



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



QUINTA EDICIÓN

QUÉ ES EL CODEX

CODEX ALIMENTARIUS



Organización Mundial de la Salud

CODEX ALIMENTARIUS
QUÉ ES EL CODEX



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura
y Organización Mundial de la Salud

Roma 2018

Quinta edición: Septiembre 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 Mundial de la Salud (OMS) ni de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 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. Las líneas discontinuas en los mapas representan de manera aproximada fronteras respecto de las cuales puede que no haya pleno acuerdo. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la OMS o la FAO los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Salvo error u omisión, las denominaciones de productos patentados llevan letra inicial mayúscula. La OMS y la FAO han adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación, no obstante lo cual, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita. El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de ese material, y en ningún caso la OMS o la FAO o podrán ser consideradas responsables de daño alguno causado por su utilización.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de sus autores, y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la OMS o la FAO.

ISBN 978-92-5-130929-2 (FAO)

© OMS y FAO, 2018

Se reservan todos los derechos. La OMS y la FAO 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 OMS y a la FAO como la fuente y titulares de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la OMS y la FAO aprueben los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.

Las publicaciones de la Organización Mundial de la Salud están disponibles en el sitio web de la OMS (www.who.int) o pueden comprarse a Ediciones de la OMS, Organización Mundial de la Salud, 20 Avenue Appia, 1211 Ginebra 27, Suiza (tel.:+41 22 791 3264; fax:+41 22 791 4857; correo electrónico: bookorders@who.int). Las solicitudes de autorización para reproducir o traducir las publicaciones de la OMS —ya sea para la venta o para la distribución sin fines comerciales— deben dirigirse a Ediciones de la OMS a través del sitio web de la OMS (http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/index.html).

Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial de los productos informativos de la FAO deberán dirigirse a www.fao.org/contact-us/licence-request o a copyright@fao.org.

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización (www.fao.org/publications) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a publications-sales@fao.org.

Índice

Prefacio	iv
01. Orígenes del Codex Alimentarius	1
02. Logros del Codex	5
03. ¿Qué es el Codex Alimentarius?	9
04. Funcionamiento del sistema del Codex	15
05. El Codex y la ciencia	23
06. El Codex y los consumidores	29
07. El Codex y el comercio	33
08. El Codex y sus asociados	37
09. El Codex y la declaración “El futuro que queremos”	41

Prefacio

A través de Internet, la televisión y los periódicos recibimos un flujo constante de información no verificable sobre los riesgos para la salud relacionados con los alimentos que consumimos.

No obstante, la cuestión de la inocuidad alimentaria solo aparece en los titulares cuando algo anda realmente mal a gran escala: la mayoría de los incidentes relativos a la inocuidad de los alimentos nunca llega a comunicarse. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que hasta 600 millones de personas, esto es, casi uno de cada 10, enferman cada año tras consumir alimentos contaminados; de estos, 420 000 personas mueren, entre ellas 125 000 niños menores de cinco años. Además, millones se ven afectados por factores de riesgo de enfermedades no transmisibles relacionados con la alimentación, como cardiopatías, diabetes y obesidad. Pero aún es mayor el número de personas que sufre hambre y malnutrición.

Todos necesitamos alimentos —alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente— para llevar una vida plena y saludable. En un mundo cada vez más urbanizado y globalizado, también es cierto que cada vez son menos los que producen o incluso preparan sus propios alimentos. Los alimentos de

nuestro plato pueden proceder del otro extremo del mundo.

Los alimentos son más vulnerables que cualquier otro producto básico: pueden verse afectados por la contaminación de microbios, metales pesados o toxinas debido a los métodos de producción, el suelo o la higiene deficiente. Incluso pueden alterarse intencionadamente cuando se comete fraude alimentario, ya sea por motivos económicos o con la intención de causar daños.

El exceso de alimentos puede ser tan peligroso como la insuficiencia de los mismos, y una dieta mal compuesta en la que falten vitaminas y minerales puede causar problemas de salud. La información sobre qué nutrientes son beneficiosos para nosotros y cuáles no a veces es contradictoria y cambia con el tiempo. Debemos conocer el contenido de un alimento para diseñar una dieta saludable, pero también debemos ser conscientes de la importancia de estar informados.

El crecimiento demográfico y el cambio climático son cuestiones importantes que tienen un efecto directo en nuestro suministro de alimentos, y viceversa, la manera en que cultivamos, elaboramos y consumimos los alimentos tiene consecuencias para el medio ambiente. La sanidad animal y vegetal reviste una importancia esencial para la salud humana.

Al tiempo que las Naciones Unidas trazan el rumbo hacia el “mundo que queremos” a través de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, la inocuidad y calidad de los alimentos, las condiciones de competencia equitativas en el comercio, las dietas saludables y nutritivas y la facilitación de información a los consumidores son elementos todos ellos que pueden mejorar de forma significativa el mundo en el que vivimos.

Muchas sustancias utilizadas en la producción alimentaria acaban en los alimentos como residuos. Si bien los plaguicidas protegen las plantas de plagas que pueden arruinar nuestra cosecha y provocar hambrunas, sus niveles de residuos deben mantenerse bajos para eliminar cualquier riesgo para la salud. Análogamente, los residuos de los medicamentos veterinarios empleados en la producción animal para que los animales se mantengan sanos pueden acabar en los alimentos, así como los aditivos alimentarios usados para facilitar la producción.

¿Qué límites no deben sobrepasar los alimentos para ser inocuos? ¿Cómo se deciden estos límites? ¿Qué actores internacionales participan en la evaluación y gestión de riesgos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos de manera eficaz?

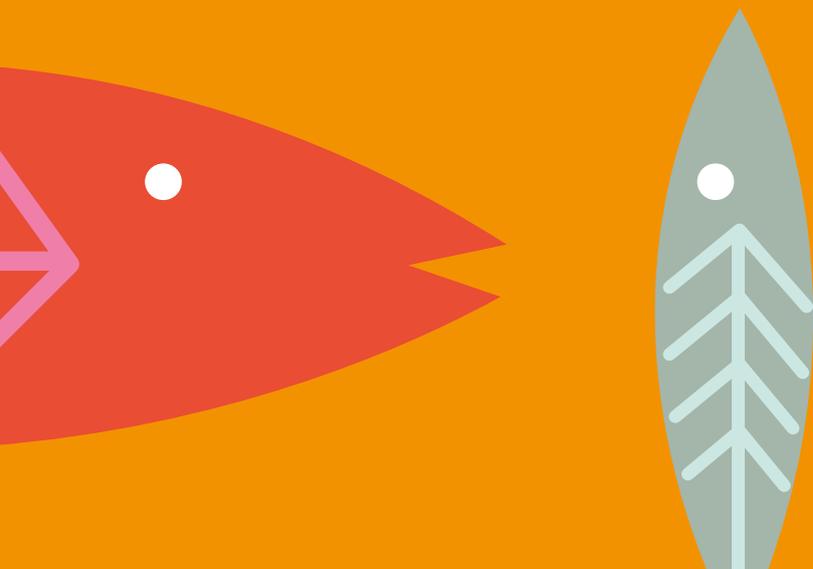
Estas son cuestiones complejas de crucial importancia para la cadena mundial de suministro alimentario y exigen asociaciones de ámbito mundial para evaluar y gestionar los riesgos. El sistema de las Naciones Unidas aún a conocimientos especializados de máxima calidad a través de un proceso colaborativo con base científica con miras a crear el Codex Alimentarius, una recopilación de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas en continua evolución gracias a las aportaciones conjuntas de expertos científicos imparciales y la participación equitativa de países que representan más del 99 % de la población mundial.

Durante más de cinco decenios, los textos del Codex han contribuido a la inocuidad y calidad de los alimentos que consumimos. El Codex Alimentarius constituye un código de normas mundiales que pueden seguir todos los que integran la cadena alimentaria. Al mismo tiempo, el procedimiento de establecimiento de normas de la Comisión del Codex Alimentarius —un proceso complejo a la vez que abierto y participativo que reúne a las naciones para examinar datos científicos en estrecha colaboración— sirve también como cuerda de salvamento para fomentar la capacidad de los países que trabajan en el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos.

Las normas del Codex se utilizan como referencia en los acuerdos comerciales internacionales y garantizan que el comercio pueda fluir a escala mundial, pero sin plantear riesgos para la salud de los consumidores.

Qué es el Codex ayudará a los lectores a formarse una visión informada de la Comisión del Codex Alimentarius, el modo en que funciona y cómo podemos beneficiarnos todos y realizar contribuciones. ¶

La inocuidad y calidad de los alimentos siempre han sido preocupaciones instintivas para la humanidad; a este respecto, el Codex Alimentarius constituye un depósito de conocimientos valiosos sobre cómo fiarse y hacer uso de los alimentos que necesitamos para llevar vidas saludables.



