglamentación); la evaluación de riesgos; la transparencia y la consulta pública; la utilización de las normas internacionales, y el examen y la vigilancia del cumplimiento de los reglamentos durante su ciclo de vida. Los procesos de

elaboración, análisis y examen de los reglamentos son multidisciplinarios e incorporan a todas las categorías de grupos interesados.

En los últimos 20 años, los Miembros de la OMC han estado debatiendo sobre las buenas prácticas de reglamentación en el Comité OTC. Desde 2012 los Miembros también han examinado directrices sobre las buenas prácticas de reglamentación, en la forma de una lista ilustrativa de mecanismos voluntarios y principios conexos relativos a las buenas prácticas de reglamentación para apoyar a los Miembros en la aplicación del Acuerdo OTC en todo el ciclo de la reglamentación. En cuanto a la legislación sobre la inocuidad de los alimentos, la FAO se dedica a ayudar a los países a crear marcos legislativos que se ajusten a las normas de referencia internacionales y a incorporar los principios MSF de justificación técnica basada en el riesgo, la necesidad, la proporcionalidad y la no discriminación. Recientemente el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) inició los debates sobre buenas prácticas de reglamentación en la esfera de las MSF.

La utilización de los principios y mecanismos de buenas prácticas reglamentarias redundan en sistemas normativos más abiertos, eficaces y receptivos y reduce la posibilidad de que surjan problemas comerciales. Un ejemplo de buena práctica es que la

legislación alimentaria aclare las funciones y facultades de los diversos grupos interesados, asegure una cadena de mando adecuada para la observancia y las medidas de urgencia, y facilite la coordinación entre las diferentes fases de la cadena de producción alimentaria. Una ley racional y viable en esta esfera permite mejorar la salud pública nacional y fomentar el comercio internacional de productos alimenticios y agropecuarios.

La legislación alimentaria no debe ser estática. Un país tiene que estar en condiciones de adaptar sus leyes y reglamentos en varios niveles, según sea necesario, por ejemplo, en respuesta a una determinada crisis, a cuestiones emergentes o a nuevas tecnologías (como la modificación genética de cultivos, la introducción de alimentos nuevos o destinados a fines especiales), o en el curso de la aplicación de un acuerdo comercial internacional o regional particular.

### **Adopción de decisiones basadas en los riesgos**

Hay una serie de peligros transmitidos por los alimentos, antiguos y nuevos, que presentan riesgos para la salud y crean obstáculos al comercio internacional de alimentos. Esos riesgos deben evaluarse y gestionarse para cumplir un conjunto de objetivos nacionales cada vez más numerosos y complejos. El análisis de riesgos, enfoque sistemático y riguroso para la adopción de

decisiones en la esfera de la inocuidad de los alimentos, comprende tres aspectos fundamentales: la evaluación, la gestión de riesgos y la comunicación de riesgos (véase el Gráfico 6). Se trata de un valioso instrumento para efectuar análisis de base científica y encontrar soluciones adecuadas y transparentes a los problemas de inocuidad de los alimentos. El recurso al análisis de riesgos puede promover una mejora constante de la salud pública y sentar las bases para la expansión del comercio internacional (FAO/OMS 2006).

El análisis de riesgos tiene aplicaciones muy prácticas; permite a las autoridades reconocer, identificar y adoptar decisiones transparentes sobre dónde invertir los recursos. El análisis de riesgos puede aplicarse a la elaboración de nuevas normas alimentarias, la evaluación de modificaciones propuestas de normas alimentarias en vigor, la ejecución de actividades de vigilancia y supervisión, la evaluación de las prácticas de tecnología de los alimentos y el examen de conceptos emergentes relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Es difícil para los interlocutores comerciales participar en un debate sobre medidas si no son capaces de expresarse en términos de análisis de riesgos. De hecho, el Acuerdo MSF exige que todas las medidas sanitarias y fitosanitarias se basen en una evaluación de riesgos. Algunas capacidades de gran importancia, como que un país sea capaz de justificar

## *Malí: aplicación del análisis de riesgos*

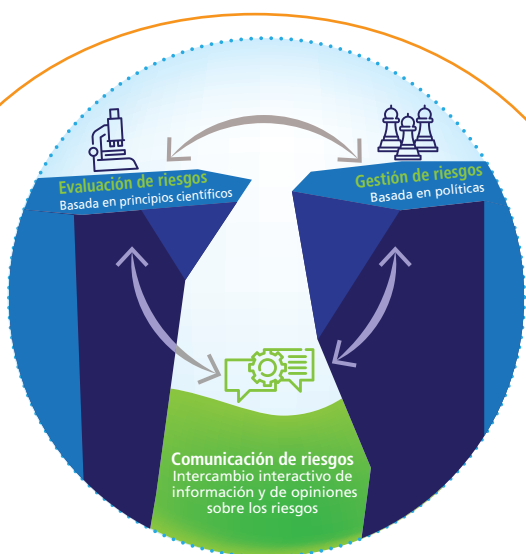
**M**alí es un ejemplo de un país que trata de mejorar su método de adopción de decisiones sobre la inocuidad de los alimentos mediante el establecimiento de un marco de análisis de riesgos. Las autoridades encargadas de la inocuidad alimentaria, que ya tienen acceso a los datos pertinentes de análisis y consumo de los alimentos, solicitaron asesoramiento sobre cómo utilizar los datos para orientar las decisiones estratégicas y las actividades cotidianas de control alimentario.

En 2014 Malí y la FAO iniciaron un programa de desarrollo de la capacidad, de dos años de duración. Un amplio conjunto de grupos interesados, entre ellos, autoridades

competentes (laboratorios de la autoridad nacional encargada de la inocuidad de los alimentos), agentes del sector privado (productores primarios, representantes de los consumidores), instituciones de investigación, universidades y representantes de la sociedad civil, participaron en una serie de actividades de formación sobre cómo utilizar los datos nacionales para determinar la prioridad de los riesgos y optimizar la gestión de estos. Actualmente, Malí está en condiciones de crear programas de vigilancia y control de los alimentos nacionales e importados a partir de una comprensión práctica del análisis de riesgos.



## Gráfico 6: Análisis de riesgos



las medidas adoptadas y entender la forma de cuestionar a los demás, dependen de lo bien que ese país conozca el análisis de riesgos. Un país adquiere autoridad, puede establecer contactos de forma resuelta y mantener un diálogo constructivo respecto de la legitimidad de una medida y su finalidad únicamente cuando ha desarrollado su capacidad de análisis de riesgos.

### *¿Qué beneficios se obtienen del análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos?*

La adopción del análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos ayuda a un país a decidir lo que es importante y lo que no, cuando se trata de proteger la salud pública, y a determinar dónde invertir los recursos para obtener los mayores beneficios. Si bien en algunos países en desarrollo

## Ghana: un enfoque basado en los riesgos para combatir la presencia de una sustancia química peligrosa en el pescado ahumado

La población de Ghana consume gran cantidad de pescado ahumado que se conserva mediante un procedimiento tradicional de ahumado. La FAO ha colaborado con Ghana durante muchos años para apoyar a ese sector y últimamente para desarrollar una técnica de ahumado con la que se pueda controlar la contaminación del pescado ahumado por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), compuestos asociados con la combustión incompleta que, según las investigaciones realizadas, son cancerígenos y, por tanto, representan un grave problema de salud pública.