01. Orígenes del Codex Alimentarius

ANTIGÜEDAD

Los datos procedentes de los primeros escritos de la historia indican que las autoridades de gobierno siempre se han ocupado de codificar normas para proteger a los consumidores de prácticas deshonestas en la venta de alimentos. En las tablillas asirias se describía la forma de determinar correctamente los pesos y las medidas de los cereales alimentarios. En los antiguos manuscritos egipcios se establecía el etiquetado que debía aplicarse a determinados alimentos. En la antigua Atenas se inspeccionaban la cerveza y el vino para examinar su pureza y buen estado. Los romanos contaban con un sistema estatal de control alimentario bien organizado para proteger a los consumidores del fraude y los productos en malas condiciones. En Europa durante la Edad Media los distintos países aprobaron leyes relativas a la calidad e inocuidad de huevos, embutido, queso, cerveza, vino y pan, y algunos de estos antiguos estatutos siguen siendo vigentes actualmente.

EL SURGIMIENTO DE LA CIENCIA COMO BASE PARA LOS CÓDIGOS ALIMENTARIOS

La segunda mitad del siglo XIX fue testigo de la aprobación de la primera legislación alimentaria general y del establecimiento de los sistemas básicos de control de los alimentos para supervisar su cumplimiento. Durante

el mismo período se reconoció la química de los alimentos como una disciplina de prestigio y la determinación de la "pureza" de un alimento se basó principalmente en los parámetros químicos de la composición simple de los alimentos. Cuando se emplearon productos químicos industriales nocivos para esconder el color real o la naturaleza del alimento, se amplió el concepto de "adulteración" para que incluyera el uso de productos químicos peligrosos en los alimentos. La ciencia había empezado a proporcionar herramientas para desenmascarar las prácticas deshonestas en la venta de alimentos y para distinguir los productos comestibles inocuos de los nocivos.

AVANCES INTERNACIONALES

En el Imperio austrohúngaro entre 1897 y 1911 se elaboró un conjunto de normas y descripciones de productos para una amplia variedad de alimentos que recibió el nombre de Codex Alimentarius Austriacus. Si bien carecía de valor jurídico, los tribunales lo utilizaban como referencia para determinar las normas de identidad de alimentos específicos. El nombre del actual Codex Alimentarius tiene su origen en el del código austríaco.

PREOCUPACIONES EN MATERIA DE COMERCIO

A medida que los países elaboraban leyes y normas alimentarias por separado, resultó inevitable que los distintos conjuntos de normas dieran lugar a barreras al comercio que preocupaban cada vez más a los comerciantes de alimentos hacia principios del

siglo XX. En respuesta a estos obstáculos se constituyeron asociaciones comerciales, que presionaban a los gobiernos para que armonizaran las distintas normas alimentarias, de modo que facilitaran el comercio de alimentos inocuos de una calidad determinada. Una de estas asociaciones fue la Federación Internacional de Lechería (FIL), fundada en 1903. La Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización Internacional de Normalización (ISO), ambas creadas en 1947, también han desempeñado funciones fundamentales en la armonización de normas con miras a garantizar la calidad e inocuidad en el comercio.

Cuando se fundaron la FAO y la OMS, a finales de la década de 1940, había aumentado la preocupación por el rumbo que se estaba tomando en la esfera de la reglamentación alimentaria. Los países actuaban de manera independiente y las consultas entre ellos con fines de armonización eran escasas o nulas.

PREOCUPACIONES DE LOS CONSUMIDORES

En la década de 1940, hubo un rápido avance en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. Con la llegada de herramientas de análisis más sensibles, los conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos, su calidad y los peligros que comportan para la salud también aumentaron rápidamente. Se prestó gran atención a la microbiología y la química de los alimentos, así como a las disciplinas conexas, y los nuevos descubrimientos se consideraron de interés periodístico. Proliferaron artículos sobre los alimentos

en todos los ámbitos, y los consumidores se vieron bombardeados con mensajes en las revistas populares, la prensa sensacionalista y la radio. Algunos eran correctos, otros incorrectos y otros exagerados, pero el interés genuino en el tema reflejaba un cambio en la conciencia pública acerca de los alimentos y la inocuidad de los mismos.

Mientras que anteriormente las preocupaciones de los consumidores solo abarcaban lo “visible”—peso insuficiente del contenido, variaciones en el tamaño, etiquetado engañoso y calidad deficiente— ahora incluían un temor a lo “invisible”: posibles peligros para la salud derivados de la presencia de microorganismos, exceso de residuos de plaguicidas, contaminantes ambientales y aditivos alimentarios inapropiados que no podían percibirse con la vista, el olfato o el

gusto. Con la aparición de agrupaciones de consumidores informados bien organizadas, tanto a nivel internacional como nacional, se empezó a ejercer cada vez más presión sobre los gobiernos de todo el mundo para proteger a las comunidades del consumo de alimentos peligrosos y de baja calidad.

BÚSQUEDA DE UN LIDERAZGO INTERNACIONAL

Las autoridades de reglamentación, los comerciantes, los consumidores y los expertos en materia de alimentación acudían cada vez más a la FAO y la OMS para que desempeñaran una función de liderazgo para desenredar la complejidad de los reglamentos alimentarios que obstaculizaban el comercio y, al mismo tiempo, no solían proteger lo

suficiente a los consumidores. En 1953, el órgano rector de la OMS, esto es, la Asamblea Mundial de la Salud, señaló que la creciente utilización de sustancias químicas en los alimentos planteaba un nuevo problema para la salud pública y se propuso que las dos organizaciones llevaran a cabo los estudios pertinentes.

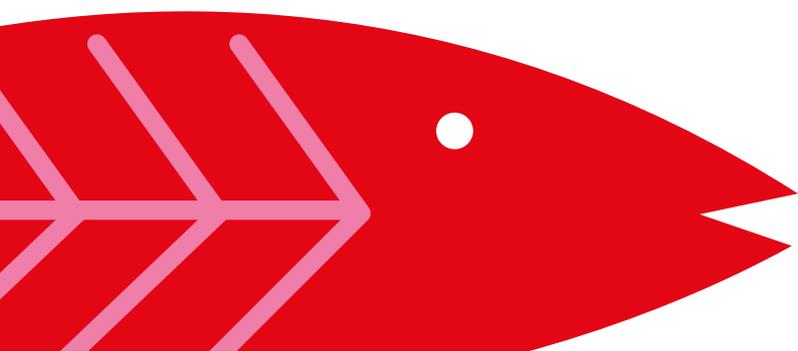
La FAO y la OMS convocaron la primera Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios en 1955. Esta Conferencia dio lugar a la creación del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), que, después de más de 60 años, sigue reuniéndose periódicamente. La labor del JECFA sigue siendo de suma importancia para las deliberaciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre normas y directrices relativas a los aditivos alimentarios, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Ha servido como modelo para muchos otros órganos de expertos de la FAO y la OMS, así como para órganos similares de asesoramiento científico a escala nacional o en los casos en que los países se han unido para formar agrupaciones económicas regionales.

INTEGRACIÓN DE LAS ACTIVIDADES NO GUBERNAMENTALES

A medida que la FAO y la OMS intensificaban su participación en cuestiones relacionadas con la alimentación, diversos comités creados por organizaciones no gubernamentales (ONG) internacionales también empezaron a trabajar en normas para productos alimenticios. Con el tiempo, la labor de estos

En la década de 1940, hubo un rápido avance en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.

Con la llegada de herramientas de análisis más sensibles, los conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos aumentaron rápidamente.



comités de las ONG fue asumida por el correspondiente comité de productos del Codex Alimentarius o se siguió llevando a cabo en colaboración con este y, en algunos casos, los propios comités de las ONG se convirtieron en comités del Codex.

CONSULTA Y COOPERACIÓN A ESCALA INTERNACIONAL

Los años clave en la fundación del Codex Alimentarius fueron los comprendidos entre 1960 y 1963.

Octubre de 1960: en la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa se reconoce: *“la conveniencia de un acuerdo internacional sobre normas alimentarias mínimas y cuestiones conexas (en particular los requisitos de etiquetado, los métodos de análisis, etc.) como un medio importante para proteger la salud de los consumidores, asegurar la calidad y reducir las barreras comerciales, especialmente en el mercado europeo en rápida integración”.*

Asimismo, se hace hincapié en que: *“la coordinación de un número creciente de programas de normas alimentarias emprendidos por muchas organizaciones plantea un problema concreto”.*

En los cuatro meses que siguen a la Conferencia Regional, la FAO entabla conversaciones con la OMS, la CEPE, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y el Consejo del *Codex Alimentarius Europaeus* (un código alimentario europeo regional creado por Austria entre 1954 y 1958) planteando activamente propuestas conducentes al establecimiento de un programa internacional de normas alimentarias.

Noviembre de 1961: en el 11.º período de sesiones de la Conferencia de la FAO se aprueba una resolución que daría lugar al establecimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

En 1955, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición señaló que:

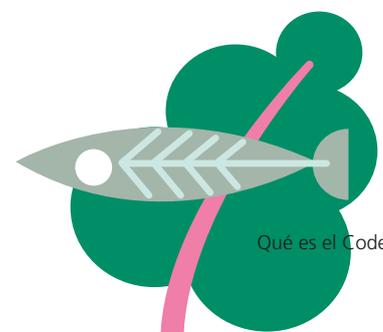
“[...] el uso creciente y a veces insuficientemente controlado de aditivos alimentarios ha pasado a ser materia de preocupación pública y de las administraciones [...]”

“[...] la diversidad de las medidas de control puede dar lugar a un indeseable efecto disuasorio para el comercio internacional”.

Octubre de 1962: la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias se reúne en Ginebra y establece el marco para la cooperación entre los dos organismos. La Comisión del Codex Alimentarius iba a ser el órgano responsable de la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Todo el trabajo de la FAO y de la OMS y otros organismos regionales e internacionales en materia de normas alimentarias debía incorporarse gradualmente en el programa. La Conferencia prepara el primer período de sesiones de la Comisión.

Mayo de 1963: la Asamblea Mundial de la Salud aprueba en su 16.º período de sesiones la creación del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, así como los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

La Comisión del Codex Alimentarius se formó tras un proceso de cuatro años y se reunió por primera vez en Roma del 25 de junio al 3 de julio de 1963. La reunión inaugural se toma como la fecha en la que el Codex entró en funcionamiento y la Comisión celebró su 50.º aniversario en 2013. 





Desde 1963
miles de expertos
de todo el mundo
han desarrollado el sistema
del Codex de normas
alimentarias internacionales
y, con ello, nos acercan
a un mundo en el que todos
los hogares dispongan
de alimentos inocuos
y de buena calidad.



02. Logros del Codex

UN ÚNICO PUNTO DE REFERENCIA INTERNACIONAL

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) reúnen los conocimientos científicos y las investigaciones tecnológicas relacionados con la alimentación en un debate internacional abierto y un proceso de toma de decisiones participativo. Los dos organismos han dado un mayor relieve a las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en todo el mundo.

La Comisión del Codex Alimentarius se ha convertido en el principal organismo mundial para la elaboración de normas alimentarias internacionales y contribuye a garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas.

AUMENTAR LA SENSIBILIZACIÓN A ESCALA NACIONAL Y MUNDIAL ACERCA DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los consumidores y los gobiernos son cada vez más conscientes de las cuestiones relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, así como de la necesidad de ser selectivos con los alimentos que se consumen. Los consumidores esperan que sus gobiernos adopten medidas legislativas y reglamentarias para garantizar que solo se vendan alimentos inocuos y de calidad aceptable y que se reduzcan al mínimo los riesgos para la salud transmitidos por los alimentos.

El Codex Alimentarius ha contribuido de forma significativa a asegurar que se incorpore la alimentación en los programas políticos de todo el mundo. De hecho, actualmente los gobiernos son muy conscientes de las consecuencias políticas que les esperan si no tienen en cuenta las preocupaciones de los consumidores por lo que hace a los alimentos que consumen.

MAYOR PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

El derecho a la alimentación para todos está aceptado universalmente, pero igual de importante es el derecho de las personas a esperar que los alimentos sean inocuos, de buena calidad y aptos para el consumo. Esto hace que sea necesario proseguir la labor del Codex. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser mortales.

Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. La mala calidad de los alimentos puede destruir la credibilidad comercial de los proveedores, tanto a escala nacional como internacional, mientras que el deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, es costoso y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores. El rechazo de alimentos en el comercio provoca un mayor desperdicio

El Codex en cifras

En el presente cuadro se presenta el número de normas, directrices y códigos de prácticas del Codex, por tema, hasta julio de 2017, teniendo en cuenta las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 40° período de sesiones.



de alimentos, lo que, en un mundo en el que muchos siguen padeciendo hambre, es difícilmente admisible.

El efecto positivo de la labor de la Comisión también se ha visto reforzado por los resultados de conferencias y reuniones internacionales. En la Asamblea General de las Naciones Unidas, la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario organizada en colaboración con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), las conferencias internacionales de la FAO y la OMS sobre nutrición, la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la FAO y la Conferencia de la FAO y la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS, los representantes nacionales que asistieron manifestaron el compromiso de sus países de adoptar medidas para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos o alentaron a sus países a hacerlo.

AMPLIA COLABORACIÓN

La función de la Comisión del Codex Alimentarius evoluciona constantemente para adaptarse a los desafíos en la producción y el comercio de alimentos. Con el avance de la ciencia, la aparición de nuevos productos y métodos de producción y los cambios del propio mundo y su clima, crear un código alimentario y mantenerlo actualizado es una tarea prácticamente interminable. Los alimentos que se consumen se sitúan en la punta de un iceberg de conocimientos y capacidades de todas las personas que trabajan en la cadena alimentaria.

Elaborar normas que protejan a los consumidores, garanticen prácticas leales en la venta de alimentos y faciliten el comercio es un proceso en el que participan especialistas de numerosas disciplinas científicas relacionadas con la alimentación, en colaboración con organizaciones de consumidores, las industrias de la producción y la elaboración, administradores de control alimentario y comerciantes.

En ocasiones se ha criticado la lentitud con la que el Codex concluye su labor, pero la elaboración de normas alimentarias y su compilación como código que sea creíble y fidedigno requiere la celebración de amplias consultas. También se necesita tiempo para recopilar información y evaluarla, para realizar un seguimiento y una verificación y, a veces, para lograr un consenso que satisfaga distintos puntos de vista. En total, se tarda de media 4,2 años en elaborar una norma del Codex y bastante menos en el caso de los límites máximos de residuos de plaguicidas o los niveles de aditivos alimentarios.

MÁS QUE NORMAS

Si bien es el más importante, el Codex Alimentarius no es el único resultado de la labor de la Comisión.

Al servir como centro de coordinación internacional y foro para entablar diálogos documentados, la Comisión del Codex Alimentarius crea redes de expertos que trabajan en todos los temas pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria. A escala nacional la participación en el Codex ha dado lugar a la introducción de legislación alimentaria y normas basadas en el Codex, así como al establecimiento de organismos de control alimentario, o el fortalecimiento de los existentes, encargados de supervisar el cumplimiento de estos reglamentos.

Asimismo, los seis comités coordinadores regionales de la FAO y la OMS ofrecen una cobertura geográfica indispensable para determinar las dificultades y necesidades particulares de cada región en la esfera de las normas alimentarias y el control de alimentos. Estos comités han puesto en marcha recientemente un proceso de revitalización encaminado a promover su papel como foros principales para debatir las cuestiones relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos a nivel regional.

EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS

Un programa mundial tan importante como el Codex Alimentarius debe analizar su labor para garantizar que la tarea de establecer normas se gestione de la manera más eficaz posible. Los principales cambios acaecidos en la década de 1990, como la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la función que se otorgó al Codex en este contexto, dieron lugar a una evaluación exhaustiva del Codex en 2002, tras la cual se actualizó la Secretaría del Codex para mejorar su capacidad en cuanto a comunicación, independencia y visibilidad. Otras mejoras fueron, por ejemplo, la celebración de los períodos de sesiones de la Comisión con periodicidad anual —en lugar de cada dos años— y el establecimiento de un proceso de gestión de normas bajo la responsabilidad del Comité Ejecutivo con el objetivo de acelerar la elaboración de normas.

En la evaluación también se reconoció que solo con la participación plena de todos los países se podría justificar la función internacional del Codex como organización de normalización en el marco del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la OMC. Se creó el Fondo Fiduciario del Codex, que durante 12 años ha brindado asistencia a miles de delegados de

países en desarrollo para que asistieran a las reuniones del Codex y para que mejoraran sus capacidades y conocimientos en relación con el establecimiento de normas, de modo que reforzaran sus sistemas nacionales de control de los alimentos. En 2016 surgió la iniciativa que sucedería al Fondo Fiduciario: un proyecto ambicioso que también durará 12 años y cuyo objetivo es garantizar que nadie se quede atrás y que todos los países puedan fomentar la capacidad de participar eficazmente en el Codex.