Ghana tiene normas y códigos de prácticas nacionales que abarcan el pescado ahumado, así como programas para el control reglamentario de este producto. Sin embargo, la normativa indicada no incluye enfoques modernos de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos ni tiene en cuenta los peligros que entrañan los HAP.

En 2016, a partir de los últimos datos disponibles de un estudio

nacional en que se analizaba la contaminación y los niveles de consumo de pescado ahumado, la FAO trabajó con la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos de Ghana para formar al personal en la forma de utilizar sus propios datos con el fin de evaluar y caracterizar los riesgos.

Esa colaboración puso de manifiesto que una técnica de ahumado distinta desarrollada por la FAO ("técnica de procesamiento del pescado FAO-Thiaroye" o "técnica de procesamiento FTT") había contribuido a reducir 100 veces los niveles de contaminación, dando lugar a un producto final "sin riesgo" gracias a la aplicación de buenas prácticas.

Actualmente, los funcionarios de Ghana están en condiciones de utilizar procedimientos especializados de evaluación de riesgos y entienden la necesidad de invertir en códigos de buenas prácticas como parte del enfoque de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Fuente: FAO

## Creación de capacidad en el sector privado: ejemplo de acuicultura en Bangladesh

La acuicultura de langostinos y camarones es una fuente importante de ingresos para los pequeños acuicultores de Asia. El sector de la acuicultura en Asia produce el 75% del camarón que se consume en el mundo. En Bangladesh la producción de langostinos y camarones es el segundo sector más grande de exportación. El 90% de las exportaciones se vende en la UE y más del 80% de ese volumen es producido por pequeños acuicultores.

Después de que en 2008 y 2010 la UE rechazara los camarones y langostinos procedentes de Bangladesh debido a la presencia de residuos de sustancias antimicrobianas cuya utilización en el ganado estaba prohibida, el gobierno reconoció el peligro de perder el acceso a ese importante mercado y decidió parar todas las exportaciones a la UE. Se solicitó ayuda a la FAO y se estableció una asociación entre esta y el Departamento de Pesca, en colaboración con Worldfish y la Fundación del sector de la acuicultura y cría de camarón de Bangladesh, para ejecutar un proyecto financiado por el STDF que se centrara en el control de las enfermedades a fin de evitar toda futura utilización indebida de medicamentos veterinarios.

Apoyándose en su experiencia en el sector acuícola, la FAO elaboró un programa de tres años para trabajar con 1.000 pequeños criadores de camarones y langostinos. Como primer paso se animó a los criadores a organizarse en grupos, lo que les permitió establecer sus propios almacenes de recogida de capturas, evitar a los intermediarios y aumentar su poder de negociación.

Con el fin de alcanzar la sostenibilidad se optó por un enfoque de formación a largo plazo en el que 10 asistentes a tiempo completo prestaron apoyo a los grupos durante un período de dos años para que los criadores mejoraran sus prácticas y sistemas de producción. Algunos de los cambios consistieron en utilizar únicamente postlarvas examinadas y libres de enfermedad y en dejar de usar antimicrobianos y otros agentes terapéuticos.

Los resultados fueron tan prometedores que el Gobierno de Bangladesh decidió ampliar el enfoque y aplicarlo a todo el sector acuícola de camarones y langostinos. El volumen de productos de camarón y langostinos rechazados en la frontera por la UE debido a sustancias no autorizadas se ha reducido considerablemente.

tal vez se tenga la impresión de que el análisis de riesgos es un instrumento excesivamente complejo y sofisticado, concebido por los países desarrollados y para ellos, la capacidad de funcionar en el plano técnico desde la perspectiva del análisis de riesgos cobra aún más importancia cuando un país dispone de recursos limitados para invertir. El análisis de riesgos puede emplearse para apoyar la adopción de decisiones programáticas y de políticas sólidas en el contexto nacional en la esfera de la elaboración de normas o en relación con la priorización de programas de supervisión. Las iniciativas de desarrollo de la capacidad que fortalezcan las competencias para el análisis de riesgos darán a los participantes la posibilidad de hablar más eficazmente con los interlocutores comerciales. Se trata de dominar el idioma de la negociación técnica, sin el cual los delegados en las reuniones del Codex, especialmente a nivel de los comités técnicos, no estarían en condiciones de cuestionar, influir, justificar o impugnar la labor en curso. La comunicación eficaz con el público y otros grupos interesados es fundamental para infundir confianza en el sistema, elemento esencial para facilitar el comercio.

Al fijar los objetivos de desarrollo de la capacidad es importante poner en marcha el proceso, aunque sea modestamente, en función de los recursos disponibles. Existen aspectos complejos pero también medidas iniciales sencillas que pueden adoptarse. Tomará tiempo hasta que los procesos de análisis de riesgos maduren, pero la inversión vale la pena para obtener resultados importantes.

### Capacidad técnica para la observancia

La FAO colabora con los países para mejorar la capacidad de estos de establecer y aplicar sistemas adecuados de inocuidad de los alimentos y control de la calidad. En esta sección ya se mencionó la importancia de una base jurídica y reglamentaria moderna y eficaz que atienda las cuestiones de inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria, incluida la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución de los alimentos. El control alimentario moderno hace hincapié en la prevención, es decir, en que las empresas alimentarias asuman la responsabilidad de garantizar que los alimentos que producen y comercializan son inocuos y cumplen los criterios de calidad exigidos.

Sin embargo, si no se dispone de un mecanismo de observancia, el sistema jurídico y reglamentario resulta redundante. Las autoridades deben tener la capacidad técnica necesaria para supervisar el cumplimiento de las prescripciones, vigilar la



Fuente: FAO

situación de inocuidad de los alimentos a fin de comprobar que los programas de control alimentario obtienen realmente los resultados previstos y facilitar la comunicación interactiva para que todos los grupos interesados participen plenamente y estén informados.

Entre las capacidades que se necesitan para apoyar la observancia cabe mencionar laboratorios de diagnóstico, servicios de inspección y sistemas de comunicación y de información. Esas capacidades no solo deben estar disponibles, sino que se han de gestionar de forma que la prestación de los servicios pertinentes se pueda llevar a cabo de manera sostenible. Las autoridades deben estar en condiciones de ejecutar programas de buenas prácticas de fabricación basados en el HACCP y de demostrar que cumplen las normas y reglamentos correspondientes.

Como ya se señaló anteriormente, el control alimentario se basa en una gestión eficaz de la inocuidad de los alimentos y el control de la calidad por parte de la industria alimentaria. Las buenas prácticas de gestión de la inocuidad de los alimentos se definen en los respectivos códigos de prácticas de higiene del Codex. Los gobiernos tienen la

importante labor de apoyar la adaptación de dichos códigos al contexto nacional y de asegurarse de que haya oportunidades de formación efectivas para todos los que manipulan alimentos y operan empresas de alimentos en la cadena de valor alimentaria.

Durante años la FAO ha impartido muchos cursos de formación, en colaboración con universidades e instituciones del sector privado competentes, con el objetivo de crear grupos de formadores en higiene de los alimentos calificados. La FAO también suministra y moviliza recursos técnicos para apoyar el desarrollo de esa capacidad.

La rastreabilidad es un componente importante de la estrategia de gestión de la inocuidad de los alimentos en las cadenas de valor. No obstante, en muchos países en desarrollo la fragmentación de las cadenas de suministro dificulta considerablemente la labor de rastreabilidad.

Los sistemas de inspección y certificación de alimentos son los medios principales utilizados en los programas para garantizar la observancia. Aprovechando las redes de sus países miembros, la FAO ha puesto a disposición de los países que desean

## Sistema de Información y Rastreabilidad del Ganado de Swazilandia

La FAO aplica sus amplios conocimientos de la cadena alimentaria y los sistemas alimentarios para elaborar soluciones integradas y sostenibles a los problemas de inocuidad de los alimentos que se presentan en la cadena alimentaria. En reconocimiento de estas competencias, la Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura solicitó a la FAO que elaborara directrices para la identificación y la rastreabilidad de los animales. Esas directrices tienen varios objetivos, entre ellos ayudar a rastrear los alimentos de origen animal, y han sido validadas por una serie de proyectos piloto en diversos países.

Varios países han solicitado a la FAO ayuda para desarrollar su capacidad con el fin de establecer

sistemas polivalentes de identificación y rastreabilidad de animales. Uno de los proyectos ejecutado a través del Programa de Cooperación Técnica de la FAO consistió en el establecimiento del Sistema de Información y Rastreabilidad del Ganado de Swazilandia (SLITS), que ha mejorado la rastreabilidad y el control de las enfermedades, ha permitido determinar de manera precisa la ubicación de los animales y aplicar rápidamente medidas de cuarentena en los puntos afectados por brotes de enfermedades, y ha ayudado a determinar las zonas de captura para la exportación.

Además, el SLITS ha hecho posible la certificación en la UE y en otros mercados internacionales y regionales.



©Shutterstock

Fuente: FAO



## Crear capacidad técnica en Botswana para asegurar la inocuidad de los alimentos y proteger el comercio

La carne de bovino es el principal producto básico no mineral de exportación de Botswana y es muy importante para la subsistencia de muchos pequeños ganaderos del país. Aunque el empleo de medicamentos veterinarios es un medio vital de lucha contra las enfermedades para los productores de carne de bovino, las posibles repercusiones en la inocuidad de los alimentos y el comercio alimentario deben vigilarse mediante el control nacional de los niveles de residuos de esos medicamentos en los alimentos. Toda posible restricción al comercio tiene importantes consecuencias, como se constató en 2011 cuando las exportaciones de carne de bovino a la UE se suspendieron temporalmente debido a las preocupaciones sobre la eficacia de los controles, lo que produjo una pérdida de ingresos estimada en 48 millones de euros.

En respuesta, la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) establecieron una cooperación orientada a ayudar a Botswana a mejorar su sistema de control de la inocuidad de los alimentos, en particular fortaleciendo la capacidad técnica y analítica del Laboratorio Nacional de Veterinaria de Botswana (BNVL). Gracias a la transferencia de tecnología y a la formación práctica, en colaboración

con el laboratorio de la FAO/OIEA en Seibersdorf (Austria), el BNVL está actualmente en mejores condiciones de controlar las micotoxinas y los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, mediante el uso de técnicas isotópicas y relacionadas con la energía nuclear y de una serie de medidas complementarias, como la formación del personal en pruebas de inocuidad de los alimentos y la adquisición de materiales y equipo de laboratorio; además, el BNVL obtuvo la acreditación en más de 10 métodos analíticos modernos, lo que le permitió demostrar la ausencia de enfermedades y de contaminación en los alimentos.

No solo se restauró la confianza en las exportaciones, sino que al fortalecer la capacidad institucional de Botswana se ha reducido la necesidad del país de subcontratar las pruebas analíticas en el exterior, procedimiento costoso y que requería mucho tiempo. Actualmente, Botswana no solo ha aumentado sus exportaciones de carne de bovino a la UE y a otros mercados lucrativos, sino que ha empoderado a su población al aprovechar los beneficios del comercio en otros sectores de la economía.

fortalecer sus sistemas un amplio conjunto de conocimientos y experiencia en las mejores prácticas de inspección de alimentos. La FAO ha producido manuales para mejorar la inspección basada en riesgos de las importaciones de alimentos y productos pesqueros y cárnicos. Asimismo, ha facilitado varios instrumentos en línea para apoyar el diseño y aplicación de programas de muestreo. La inspección de alimentos basada en el riesgo incluye las instalaciones de inspección, la verificación del cumplimiento de las buenas prácticas establecidas y el muestreo del producto final. La capacidad de diagnóstico se considera un elemento clave de la infraestructura para el cumplimiento.

## Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF)

La red global del STDF reúne a los principales expertos mundiales en comercio, salud y agricultura, que analizan las dificultades, endémicas o nuevas, en materia sanitaria y fitosanitaria, incluidas las relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Entre los ejemplos de cuestiones de interés recientes figuran la certificación sanitaria y fitosanitaria por medios electrónicos, la facilitación del comercio en un contexto sanitario y fitosanitario, la priorización de las inversiones en esta esfera, y las asociaciones público-privadas para apoyar la creación de capacidad sanitaria y fitosanitaria.

El STDF también otorga financiación limitada para elaborar y ejecutar proyectos innovadores en el ámbito sanitario y fitosanitario. Esas donaciones ayudan a los grupos de interés públicos y privados de los países en desarrollo a

cumplir las prescripciones en esta esfera para obtener el acceso a los mercados. Con frecuencia esas donaciones funcionan como catalizadores para incorporar a nuevos socios y fuentes de financiación para que el efecto de los proyectos sea más prolongado. Hasta ahora el STDF ha financiado más de 60 donaciones, en todo el mundo, para la realización o la preparación de proyectos relacionados con la inocuidad y el comercio de alimentos.

Desde su creación en 2004, el STDF ha recibido el apoyo de 17 donantes que han aportado más de 52 millones de dólares de EE.UU. al fondo fiduciario. El STDF sigue siendo un buen ejemplo de la asociación entre la FAO y la OMC y de la labor de colaboración que llevan a cabo para identificar las mejores prácticas en el desarrollo de la capacidad sanitaria y fitosanitaria.



Fuente: FAO

© M. Gaspari/OIEA

Sin embargo, al desarrollar la capacidad de laboratorio se debe prestar la debida atención a la sostenibilidad de esos activos costosos, por ejemplo, mediante el establecimiento y la activación de procedimientos y políticas en esferas tales como la recuperación de costos y la contratación pública, como se ilustra en el estudio de caso de Chile.

### ***Optimizar el efecto de la inversión en el desarrollo de la capacidad***

El desarrollo de la capacidad en lo relativo a normas alimentarias evoluciona constantemente con lo que nunca hay un punto final definitivo, pero lo que sí hay es un punto de partida: una planificación meticulosa y una inversión constante.

En el plano internacional, hay un conjunto de donantes y organismos técnicos que apoyan el

desarrollo de la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos. En 2004 la FAO y la OMC aunaron esfuerzos con el Banco Mundial, la OMS y la OIE para establecer el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) con los objetivos básicos de fomentar el aumento de la inversión en el desarrollo de la capacidad relacionada con las MSF y facilitar la coordinación entre los donantes y los organismos pertinentes. Las reuniones periódicas del Grupo de Trabajo del STDF ofrecen una plataforma para el debate de las mejores prácticas de desarrollo de la capacidad y la promoción de oportunidades de colaboración y coordinación en las fases iniciales de concepción y aplicación de las intervenciones relacionadas con las MSF.