Más recientemente, en una encuesta mundial de concienciación realizada en 2015 sobre el Codex se destacó la necesidad de seguir fortaleciendo y orientando las comunicaciones del Codex. Actualmente, el Codex está respondiendo a los cambios que se están produciendo en la forma en que las personas acceden a la información, realizan búsquedas y comparten esta información por Internet y a través de los medios sociales.

En 2016, la Comisión reconoció que la mejora de la gestión del trabajo debería ser un proceso continuo y, en consecuencia, puso en marcha un mecanismo para la revisión constante de la gestión del trabajo del Codex, dirigido por la Secretaría del Codex en el contexto de la ejecución del Plan estratégico. 

El Codex está respondiendo a los cambios que se están produciendo en la forma en que las personas acceden a la información y la comparten, esto es, por Internet y a través de los medios sociales.



El Codex Alimentarius
es una colección
de normas alimentarias,
códigos de prácticas
y directrices internacionales
destinados a proteger
la salud de los consumidores
y garantizar prácticas
equitativas en el comercio
de alimentos.



03. ¿Qué es el Codex Alimentarius?

NORMAS, DIRECTRICES Y CÓDIGOS DE PRÁCTICAS

Las normas, las directrices y los códigos de prácticas del Codex (llamados genéricamente “textos del Codex”) son recomendaciones, lo que significa que su aplicación es voluntaria. Los Estados Miembros deben adoptar medidas jurídicas a escala nacional para incorporar las orientaciones del Codex a su legislación o reglamentos para que sean aplicables. Algunos textos, como los códigos de prácticas, se utilizan ampliamente en la capacitación con el fin de lograr un cambio en el comportamiento de los productores que dará lugar a alimentos más inocuos.

Las normas generales, las directrices y los códigos de prácticas del Codex se aplican en forma horizontal a diversos ámbitos, tipos de alimentos y procesos. Estos textos tratan sobre prácticas de higiene, etiquetado, aditivos, inspección y certificación, nutrición y residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas.

Las normas del Codex para productos se refieren a productos específicos o grupos de productos. En la década de 1960 el Codex adoptó el enfoque de elaborar normas que se aplicaran a un único alimento. Esto resultó ser poco práctico, por lo que hace tanto a la actualización de las normas como a su aplicación, y dejó paso a la práctica de crear normas para grupos de alimentos; por ejemplo, una norma general para zumos y néctares de frutas ha sustituido las normas anteriores para cada uno de los zumos de frutas.

Los métodos de análisis y muestreo del Codex, como los relativos a los contaminantes y los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos, también se consideran normas del Codex.

Las directrices del Codex se dividen en dos categorías principales:

- los principios que establecen políticas en ámbitos clave;
- las directrices para la interpretación de los principios o para la interpretación y ampliación de las disposiciones de otras normas generales del Codex.



En el caso de los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene alimentaria y la higiene de la carne, los principios que rigen la reglamentación de estas cuestiones se basan en las normas y los códigos de prácticas pertinentes, así como en los textos del Manual de procedimiento.

Por lo que hace al etiquetado, directrices específicas amplían el alcance de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*, por ejemplo, en relación con las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales, el etiquetado nutricional, etc.

Los códigos de prácticas del Codex también se dividen en dos categorías principales: Los códigos de prácticas de higiene, que definen las prácticas de producción, elaboración, fabricación, transporte y almacenamiento de alimentos o grupos de alimentos, que se consideran esenciales para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo. Por ejemplo, en el caso de la higiene alimentaria, el texto básico se titula *Principios generales de higiene de los alimentos* y en él se presenta el uso del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), un enfoque para determinar y brindar opciones para hacer frente a los peligros que es fundamental para los trabajos modernos sobre inocuidad

de los alimentos. Otro de los principales códigos es el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*.

Otros códigos tienen como finalidad prevenir o reducir la utilización de contaminantes químicos o minerales como las micotoxinas, la acrilamida o los metales pesados. Todos los códigos de prácticas se elaboran en estrecha cooperación con los especialistas.

UN CODEX DIGITAL

Los primeros textos del Codex de la década de 1960 fueron volúmenes impresos. Siguiendo los avances realizados en la tecnología de archivo electrónico se empezaron a utilizar los CD-ROM en la década de 1990. Actualmente, todas las normas del Codex se crean y almacenan de forma digital y se publican en el sitio web del Codex en varios idiomas en cuanto las aprueba la Comisión. También se puede consultar en línea toda la documentación. Asimismo, el sitio web del Codex constituye el centro de coordinación para que los miembros y observadores se registren para las reuniones, presenten observaciones o participen en los grupos de trabajo electrónicos. 91

NORMAS GENERALES

Las **NORMAS GENERALES**, las directrices y los códigos de prácticas se aplican a todos los alimentos.

Todos los **aditivos alimentarios** están regulados en la *Norma general para los aditivos alimentarios*. En la norma se exponen claramente los principios para el uso de aditivos y se definen las dosis máximas de uso. Se pretende que esta norma se convierta en la única referencia del Codex para los aditivos alimentarios. Los aditivos se diferencian de otras sustancias recogidas en el Codex en que se han añadido intencionadamente a los alimentos para fines tecnológicos. Esta norma está disponible en el sitio web del Codex como base de datos.

La **higiene alimentaria** hace referencia a evitar la contaminación microbiológica de los alimentos con microorganismos nocivos. Se garantiza mediante los códigos de prácticas pertinentes del Codex para el producto o el grupo de productos en cuestión, que siguen fundamentalmente los amplios *Principios generales de higiene de los alimentos*. Algunas normas del Codex recogen criterios microbiológicos. Sin embargo, el principal ámbito de aplicación de la labor del Codex ha sido orientar a los países sobre la manera de establecer criterios microbiológicos pertinentes específicos para sus circunstancias y evitar la contaminación microbiológica.

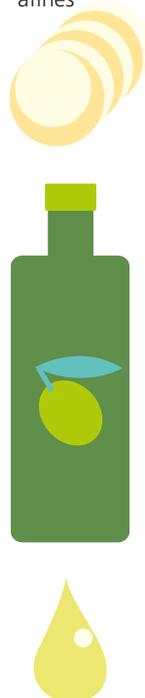
Otros contaminantes de los alimentos son, por ejemplo, los productos químicos, los metales pesados y las sustancias radiactivas. Pueden entrar en los alimentos desde el suelo (metales pesados), por la humedad (micotoxinas) o a través de procesos de producción (acrilamida). En la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* se definen principios y se establecen **límites** para una serie de contaminantes y varios códigos de prácticas brindan orientación sobre la forma de evitar la contaminación.

En todas las **NORMAS PARA PRODUCTOS** se hace referencia a las normas generales pertinentes. Las excepciones a las normas generales deberían ser muy poco frecuentes.

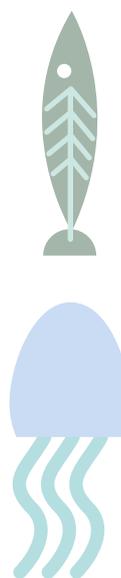
Cereales, legumbres y productos derivados, incluidas las proteínas vegetales



Grasas y aceites y productos afines



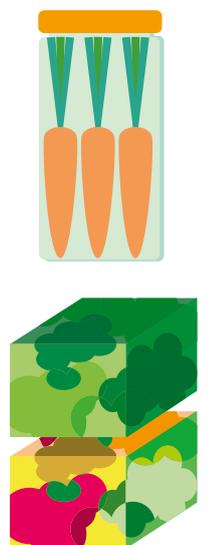
Pescado y productos pesqueros



Frutas y hortalizas frescas



Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente



NORMAS PARA PRODUCTOS



En los textos sobre **etiquetado** se incluyen disposiciones sobre el nombre del alimento y cualquier **requisito especial para garantizar** que no se engaña o se induce a error al consumidor acerca de la naturaleza del alimento. En la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* también figuran los requisitos para la lista de ingredientes y el marcado de la fecha. El alcance de la norma general se amplía con directrices sobre el etiquetado nutricional, declaraciones de propiedades saludables y nutricionales y declaraciones generales y sobre la producción, por ejemplo, en relación con los productos orgánicos.

Los **residuos de plaguicidas** y los **residuos de medicamentos veterinarios** en los alimentos son contaminantes específicos originados por productos empleados en la producción de alimentos y que involuntariamente se introducen en los alimentos. Estos residuos están regulados en la base de datos de los límites máximos de residuos del Codex, disponible en el sitio web del Codex.

En los **métodos de análisis y muestreo** se incluye una lista de los **métodos de ensayo** necesarios para garantizar que el producto se ajuste a lo dispuesto en la norma. Se hace referencia a métodos de ensayo reconocidos a escala internacional que cumplen los criterios de la Comisión, por ejemplo, por lo que hace a la exactitud y la precisión.

En los documentos sobre **inspección y certificación de importaciones** y exportaciones se definen los principios de las prácticas comerciales con miras a facilitar el comercio internacional y se brinda orientación sobre la forma de establecer un sistema de inspección y certificación de alimentos, el uso de certificados, la comunicación en caso de emergencia y los principios de rastreabilidad.

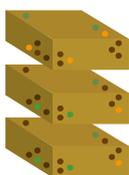
Del estudio de los aspectos **nutricionales** de los alimentos con fines de etiquetado se encarga el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. Este Comité proporciona orientaciones en sus ámbitos de especialización al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos además de elaborar normas para alimentos especiales, como los alimentos exentos de gluten o los alimentos para lactantes y niños pequeños. Asimismo, aborda el enriquecimiento de alimentos y los complementos alimenticios.

En las **NORMAS GENERALES** se engloban **TODOS LOS ALIMENTOS**.
En las **NORMAS PARA PRODUCTOS** se definen alimentos específicos siguiendo un formato común.

Zumos (jugos) de frutas



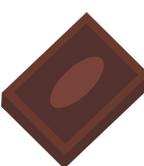
Carne y productos cárnicos; sopas y caldos



Leche y productos lácteos



Azúcares, productos del cacao y chocolate y otros productos varios



El **nombre** hace referencia al nombre común del alimento.

En el **ámbito de aplicación** se incluye el nombre del alimento al que se aplica la norma y, en la mayoría de los casos, la finalidad para la cual se utilizará el producto.

La sección sobre **pesos y medidas** contiene las disposiciones relativas a, por ejemplo, el llenado del envase y el peso escurrido del producto.

En la **descripción** se incluye la **definición del producto o productos regulados por la norma con una indicación, cuando sea pertinente, de las materias primas de las que se deriva el producto o productos.**

En la sección relativa a la **composición esencial** figura información sobre la composición y las características de identidad del producto, así como sobre los ingredientes obligatorios y facultativos.

Se incluirán **referencias a las normas generales pertinentes.**



Las normas
y procedimientos internos
del Codex definen
un proceso de elaboración
de normas abierto, inclusivo,
transparente y científico
que se lleva a cabo
con miras a lograr
un consenso.



04. Funcionamiento del sistema del Codex

LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

La Comisión del Codex Alimentarius fue creada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con el fin de aplicar su programa conjunto sobre normas alimentarias. Celebró su primer período de sesiones en 1963.

La base jurídica de la Comisión está recogida en los 10 artículos que forman los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, aprobados por la Conferencia de la FAO y la Asamblea Mundial de la Salud. La aplicación práctica de los Estatutos se describe en el Reglamento. Estos textos fundamentales, junto con otra orientación sobre los procedimientos, están publicados en el Manual de procedimiento.

Corresponderá a la Comisión del Codex Alimentarius [...] formular propuestas a los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), y ser consultada por estos en todas las cuestiones relativas a la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:

- a) **proteger** la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos;
- b) **promover** la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales;
- c) **determinar** el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas;
- d) **finalizar** las normas elaboradas conforme a las disposiciones del párrafo c) anterior y publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros órganos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible;
- e) **modificar** las normas publicadas como apropiadas a la luz de las novedades.

Artículo 1
de los Estatutos de la Comisión
del Codex Alimentarius.

Reglamento

Condiciones relativas
a la composición de la Comisión

Designación de la Mesa de la Comisión,
con inclusión del presidente,
tres vicepresidentes
y un secretario,
y establecimiento
de sus responsabilidades

Designación
de los coordinadores regionales

Establecimiento
de un Comité Ejecutivo,
que se reunirá entre los períodos
de sesiones de la Comisión
y actuará en nombre de esta
como su órgano ejecutivo

Frecuencia y funcionamiento
de los períodos de sesiones
de la Comisión

Contenido de los programas
de los períodos de sesiones de la Comisión

Procedimientos de votación

Observadores

Elaboración de las actas e informes
de la Comisión

Creación de órganos auxiliares

Procedimientos que han de seguirse
en la elaboración de normas

Asignación de un presupuesto
y presupuesto de gastos

Idiomas utilizados por la Comisión

En octubre de 2017 el 99,8 % de la población mundial tenía representación en la Comisión a través de 188 miembros: 187 países y una Organización Miembro (la Unión Europea). Más de 200 organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales son observadores acreditados de la Comisión.

Comisión del Codex Alimentarius

La Comisión se reúne anualmente, alternando el lugar entre la Sede de la FAO en Roma y la de la OMS en Ginebra. Generalmente participan en el período de sesiones de la Comisión más de 600 delegados en representación de más de 130 Estados Miembros y 40 organizaciones observadoras.

La Comisión elige a un presidente y a tres vicepresidentes de entre sus miembros en cada período de sesiones. Los funcionarios pueden ser reelegidos dos veces, lo que significa que pueden desempeñar su cargo durante un máximo de tres mandatos. Los presidentes suelen elegirse de entre los tres vicepresidentes.

Cada miembro del Codex decide los funcionarios que designará para participar en su nombre y la composición de su delegación. Por lo general, una delegación nacional está dirigida por un funcionario superior nombrado por el gobierno y también puede incluir a representantes de la industria alimentaria nacional, de organizaciones de consumidores y de instituciones académicas.

Los países que aún no sean miembros de la Comisión pueden asistir en calidad de países observadores.



El Codex tendría poca autoridad en el ámbito de la elaboración de normas internacionales si no acogiera con agrado y reconociera las valiosas contribuciones de los observadores. Las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, así como las de los sectores público y privado, desempeñan por igual una función fundamental para garantizar que los textos del Codex sean de la máxima calidad y se basen en datos científicos sólidos. Órganos técnicos de expertos, la industria y asociaciones de consumidores realizan aportaciones en el proceso de establecimiento de normas con un espíritu abierto y de colaboración y transparencia. Las organizaciones intergubernamentales y las organizaciones internacionales no gubernamentales pueden solicitar la concesión de la calidad de observador en el Codex con el objetivo de asistir y presentar sus puntos de vista en cada fase del proceso de elaboración de normas. Solo la decisión final relativa a la aprobación del texto es prerrogativa exclusiva de los miembros.

Las reuniones del Codex son públicas: durante mucho tiempo los períodos de sesiones de la Comisión se han grabado en audio y actualmente se emiten en directo por Internet. Pueden asistir a los períodos de sesiones de la Comisión los miembros de la prensa y el público en general.

Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité Ejecutivo es el único órgano del Codex en el que la participación está limitada y cuyas reuniones no están abiertas al público. Sus reuniones se graban en audio y se cargan en el sitio web del Codex para garantizar la transparencia.

El Comité Ejecutivo está integrado por el presidente y los vicepresidentes de la Comisión, siete miembros elegidos con arreglo al criterio

geográfico (África, Asia, América Latina y el Caribe, América del Norte, Cercano Oriente, Europa y Pacífico occidental) y seis coordinadores regionales (África, Asia, América Latina y el Caribe, Cercano Oriente, Europa y Pacífico occidental).

El Comité Ejecutivo presenta propuestas a la Comisión sobre la orientación general de sus actividades, la planificación estratégica y el programa de trabajo de la Comisión. También estudia los problemas especiales y colabora en la gestión del programa de elaboración de normas de la Comisión mediante la realización de un "examen crítico" de las propuestas de nuevos trabajos y la supervisión de los avances en la elaboración de las normas.