La FAO también participa en la Asociación Mundial para la Inocuidad de los Alimentos, recientemente establecida, que se centra en la coordinación y el

## **Chile: fomentar la confianza entre los interlocutores comerciales invirtiendo en capacidad de laboratorio**

Las exportaciones de alimentos aportan una contribución importante a la economía chilena, que ascendió a más de 10.000 millones de dólares de EE.UU. en 2015. Sin embargo, antes de 2011, Chile había tenido dificultades para cumplir todas las prescripciones pertinentes de importación relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos. Una de las principales limitaciones había sido la contaminación de los alimentos y las pruebas y la vigilancia de los residuos de medicamentos. A este respecto la UE, uno de los principales interlocutores comerciales, recomendó la introducción de varias modificaciones, en particular en lo relativo a la capacidad analítica. En respuesta, la División Mixta FAO/OIEA estableció un programa de cooperación técnica para mejorar la capacidad del sistema de laboratorios del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile.

Actualmente, tras la introducción de las modificaciones en el sistema, el laboratorio central del SAG supervisa y audita periódicamente la red de seis laboratorios privados del país, proporciona orientación técnica, programa las pruebas obligatorias entre laboratorios y reexamina del 7% al 10% de las muestras, todo ello con el apoyo y

la asesoría permanentes de la FAO/OIEA. Los resultados han reforzado la confianza entre los interlocutores comerciales, incluida la UE, que ha expresado que la calidad de los resultados de laboratorio le ofrecen garantías y ha elogiado la eficacia del sistema.

La colaboración entre la FAO y la OIEA —en particular mediante la transferencia de tecnología y el asesoramiento técnico— fue un elemento fundamental en los resultados positivos del cambio. La investigación respaldada por la FAO/OIEA sobre técnicas analíticas aplicables a la inocuidad de los alimentos orientó el rumbo de la creación de capacidad de laboratorio, y actualmente varios laboratorios chilenos participan en la red internacional de investigación e intercambio de resultados. Con el apoyo permanente de la FAO/OIEA, Chile colabora ahora en un proyecto interregional de inocuidad de los alimentos, en el que participan 28 países, creando redes y dotando a los países en desarrollo de la plataforma y la capacidad técnica que necesitan para contribuir eficazmente a las normas y directrices internacionales de inocuidad de los alimentos, en particular bajo los auspicios del Codex Alimentarius.

Fuente: FAO

fomento del desarrollo de la capacidad en relación con la inocuidad de los alimentos, haciendo hincapié en las asociaciones público-privadas. Las asociaciones y la coordinación son esenciales para obtener los mejores resultados de las inversiones en el desarrollo de la capacidad.

También en el plano nacional es muy importante coordinar la planificación y la aplicación de las políticas de desarrollo de la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos. En las actividades relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos suelen intervenir numerosas dependencias de varios ministerios por lo que puede producirse una competencia contraproducente por los recursos. En lugar de eso, es preciso promover la cooperación y la coordinación al determinar las prioridades para el desarrollo de la capacidad y la movilización y gestión de las inversiones para alcanzar los objetivos prioritarios.

### FAO/OMS - Instrumento de evaluación del control alimentario

La FAO elaboró el instrumento de evaluación del control alimentario con el fin de apoyar planes de desarrollo de las capacidades nacionales de control alimentario que pudieran ser objeto de vigilancia (véase el Gráfico 7). La evaluación se basa en las disposiciones pertinentes del Codex y las buenas prácticas reconocidas internacionalmente y se estructura en torno a cuatro dimensiones del sistema de control alimentario: insumos y recursos, funciones de control, interacciones con los grupos interesados y mejora constante. El proceso de evaluación sistemática y de base científica aumenta la fiabilidad de las evaluaciones sobre las que se apoyan las intervenciones de desarrollo de la capacidad. El empleo del instrumento de evaluación también permite una mejor rendición de cuentas en la esfera del desarrollo de la capacidad en los servicios públicos, entre los proveedores de asistencia técnica y los gobiernos beneficiarios, y entre donantes y encargados de la aplicación. Dicho instrumento también propicia una mayor coherencia en el desarrollo de la capacidad incluso cuando participan diversos interesados, al posibilitar la complementariedad entre las diferentes intervenciones.

Gráfico 7: FAO/OMS Instrumento de evaluación del control alimentario



Fuente: Secretaría de la OMC



# Parte 3

UN SISTEMA  
DINÁMICO



## MENSAJES DESTACADOS

- A medida que, inevitablemente, surgen nuevas dificultades, una mejor preparación y una mayor participación ayudarán a los Miembros a captar las señales de cambio y a encontrar soluciones para alcanzar los objetivos nutricionales y de inocuidad de los alimentos y, al mismo tiempo, facilitar el comercio.
- Los países deben permanecer alerta, vigilantes y preparados en su esfuerzo incesante para que los alimentos sean inocuos y nutritivos a medida que el conocimiento científico, los productos, la tecnología y el comercio van evolucionando y se vuelven cada vez más dinámicos y diversos.
- Se necesitan instituciones nacionales e internacionales sólidas para disfrutar de los beneficios y gestionar los riesgos que depare el futuro.

Los métodos de producción y elaboración, así como la trayectoria que siguen los alimentos desde el campo hasta la mesa, cambian constantemente. El entorno de la normalización debe estar dispuesto a realizar ajustes para que el comercio de alimentos fluya sin contratiempos. Las partes interesadas tendrán que prepararse para captar las señales de cambio y modificar sus marcos nacionales en función de ello.

Ante las nuevas y complejas cuestiones que van surgiendo en torno a las normas alimentarias y el comercio de alimentos no es posible cruzarse de brazos. Los mecanismos y procesos de que disponen en el marco del Codex, la FAO y la OMC son instrumentos importantes que los Miembros pueden utilizar para hacer frente a estos nuevos desafíos.



*Los países tendrán que permanecer alerta y adoptar un enfoque proactivo, poniendo al día sus competencias regularmente y manteniéndose informados para detectar los nuevos desafíos.*



Las pautas del comercio y la producción evolucionan. En la industria manufacturera, por ejemplo, la norma ya no es diseñar, desarrollar, construir y luego vender un vehículo o un equipo de alta tecnología en el mismo lugar: hay una cadena de suministro mundial en marcha en la que el diseño, la fabricación y el montaje se producen a menudo en varios continentes. Del mismo modo, los productos alimenticios con frecuencia se cultivan en un país, se elaboran en otro y se consumen en un tercero. La tecnología de la información y el comercio electrónico también están cambiando la forma en que se realiza el comercio y creando nuevas oportunidades para que las pequeñas y medianas empresas entren en las cadenas de valor.

La ciencia y la tecnología avanzan constantemente. Hoy en día es posible detectar cantidades ínfimas de radiación y residuos cada vez más pequeños de plaguicidas en frutas y hortalizas. En ese contexto de

cambios, ¿cómo pueden las autoridades nacionales asegurar que el análisis de riesgos, la gestión de riesgos y la comunicación de riesgos sigan siendo adecuados? Los organismos de reglamentación ¿cómo prevén encarar los desafíos y aprovechar los beneficios de los avances tecnológicos? y ¿de qué modo harán frente al cambio climático o gestionarán las enfermedades transfronterizas? En esta situación dinámica, los organismos de reglamentación tienen la función de velar por la inocuidad, la calidad y la autenticidad de los alimentos, y la información es más importante que nunca.

Los países tendrán que permanecer alerta y adoptar un enfoque proactivo, poniendo al día sus competencias regularmente y manteniéndose informados para detectar los nuevos desafíos. De ese modo, estarán más preparados para orientar los debates internacionales en el Codex y en la OMC, y no simplemente para seguirlos, y adoptar las decisiones adecuadas en función de las nuevas circunstancias.