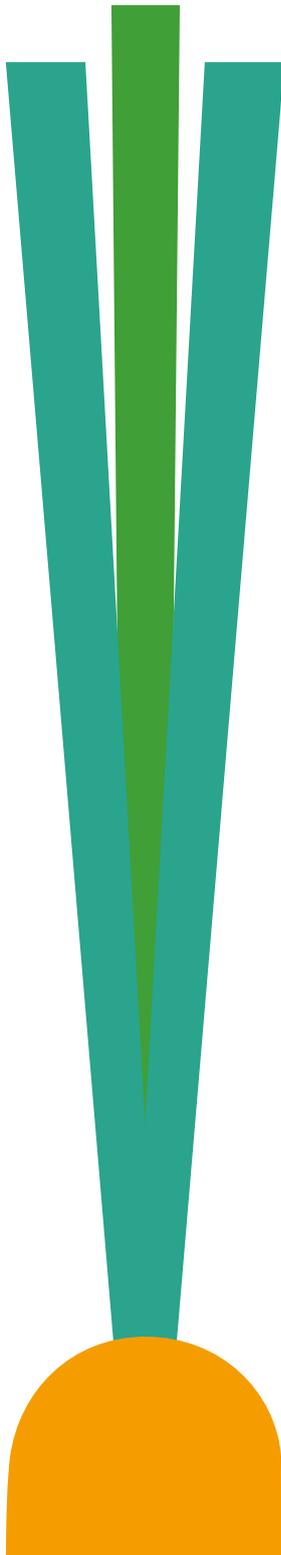
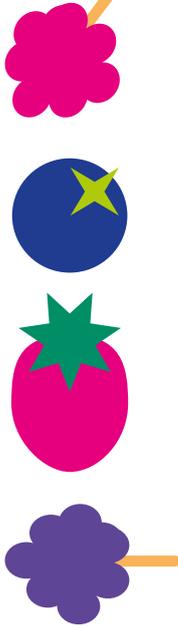
PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX

El procedimiento de elaboración de normas del Codex, también llamado "procedimiento de trámites del Codex", está diseñado para permitir la consulta con una amplia variedad de partes interesadas, pero también incluye una vía rápida que hace posible que las normas urgentes se establezcan en un año.

- Generalmente una nueva norma del Codex tiene su origen en un documento de debate en la Comisión o un órgano auxiliar. Cualquier delegación, ya sea en calidad de miembro u observador, puede presentar documentos de debate. Un miembro o un órgano auxiliar de la Comisión presenta la propuesta formal para la elaboración de una norma (documento de proyecto), en la que se detalla la necesidad de una norma, el plazo para realizar el trabajo y su prioridad relativa.
- La Comisión decide si elaborar una norma basándose en un examen crítico del documento de proyecto efectuado por el Comité Ejecutivo. Se dispone de unos "criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos" orientados a

ayudar a la Comisión o al Comité Ejecutivo a adoptar decisiones y a seleccionar al órgano auxiliar que se encargará de la dirección del proceso de elaboración de la norma. En caso necesario, se podrá crear un nuevo órgano auxiliar, generalmente un grupo de acción especializado (**Trámite 1**).

- La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma (generalmente a través de grupos de trabajo electrónicos o grupos de redacción) (**Trámite 2**) y lo envía a los miembros y observadores para que formulen sus observaciones; actualmente, esto se realiza por medio del sistema de comentarios en línea del Codex, un sistema específico basado en la web diseñado para facilitar una participación amplia y eficaz (**Trámite 3**).
- El órgano auxiliar pertinente examina las observaciones (**Trámite 4**) y puede presentar el texto a la Comisión como proyecto de norma (**Trámite 5**). También puede ser necesario enviar el proyecto al comité del Codex responsable del etiquetado, la higiene, los aditivos, los contaminantes o los métodos de análisis para que apruebe el asesoramiento especial relacionado con su ámbito de especialización.
- Los miembros y observadores tienen otra oportunidad para formular observaciones sobre el proyecto de norma (**Trámite 6**). El órgano al que se haya asignado el trabajo examina las observaciones y se realizan las enmiendas finales (**Trámite 7**).
- Se tarda en promedio 4,2 años en elaborar una norma. Una vez haya sido aprobada por la Comisión, la norma pasa a formar parte del Codex Alimentarius (**Trámite 8**).



Actualización del Codex Alimentarius

La Comisión y sus órganos auxiliares se comprometen a mantener las normas del Codex y los textos afines actualizados con objeto de garantizar que se ajusten a los conocimientos científicos del momento y satisfagan las necesidades de los miembros.

Actualmente, la mayoría de los países requiere normas menos prescriptivas que las elaboradas en las décadas de 1970 y 1980, sobre todo en el caso de los productos. La Comisión está al corriente de estos cambios y ha venido reuniendo sus numerosas normas antiguas y detalladas para establecer nuevas normas más generales o para grupos de productos. Las ventajas de este enfoque son que amplía el ámbito de aplicación y permite que se puedan realizar innovaciones en la elaboración de nuevos alimentos. Este proceso de examen y renovación refuerza la base científica relativa a la protección de los consumidores.

El procedimiento de revisión o consolidación es el mismo que el empleado para la elaboración inicial de una norma.

ÓRGANOS AUXILIARES

Todos los órganos auxiliares del Codex presentan informes a la Comisión y se reúnen a intervalos de entre uno y dos años según sus necesidades.

Los comités del Codex, incluidos los grupos de acción intergubernamentales especiales, elaboran proyectos de normas para presentarlos a la Comisión. Estos comités son hospedados por un Estado miembro, que es responsable de los costos de operación y la

administración del comité y de proporcionar su presidente. Generalmente, una vez designado, el país hospedante de un determinado comité no suele cambiar, aunque la designación de países hospedantes para los comités constituye un tema permanente del programa de la Comisión.

Los comités y grupos de acción del Codex pueden ocuparse de asuntos generales o de productos específicos.

Los grupos de acción intergubernamentales especiales se diferencian de los comités del Codex en que se crean para lograr un objetivo claramente definido en un plazo determinado.

Los comités de asuntos generales, también llamados "comités horizontales", elaboran conceptos y principios transversales que se aplican a los alimentos en general, a alimentos específicos o a grupos de alimentos, aprueban o examinan las disposiciones pertinentes de las normas del Codex para productos y, basándose en el asesoramiento de órganos científicos de expertos, formulan las principales recomendaciones relativas a la salud de los consumidores y la inocuidad.

Comités de productos

La responsabilidad de elaborar normas para alimentos específicos o clases de alimentos recae en los comités de productos, en ocasiones llamados "comités verticales".

Los comités coordinadores de la FAO y la OMS hacen posible que regiones o grupos de países coordinen las actividades relativas a las normas alimentarias en su región, por ejemplo, la elaboración de normas regionales. Los comités coordinadores se reúnen cada dos años y el Estado miembro responsable de la coordinación regional puede ocupar este puesto durante dos mandatos de dos años.

ADMINISTRACIÓN DEL CODEX

La Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, radicada en la Sede de la FAO en Roma (Italia), proporciona coordinación y enlace en todo el espectro de actividades del Codex. Bajo la dirección general del Secretario del Codex, funcionario superior nombrado conjuntamente por los Directores Generales de la FAO y la OMS, la Secretaría está compuesta por un pequeño equipo de funcionarios profesionales y técnicos, así como personal de apoyo.

Los oficiales de normas alimentarias del Codex se encargan de preparar, gestionar y distribuir a los miembros y observadores información de los comités del Codex relativa a anteproyectos de normas, revisiones de textos y publicación de informes de los comités. Los oficiales de normas alimentarias son especialistas internacionales con diversos conocimientos multidisciplinarios, por ejemplo, en materia de control de la inocuidad alimentaria, salud pública, establecimiento de normas, tecnología alimentaria, química, microbiología o medicina veterinaria.

La Secretaría del Codex se encarga también de gestionar la coordinación del trabajo entre los comités, supervisa continuamente la planificación del trabajo tanto de los comités en actividad como de los suspendidos y se asegura de que los textos del Codex sigan siendo pertinentes y acordes con los conocimientos científicos actuales. Las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y del Comité Ejecutivo son administradas y atendidas íntegramente por personal radicado en Roma.

La FAO y la OMS

Las dos organizaciones fundadoras son responsables de gestionar la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias en estrecha colaboración con la Secretaría del Codex en todas las cuestiones relacionadas con el trabajo del Programa, y garantizan que el Codex tenga acceso a conocimientos especializados y apoyo en sus ámbitos operacionales y técnicos, que van de la nutrición y la inocuidad de los alimentos a la comunicación y los servicios jurídicos.

Secretarías de los países hospedantes

La mayoría de los comités son hospedados por gobiernos miembros, que también los mantienen económicamente y les prestan servicios. Estos órganos realizan una enorme contribución en especie a la labor del Codex. Asimismo, los gobiernos miembros planifican las reuniones copatrocinadas, celebradas a menudo en países en desarrollo, con miras a aumentar tanto la sensibilización sobre la labor del Codex como la participación en la misma. La Secretaría del Codex coordina las actividades y supervisa las operaciones de estos comités.