El Codex seguirá siendo fundamental pues tiene la misión de actualizar continuamente su "conjunto de normas" a medida que la ciencia progresa y los organismos de reglamentación solicitan orientación a las instituciones internacionales de normalización. La participación de los Miembros es necesaria para que el Codex pueda seguir cumpliendo esta función, y cerciorarse de que las normas siguen siendo pertinentes y están actualizadas. En este contexto de transformaciones, también es vital reducir las fricciones comerciales y difundir orientaciones y mejores prácticas a través de los Comités MSF y OTC de la OMC.

En esta sección se examinan determinados factores de cambio que se sitúan en la intersección entre las normas alimentarias y el comercio de alimentos. Los ejemplos relativos a factores socioeconómicos, salud pública, nuevas tecnologías y medio ambiente demuestran que las normas tienen que evolucionar para adaptarse al ritmo de cambio del sistema alimentario. La mejor forma de hacer frente a los desafíos y oportunidades que se plantean es mediante una sólida preparación nacional y la intervención de los Miembros en el sistema mundial de normas alimentarias y comercio de alimentos.

#### **Factores de cambio**

El avance de la ciencia y la tecnología es uno de los factores de cambio más importantes que tienen en común las normas alimentarias y el comercio de alimentos. Se siguen desarrollando nuevas tecnologías para su aplicación en la producción, la elaboración y la manipulación de alimentos, y estas pueden presentar

importantes ventajas. La buena gestión de estas nuevas tecnologías y procesos en la esfera de la inocuidad de los alimentos debe producirse al mismo ritmo que el desarrollo de estos. Los instrumentos de diagnóstico siguen avanzando rápidamente. Conforme se vayan utilizando instrumentos de diagnóstico cada vez más sensibles y sofisticados, los países tendrán que asegurarse de que las decisiones sobre la aceptabilidad se fundamenten en el "riesgo" y no simplemente en la presencia de cantidades ínfimas de contaminantes que podrían no tener importancia para la salud pública. El acceso adecuado de los países en desarrollo a instrumentos de diagnóstico idóneos es igualmente motivo de preocupación.

La secuenciación del genoma completo (SGC) es una técnica analítica que permite determinar la secuencia de ADN completa del genoma de un organismo. Por lo que se refiere a la inocuidad de los alimentos, la SGC tiene el potencial de modificar la manera en que se detectan, vigilan, evalúan, investigan y gestionan los peligros microbiológicos, lo que incluye la detección y supervisión de brotes y enfermedades transmitidas por los alimentos, y la respuesta para contrarrestarlos. La SGC permite identificar y caracterizar los microorganismos a un nivel de sensibilidad y especificidad sin precedentes. La tecnología tiene mucho potencial intersectorial al facilitar la creación de sistemas uniformes de clasificación en los sectores ambiental, animal, alimentario y humano y ofrecer la posibilidad de rastrear las fuentes microbianas de contaminación de origen alimentario.

Es probable que la precisión, rapidez y bajo costo de la SGC para identificar y rastrear los microorganismos de origen alimentario produzcan modificaciones en los sistemas de control de los alimentos, en particular en relación con las importaciones y exportaciones de dichos productos. Aunque la técnica de la SGC evoluciona rápidamente, en la actualidad solo existe un número limitado de normas al respecto. Puede que en el futuro sea necesario que las normas de inocuidad de los alimentos tengan en cuenta la aplicación de la SGC. Es posible que la técnica también influya en algunos aspectos de la circulación internacional de mercancías, puesto que es previsible que la identificación de un envío específico como la fuente de un brote sea mucho más rápida y precisa. Una consecuencia posible es que se impongan nuevas exigencias a los países de origen o de tránsito para que verifiquen que las fuentes causantes de la contaminación estén bajo control. Lo ideal sería que las restricciones comerciales necesarias se centren con más precisión en la fuente de los productos contaminados para reducir así los obstáculos innecesarios a los productos no afectados.

La tecnología también tiene consecuencias para la calidad de los alimentos a medida que el interés se desplaza de las características visibles a las invisibles. Si una manzana modificada genéticamente no se oxida ni se deteriora, ¿sigue siendo una manzana? ¿sigue siendo inocua? ¿se modifica su contenido nutricional? Cuando ya no podemos apoyarnos en métodos visuales o analíticos tradicionales, se vuelve más difícil distinguir la calidad y aplicar la legislación alimentaria. Los países tienen que prepararse de forma efectiva en el plano nacional y participar en el plano internacional para hacer frente a los desafíos y beneficiarse del progreso científico y tecnológico.

Las nuevas tecnologías pueden ofrecer perspectivas diferentes sobre problemas eternos. Las posibilidades cada vez mayores de que se produzcan mezclas accidentales de productos modificados genéticamente con productos no modificados genéticamente y la disponibilidad inmediata de técnicas de detección de concentraciones mínimas de material modificado genéticamente pueden incitar a los organismos de reglamentación a revisar sus métodos de gestión de la presencia a niveles bajos de material modificado genéticamente en envíos comerciales de productos alimenticios. Es importante la participación y colaboración en el plano internacional para elaborar una visión común a este respecto.

La digitalización y la tecnología de la información son factores de cambio relacionados entre sí que seguirán teniendo profundas repercusiones en el comercio de alimentos y las normas alimentarias. Un ejemplo es la adopción de los certificados sanitarios y fitosanitarios electrónicos —certificados producidos y transmitidos electrónicamente y no en papel— que son instrumentos cada vez más importantes para mejorar el control y la eficacia del comercio de productos agropecuarios. Los certificados sanitarios y fitosanitarios electrónicos reducen los costos de impresión y envío de documentos en papel y de clasificación, distribución, recuperación y archivo de esos documentos. Además, permite a las autoridades sanitarias y fitosanitarias almacenar y consultar datos electrónicamente, que pueden utilizarse, por ejemplo, para aplicar métodos automatizados de gestión de riesgos en las inspecciones.

Entre las ventajas importantes de los certificados sanitarios y fitosanitarios electrónicos cabe destacar una mayor autenticidad e integridad y la disminución de los casos de fraude, lo que repercute en una mejora de la seguridad e inocuidad alimentarias. La posibilidad de un procedimiento de despacho más rápido, incluso previo a la llegada, es particularmente importante para los productos agropecuarios y alimenticios. Los países en desarrollo pueden



## Presencia de bajas concentraciones de organismo modificados genéticamente

Un número cada vez mayor de países se dedica a la producción de cultivos modificados genéticamente, cuya variedad está aumentando con lo que, a su vez, se multiplican las posibilidades de que se produzcan mezclas involuntarias de productos modificados genéticamente y productos no modificados genéticamente. Al mismo tiempo, los avances tecnológicos permiten disponer de instrumentos más poderosos para detectar la presencia de materiales modificados genéticamente. Este fenómeno es de particular importancia para el comercio de cereales, que se enfrenta a graves dificultades cuando en un envío se encuentra material modificado genéticamente no aprobado por el país importador, aunque solo sean en concentraciones mínimas. El resultado de esa detección puede ser la retención y el rechazo del envío. La cantidad ínfima de material modificado genéticamente, que ha sido aprobada de conformidad con las Directrices del Codex en al menos un país, se denomina presencia de niveles bajos. Muchos países y cámaras de comercio están muy preocupados por la desorganización del mercado y las consecuencias económicas de las retenciones y los rechazos debidos a la presencia de niveles bajos del material en cuestión.