Puntos de contacto del Codex

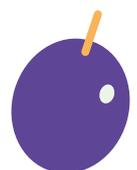
Cada Estado miembro del Codex designa un punto de contacto del Codex, generalmente un funcionario de un ministerio del gobierno que se ocupe de la administración alimentaria. El punto de contacto del Codex desempeña la función de enlace entre la Secretaría del Codex y el Estado miembro en cuestión, y coordina todas las actividades pertinentes del Codex a escala nacional. Actúan como punto de enlace con la industria alimentaria, los consumidores, los comerciantes y demás partes interesadas y garantizan que su gobierno reciba una variedad apropiada de asesoramientos sobre políticas y cuestiones técnicas en los que pueda basar sus decisiones sobre los trabajos del Codex. Muchos

países cuentan además con comités nacionales del Codex con miras a contribuir a las actividades de coordinación.

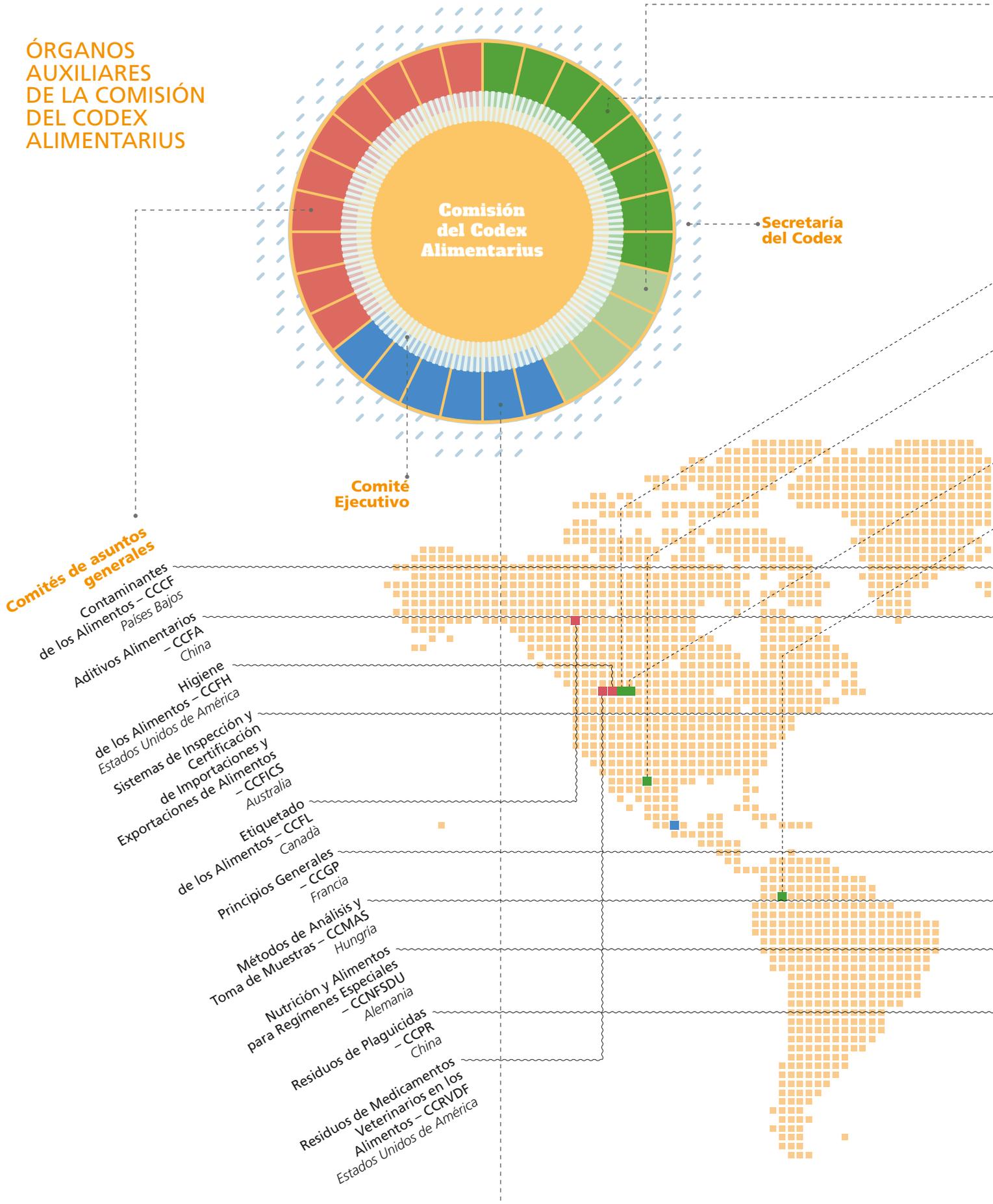
En los últimos años, los puntos de contacto del Codex han asumido nuevas responsabilidades en apoyo del objetivo de la Secretaría del Codex de ofrecer más servicios en línea a los miembros, como un sistema de inscripción en línea, el sistema de comentarios en línea y las plataformas de los grupos de trabajo electrónicos.

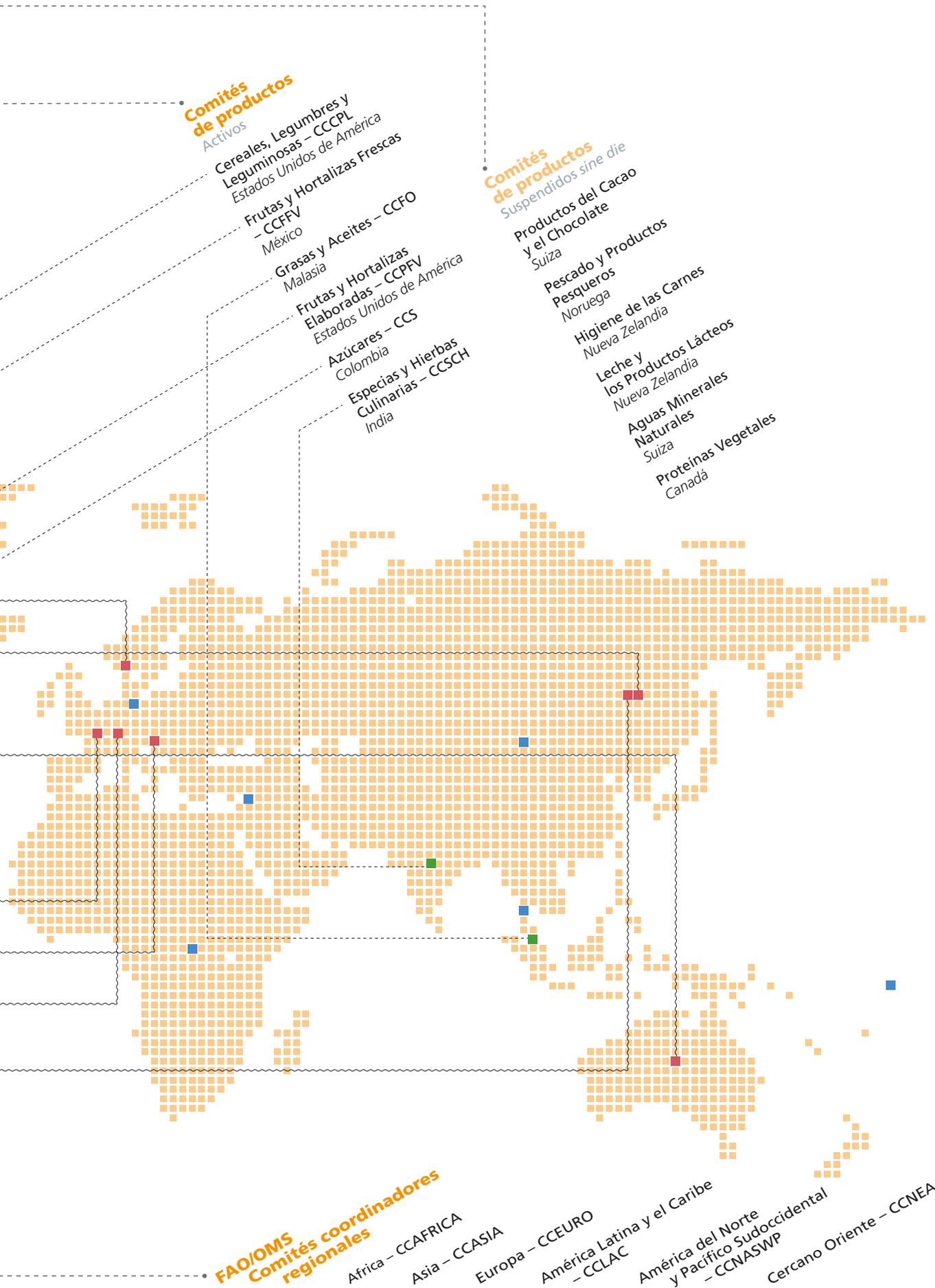
Presidentes y vicepresidentes del Codex

El grupo de presidentes y vicepresidentes del Codex es un grupo oficioso integrado por el presidente y los vicepresidentes de la Comisión elegidos, los presidentes de cada uno de los seis comités coordinadores de la FAO y la OMS (nombrados por el comité competente) y los presidentes de los comités técnicos y los grupos de acción del Codex (nombrados por el gobierno hospedante correspondiente). La Secretaría del Codex invita a este grupo al menos dos veces al año para debatir e intercambiar mejores prácticas en cuanto a la realización de los trabajos de los comités, la facilitación del debate y la creación de consenso. 