El problema de base es que los interlocutores comerciales pueden tener distintas normas relativas a la aceptabilidad de un determinado organismo modificado genéticamente. En 2003 la Comisión del Codex Alimentarius adoptó las Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante, e instó a los países a aplicarlas al adoptar decisiones relativas a la inocuidad de determinados organismos modificados genéticamente. Por lo

general, no todos los países adoptan las mismas decisiones sobre un determinado organismo modificado genéticamente. Se aplican normas de aceptabilidad distintas para un mismo organismo modificado genéticamente, lo que puede provocar ineficiencia, incertidumbre y, en última instancia, costosas perturbaciones del comercio.

Una mayor posibilidad de que se produzcan mezclas de productos modificados genéticamente y productos no modificados genéticamente, junto con una mayor disponibilidad de instrumentos para detectar los organismos modificados genéticamente, puede llevar a más casos de detección de la presencia de niveles bajos de esos organismos. Los países tienen que informarse más sobre la cuestión y prepararse mejor para gestionar con eficiencia las situaciones relacionadas con la presencia de esos niveles bajos. En el anexo 3 de las Directrices del Codex figuran disposiciones a este respecto. El enfoque principal del anexo es combinar una evaluación simplificada de la inocuidad de los alimentos en casos de presencia de niveles bajos con mecanismos para el intercambio de datos e información que permitan adoptar decisiones rápidas basadas en los riesgos. La FAO dispone de bases de datos para facilitar el intercambio de información, pero es preciso que un mayor número de países se comprometa firmemente a intercambiar dicha información. Gracias a una mayor inversión se está ayudando a los países a desarrollar la capacidad para entender las evaluaciones sobre inocuidad y tener así la posibilidad de adoptar decisiones acertadas y transparentes sobre la gestión del riesgo de presencia de niveles bajos en el plano nacional y de participar más eficazmente en los debates internacionales pertinentes.

encontrar dificultades para introducir los certificados sanitarios y fitosanitarios electrónicos normalizados, a causa de la brecha digital o por falta de recursos para invertir en la infraestructura necesaria.

No obstante, teniendo en cuenta las ventajas, es probable que la importancia del comercio sin papel en el sector agropecuario aumente en el futuro próximo, por lo que es imprescindible que haya una preparación nacional eficaz, y colaboración en el plano internacional, para poder aprovechar esos avances.

El aumento del comercio, especialmente en productos con valor añadido, y las fluctuaciones en la producción crean condiciones para el fraude alimentario, otro desafío al que se enfrentan los organismos de reglamentación desde hace tiempo.

Los esfuerzos por combatir el fraude alimentario pueden redefinirse con el progreso científico y tecnológico. El fraude alimentario mina la confianza en los productos alimenticios, los organismos de

reglamentación y los mercados. La confianza en la cadena de suministro alimentario es uno de los paradigmas más importantes en el que se apoyan todos los consumidores para tomar decisiones informadas sobre los alimentos. Los consumidores deben poder confiar en que las etiquetas reflejan correctamente la composición de los alimentos, teniendo en cuenta que son la principal fuente de información sobre el valor nutricional y la herramienta fundamental de que se dispone para cotejar los gustos con la composición de los alimentos. Las nuevas técnicas para proteger la autenticidad de los alimentos, además del intercambio de información, pueden ayudar a los organismos de reglamentación a luchar contra el fraude alimentario y contra la correspondiente pérdida de confianza en la cadena alimentaria.

Los cambios en las pautas de consumo de alimentos y en la elección de estilos de vida son igualmente factores de cambio en un mundo interconectado. Los consumidores exigen cada vez más información

## Fraude alimentario

Se entiende por "fraude alimentario" la sustitución, adición, adulteración o caracterización engañosa de los alimentos o los ingredientes alimentarios para obtener una ganancia económica. El fraude alimentario puede presentar un peligro para la inocuidad de los alimentos o repercutir negativamente en el estado nutricional de las poblaciones vulnerables. En el fondo es una violación de la autenticidad de los alimentos y de la premisa de que las etiquetas alimentarias contienen información verdadera y exacta.

Cuando se produce fraude alimentario, los interesados en las etapas posteriores de la cadena de suministro pierden inmediatamente toda la confianza en la autenticidad de los alimentos, y el comercio puede suspenderse casi instantáneamente. Para recuperar la confianza y reanudar el comercio, la autenticidad de los productos en el mercado debe verificarse y demostrarse, proceso que puede ser largo y costoso. El fraude alimentario siempre causa inmensas pérdidas financieras puesto que la mayoría de los consumidores simplemente cambia de inmediato de producto o categoría de productos, a menudo de forma definitiva.

Unas normas sólidas a favor de la autenticidad que se observen de manera sistemática en toda la cadena de valor ayudan a impedir que se den estas situaciones. Además, diversas instituciones han elaborado varios instrumentos para evaluar la vulnerabilidad de las cadenas de suministro y de las organizaciones ante el fraude alimentario. Sin embargo, se sigue debatiendo internacionalmente la idoneidad de esos instrumentos y queda por determinar por completo qué mecanismos serán más eficaces en el comercio mundial y las cadenas de valor para impedir el fraude y mitigar el impacto de este.

sobre los alimentos para elegir con criterio lo que van a consumir, y los regímenes alimenticios y los gustos están cambiando. Al mismo tiempo, se ha adquirido conciencia a nivel mundial de la necesidad de hacer frente a la obesidad y otras enfermedades no transmisibles provocadas por el régimen alimentario mediante soluciones globales que integren un conjunto de medidas. Los gobiernos tienen que estar preparados para atender las preocupaciones relativas a la nutrición en el contexto de sus políticas alimentarias nacionales y participar en el plano internacional. Como ilustra el ejemplo sobre etiquetado nutricional y comercio (véase la página 55), la participación de los Miembros a nivel internacional puede impulsar la elaboración de nuevas directrices para hacer que el sistema funcione mejor.

Es de prever que muchos otros factores de cambio planteen dificultades para el sistema mundial de normas alimentarias y comercio de alimentos. El compromiso de los Miembros de prepararse en el plano nacional, y la participación internacional a través del Codex y los Comités MSF y OTC de la OMC, tienen una importancia crucial para sortear esas dificultades.

Una población mundial en aumento y cada vez más interconectada requiere una mayor cooperación internacional entre los Miembros para hacer frente a los riesgos sanitarios. La producción de alimentos tendrá que ir al compás del crecimiento demográfico. El aumento de los ingresos produce una mayor demanda de productos de origen animal. En un mundo donde hay más personas y animales, los brotes de enfermedad se propagan a un ritmo más rápido que en el pasado, y ese ritmo va en aumento debido a la mayor interconexión, en particular a través del comercio. Algunas enfermedades afectan únicamente a los animales o exclusivamente a los humanos, pero ciertas enfermedades animales también plantean riesgos para los humanos, y cada día aparecen nuevas enfermedades de ese tipo. Esta situación supone un problema para la vigilancia de las enfermedades, además de que los brotes pueden tener efectos devastadores en la producción local y en la capacidad de comerciar.

La inocuidad de los alimentos —y por consiguiente la salud humana y el bienestar económico— está íntimamente ligada al medio ambiente y a los organismos a partir de los cuales se producen los alimentos. Al igual que los factores que causan las enfermedades animales transfronterizas, los patógenos transmitidos por los alimentos en la cadena alimentaria están condicionados por interacciones polifacéticas entre el medio ambiente, los microorganismos y los reservorios de virus. Otros factores, como el cambio climático, la calidad y disponibilidad del agua, las prácticas de comportamiento y las decisiones en materia de políticas comerciales, pueden exacerbar o mitigar la aparición y propagación mundial de peligros de origen alimentario.

Conforme a esta realidad interconectada, un liderazgo dinámico en el ámbito de la inocuidad alimentaria debe basarse en un análisis general del sistema alimentario y en la colaboración multisectorial e internacional. La creciente interconexión crea nuevos incentivos y oportunidades para que los organismos de reglamentación colaboren con miras a detectar los riesgos emergentes y responder de manera proactiva a tales riesgos.

La FAO, la OIE y la OMS aprobaron el enfoque "Una salud", un marco de colaboración común para tratar cuestiones de salud humana, animal y del medio ambiente. "Una salud" promueve el intercambio de información entre los sectores sanitario, agropecuario, veterinario, ambiental y de inocuidad de los alimentos para apoyar la prevención, la alerta temprana y la mitigación de situaciones que pongan en peligro dicho enfoque y tengan repercusiones para el comercio transfronterizo. La promoción de la puesta



en marcha del enfoque "Una salud", en particular mediante la creación de redes que incorporen contribuciones de las ciencias sociales y económicas y las políticas, puede ser un medio para obtener óptimos resultados en el mantenimiento de la sanidad pública y la estabilidad económica. Las ventajas que promete dicho enfoque integrado adquieren todavía más importancia si se tienen en cuenta los peligros inminentes, como la posibilidad de que el problema de la resistencia antimicrobiana no se aborde integralmente y, como resultado de ello, se produzcan importantes pérdidas económicas y 10 millones de muertes anuales de aquí a 2050.

El enfoque "Una salud" permite a los organismos de reglamentación captar señales con anticipación y favorece una reflexión integral a la hora de proponer soluciones, de forma que al resolver un problema no se cree otro aún mayor en otro lugar.

El objetivo de "Una salud" no es abordar en concreto los problemas relativos a la inocuidad de los alimentos, sino sobre todo examinar las interrelaciones entre diversos sectores con el fin de optimizar la salud general del planeta. Sin embargo, la inocuidad de los alimentos es un elemento clave de "Una salud", que permite captar señales de cambio mejores de las que se obtienen del examen de los datos aislados sobre esta cuestión.

La comunidad mundial tiene que seguir estando comprometida a promover "Una salud" y mejorar la capacidad para interpretar las señales, y a adoptar medidas eficaces y oportunas para evitar los problemas de inocuidad de los alimentos y las perturbaciones en el comercio de alimentos.

## Etiquetado nutricional y comercio

El etiquetado de los alimentos, incluido el etiquetado nutricional, es una interfaz importante entre los productores y los consumidores. Toda la información pertinente debe figurar en la etiqueta para propiciar prácticas leales y dar a los consumidores la posibilidad de adoptar decisiones informadas (por ejemplo, en caso de alergias) o comparar distintos productos. Hay un consenso cada vez mayor en organizaciones como la OMS y la FAO sobre la necesidad de tratar el problema de la obesidad y de las enfermedades no transmisibles relacionadas con el régimen alimentario. Se reconoce que una alimentación poco sana es una de las principales causas de la carga mundial de morbilidad, que supone importantes costos económicos y sociales.

Muchos países han establecido una política de etiquetado nutricional para prevenir la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con el régimen alimentario. En la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2) los gobiernos reafirmaron su compromiso de "facultar a las personas para adoptar decisiones informadas sobre los productos alimenticios—y crear un entorno favorable a tal fin—. El etiquetado nutricional se incluyó entre las recomendaciones del Marco de Acción de la CIN2. El Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición, declarado recientemente, ofrece a los gobiernos nuevas oportunidades para que elaboren y apliquen normas internacionales, incluidas políticas en materia de etiquetado alimentario, con miras a ayudar a los consumidores a adoptar decisiones informadas sobre los productos alimenticios.

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) establece normas y directrices sobre etiquetado aplicables a todos los productos alimenticios. Pone especial énfasis en la necesidad de proporcionar información veraz y útil a los consumidores mediante el establecimiento de normas de carácter general para el etiquetado y de normas específicas para el etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades nutricionales de los alimentos. Desde 2005, tras la adopción de la

Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS, el CCFL ha trabajado en la actualización de sus directrices para fomentar una mejor alimentación y una reducción de las enfermedades no transmisibles relacionadas con el régimen alimentario. Desde 2012, el Codex ha recomendado que el etiquetado nutricional sea obligatorio en la mayor parte de productos alimenticios preenvasados.

Un número de gobiernos cada vez mayor exige ahora información nutricional adicional en los productos alimenticios, en forma de etiquetado en la parte frontal del envase, para que los consumidores tengan una representación visual de la cantidad de determinadas sustancias (como el azúcar, la grasa y la sal), que en algunos casos se ilustra con un código de colores para motivar a los consumidores a evitar los alimentos cuyo contenido en determinados nutrientes es elevado.

En el Comité OTC de la OMC, la cuestión de los sistemas de etiquetado frontal ha dado lugar en los últimos años a amplios debates en el contexto de las preocupaciones comerciales específicas relativas a la posible incompatibilidad de dichos sistemas con las normas del Codex y las disposiciones del Acuerdo OTC en vigencia. Además, la actual proliferación de sistemas puede resultar confusa para los consumidores y crear problemas comerciales. En respuesta a estas preocupaciones, el CCFL examinará diversos sistemas de etiquetado nutricional frontal y evaluará si se pueden elaborar principios comunes. La labor de la FAO encaminada a proporcionar información pertinente, fiable y actualizada sobre la composición de los alimentos, a través de la Red internacional de sistemas de datos sobre alimentos (INFOODS), aporta una importante ayuda en la elaboración de las normas sobre etiquetado nutricional.

Este ejemplo ilustra cómo los debates sobre normas en el Comité OTC de la OMC pueden tener un efecto positivo en la elaboración posterior de las normas del Codex y en la mejora del sistema general para beneficio de los consumidores y del comercio.

# REFERENCIAS Y RECURSOS

## Referencias

---

Acharya, R. (2016). *Regional trade agreements and the multilateral trading system*. 1º ed. Cambridge University Press, OMC

FAO/OMS. (2006). *Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos - Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos*

OMS (2015). *WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015 (Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria - Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria, Sinopsis en español)*. Se puede consultar en: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165_eng.pdf)

## Recursos

---

FAO: <http://www.fao.org/home/es/>

OMC: <https://www.wto.org/indexsp.htm>

Comisión del Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>

Lista de las normas internacionales de los alimentos del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/es/>

## Recursos de la FAO

---

Publicaciones escogidas sobre la evaluación de riesgos y la inocuidad y la calidad de los alimentos:

FAO. (2016). *Applications of Whole Genome Sequencing (WGS) in food safety management*

FAO. (2016). *Manual de control de los alimentos importados basado en el riesgo*

FAO. (2014). Evidence-informed food safety policies and risk management decisions – Reunión técnica de la FAO, 18-22 de noviembre de 2013

FAO. (2014). *Horizon Scanning and Foresight: An overview of approaches and possible applications in Food Safety*

FAO/IFIF. (2010). *Good Practices for the Feed Industry. Implementing the Codex Alimentarius Code of Practice on Good Animal Feeding*

FAO. (2009). *Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos*

FAO. (2009). *Evaluación de la inocuidad de los alimentos genéticamente modificados - instrumentos para capacitadores*

FAO. (2008). *Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo*

FAO/OMS. (2005). *Cómo aumentar la participación en las actividades del Codex. Material de capacitación FAO/OMS*

FAO/OMS. (2005). *Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos*

FAO/OMS. (2003). *Assuring food safety and quality. Guidelines for strengthening national food control system*

Se pueden consultar más publicaciones de la FAO en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/es/>

Enlace a la página de instrumentos en línea sobre inocuidad y calidad de los alimentos: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-tools/es/>

Enlace a la página de recursos de asesoramiento científico: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/es/>

Enlace a la base de datos FAOLEX: <http://www.fao.org/faolex/es/>

## Recursos de la OMC

---

OMC, (2010). *Serie de acuerdos de la OMC - Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*: [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/booksp\\_s/agrmtseries4\\_sps\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/agrmtseries4_sps_s.pdf)

OMC, (2014). *Serie de acuerdos de la OMC - Obstáculos Técnicos al Comercio*: [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/publications\\_s/tbttrade\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/publications_s/tbttrade_s.pdf)

OMC. Comité MSF, Decisiones y documentos importantes: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/sps\\_s/decisions06\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/decisions06_s.htm)

OMC. (2017). Decisiones y Recomendaciones Adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC desde el 1º de enero de 1995. (G/TBT/1/Rev.13)

Para obtener más información sobre las MSF, consúltese la página web sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/sps\\_s/sps\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/sps_s.htm)

Para obtener más información sobre los OTC, consúltese la página web sobre obstáculos técnicos al comercio de la OMC: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tbt\\_s/tbt\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbt_s.htm)

El texto del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC se puede consultar en: [https://www.wto.org/spanish/docs\\_s/legal\\_s/15sps\\_01\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/15sps_01_s.htm)

El texto del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC se puede consultar en: [https://www.wto.org/spanish/docs\\_s/legal\\_s/17-tbt\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/17-tbt_s.htm)

Para más información acerca del Taller sobre análisis de riesgos organizado por el Comité MSF en 2014, consúltese: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/sps\\_s/wkshop\\_oct14\\_s/wkshop\\_oct14\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/wkshop_oct14_s/wkshop_oct14_s.htm)

Para más información sobre los debates relativos al etiquetado de los alimentos en la OMC, consúltese la Sesión temática sobre "La cooperación en materia de reglamentación entre los Miembros: etiquetado de los alimentos" organizada por el Comité OTC en 2016: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tbt\\_s/tbtnov16\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbtnov16_s.htm)

Para la búsqueda de notificaciones OTC, preocupaciones comerciales específicas y otra información relacionada con los OTC, consúltese el Sistema de Gestión de la Información OTC: <http://tbtime.wto.org/es/>

Para la búsqueda de notificaciones MSF, preocupaciones comerciales específicas y otra información relacionada con las MSF, consúltese el Sistema de Gestión de la Información MSF: <http://spsims.wto.org/es/>

Para la inscripción a efectos de recibir avisos por correo electrónico sobre notificaciones MSF y OTC, consúltese ePing: <http://www.epingalert.org/es>

Para acceder a los recursos de formación en línea de la OMC, consúltese OMC ECampus: <https://ecampus.wto.org/?lang=Es>

Para más información sobre facilitación del comercio, consúltese: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tradfa\\_s/tradfa\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tradfa_s/tradfa_s.htm)

Para más información sobre la aplicación del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio y sobre la asistencia técnica disponible, consúltese: <http://www.tfafacility.org/es>

## Recursos del STDF

---

<http://www.standardsfacility.org/es>

MSF y facilitación del comercio: <http://www.standardsfacility.org/es/msf-y-facilitacion-del-comercio>

Certificación electrónica: [www.standardsfacility.org/SPS-eCert](http://www.standardsfacility.org/SPS-eCert)

Prioridades de inversión en el ámbito sanitario y fitosanitario para el acceso a los mercados: <http://www.standardsfacility.org/es/prioridades-P-IMA>

Instrumentos de evaluación de la capacidad en la esfera de las MSF: <http://www.standardsfacility.org/es/capacity-evaluation-tools>

# ACRÓNIMOS

<b>ACR</b>	acuerdo comercial regional
<b>Acuerdo MSF</b>	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
<b>Acuerdo OTC</b>	Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio
<b>AFC</b>	Acuerdo sobre Facilitación del Comercio
<b>BNVL</b>	Laboratorio Nacional de Veterinaria de Botswana
<b>CCFL</b>	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
<b>CIN2</b>	Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición, Roma, 2014
<b>CIPF</b>	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
<b>FAO</b>	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
<b>FAOLEX</b>	base de datos jurídicos de la FAO
<b>FFC</b>	Fondo Fiduciario del Codex
<b>GATT</b>	Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio
<b>HACCP</b>	Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control
<b>HAP</b>	hidrocarburos aromáticos policíclicos
<b>INFOODS</b>	Red internacional de sistemas de datos sobre alimentos
<b>JECFA</b>	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
<b>JEMNU</b>	Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Nutrición
<b>JEMRA</b>	Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos
<b>JMPR</b>	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas
<b>LEGN</b>	Servicio de Derecho para el Desarrollo de la FAO
<b>LMR</b>	límite máximo de residuos
<b>ODS</b>	Objetivos de Desarrollo Sostenible
<b>OIE</b>	Organización Mundial de Sanidad Animal
<b>OIEA</b>	Organismo Internacional de Energía Atómica
<b>OMC</b>	Organización Mundial del Comercio
<b>OMS</b>	Organización Mundial de la Salud
<b>PMA</b>	países menos adelantados
<b>PYME</b>	pequeñas y medianas empresas
<b>SAG</b>	Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile
<b>SGC</b>	secuenciación del genoma completo
<b>SLITS</b>	Sistema de Identificación y Rastreabilidad del Ganado de Swazilandia
<b>STDF</b>	Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio
<b>UE</b>	Unión Europea







# COMERCIO Y NORMAS ALIMENTARIAS

Cuesta imaginar un comercio de productos alimenticios sin normas. Gracias a las normas alimentarias, los consumidores pueden confiar en la inocuidad, calidad y autenticidad de los alimentos. Al reflejar un entendimiento común entre los consumidores, los productores y los gobiernos sobre distintos aspectos de los alimentos, la armonización basada en normas internacionales hace posible que el comercio sea menos costoso y más inclusivo. Las normas alimentarias y el comercio van de la mano para asegurar que los alimentos sean inocuos y nutritivos y se produzcan en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de una población mundial en constante aumento.

De manera conjunta, la FAO y la OMC proporcionan a los gobiernos los medios para crear un marco que facilite el comercio sobre la base de unas normas alimentarias internacionalmente acordadas. A través de la Comisión del Codex Alimentarius, los gobiernos establecen normas alimentarias mundiales, fundamentadas en datos científicos, que sirven de base para lograr objetivos de salud pública como la seguridad alimentaria y la nutrición. Dado que las normas son esenciales para un comercio fluido, los Acuerdos MSF y OTC de la OMC recomiendan encarecidamente a los gobiernos que armonicen sus prescripciones de conformidad con las normas internacionales.

En esta publicación se destaca la importancia de la participación y colaboración de los gobiernos en la elaboración de las normas del Codex y en la resolución de las preocupaciones comerciales en los Comités MSF y OTC de la OMC, así como la importancia de la creación de capacidad, factores que en conjunto contribuyen al dinamismo y la solidez del sistema mundial de normas alimentarias y comercio de alimentos.

ISBN: 978-92-870-4505-8



9 789287 045058