ÓRGANOS AUXILIARES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS





“Las normas alimentarias,
directrices y otras
recomendaciones del Codex
Alimentarius se basarán
en el principio de un análisis
y datos científicos sólidos.”

- Primera de las declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex



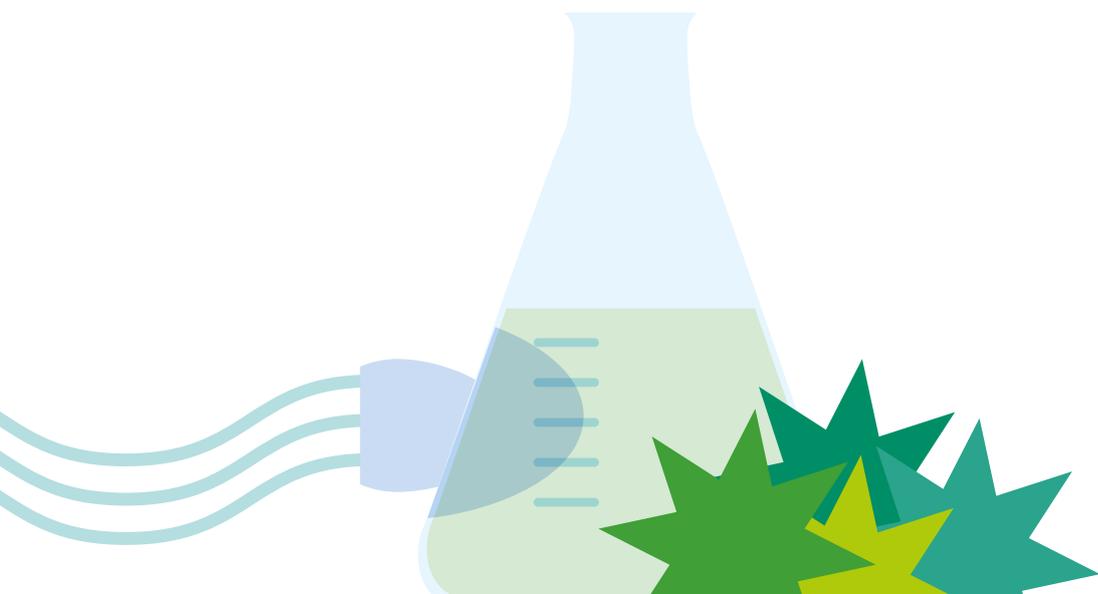
05. El Codex y la ciencia

PRINCIPIOS CIENTÍFICOS PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS

Las normas del Codex se basan en datos científicos sólidos. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas han contribuido a todos los aspectos de las actividades del Codex Alimentarius para asegurar que defienda los principios científicos más rigurosos. Es justo decir que la labor de la Comisión del Codex Alimentarius ha proporcionado un punto de enfoque para la investigación científica alimentaria; la Comisión y sus órganos de asesoramiento de expertos de la FAO y la OMS constituyen conjuntamente un importante foro internacional para el intercambio de información científica relacionada con los alimentos.

En 1995 la Comisión aprobó cuatro Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores. Estos principios se complementaron con las Declaraciones de principios relativos a la función de la evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos (1997) y los Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la 2.^a Declaración de Principios (2001).

En 2003 la Comisión aprobó los exhaustivos Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius. Sobre la base de estos principios se elaboró un texto similar para que lo utilizaran los gobiernos (CAC/GL 62-2007).



Principios fundamentales del asesoramiento científico

Excelencia

Se emplean conocimientos especializados reconocidos internacionalmente, respaldados por la creación de una plataforma para la celebración de debates científicos mundiales sobre la base de las mejores prácticas para elaborar orientaciones.

Independencia

Los expertos realizan contribuciones a título personal y no en nombre de un gobierno o institución y están obligados a declarar posibles conflictos de intereses.

Transparencia

Se adoptan procedimientos y métodos para asegurar que todas las partes interesadas comprendan los procesos relativos a la prestación de asesoramiento científico y tengan acceso a los informes, a las evaluaciones de la inocuidad y de otra índole y a otra información básica.

Universalidad

A fin de acceder a la amplia base de datos científicos de suma importancia para las actividades de elaboración de normas internacionales, se invita a las instituciones y partes interesadas de todo el mundo a facilitar datos; para contribuir a este principio, uno de los objetivos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019 es "aumentar la aportación científica de los países en desarrollo".



ÓRGANOS Y CONSULTAS DE EXPERTOS

La elaboración del Codex Alimentarius ha impulsado la actividad en los ámbitos de la química de los alimentos, la tecnología alimentaria, la microbiología de los alimentos, la micología y los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios. Gran parte de los trabajos se lleva a cabo en forma de estudios de colaboración entre distintos científicos, laboratorios, instituciones y universidades, así como órganos conjuntos y consultas mixtas de expertos de la FAO y la OMS.

Los órganos y reuniones de expertos de la FAO y la OMS no dependen de la Comisión y sus órganos auxiliares, de modo que su labor contribuye de manera significativa a la credibilidad científica del propio trabajo de la Comisión. El Codex sigue estrictamente el principio de garantizar la independencia del asesoramiento científico respecto de la realidad práctica de la gestión de riesgos.

SELECCIÓN DE EXPERTOS A ESCALA MUNDIAL

La composición de las consultas de expertos es de suma importancia. Todas las conclusiones y recomendaciones dependen en gran medida de la objetividad, los conocimientos científicos y las competencias generales de los miembros que las formulan.

Es por ello que se pone especial cuidado en la selección de los expertos que se invita a participar mediante procedimientos destinados a garantizar la excelencia, independencia y transparencia del asesoramiento que prestan los comités científicos de la FAO y la OMS. Los expertos deben ser especialistas destacados en sus campos, imparciales e indiscutiblemente objetivos en sus dictámenes. Son designados a título personal y no como representantes de un gobierno, organización o institución, y las aportaciones que realizan son las suyas propias. Están obligados a declarar todo posible conflicto de interés en relación con las sustancias que evaluarán. Se invita a los expertos a presentar mediante una “convocatoria de expertos” sus solicitudes, que posteriormente se someterán a un riguroso proceso de selección para la incorporación final en las listas de expertos según convenga. Se alienta a científicos de todo el mundo, en particular de los países en desarrollo, a presentar solicitudes.

ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

Dos grupos de expertos —la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)— han elaborado durante muchos años datos reconocidos a escala internacional que han sido utilizados de forma generalizada por los gobiernos, la industria y los centros de investigación de todo el mundo. Las evaluaciones sobre inocuidad y de otra índole que

efectúan estos grupos se basan en la mejor información científica disponible; en ellas se recopilan aportaciones de numerosas fuentes autorizadas y se elaboran publicaciones que se consideran obras de referencia internacionales.

La Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) se empezó a celebrar en el año 2000 con el objetivo de optimizar el uso de la evaluación de riesgos microbiológicos como base científica para las decisiones en materia de gestión de riesgos relacionadas con los peligros microbiológicos en los alimentos. Sus evaluaciones y demás asesoramiento proporcionaron la base científica para la elaboración de las normas, los códigos de prácticas de higiene y otras directrices del Codex en la esfera de la higiene alimentaria.

En 2010 se crearon las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU) siguiendo el modelo de la JEMRA. Las JEMNU refuerzan el papel de la FAO y de la OMS en cuanto a brindar asesoramiento científico sobre nutrición a los Estados miembros y a órganos como la Comisión del Codex Alimentarius, y en particular al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU). Las JEMNU se convocan en respuesta a una petición específica del CCNFSDU o de otro



Principales órganos de expertos de la FAO y la OMS

1955

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) se creó en 1955 con el objetivo de examinar los aspectos químicos, toxicológicos y de otra índole de los contaminantes y los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos destinados al consumo humano. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos determinan los aditivos alimentarios, los contaminantes y los residuos de medicamentos veterinarios a los que debería concederse prioridad en la evaluación y los señalan a la atención del JECFA para que los evalúe antes de incorporarlos a las normas del Codex.

1963

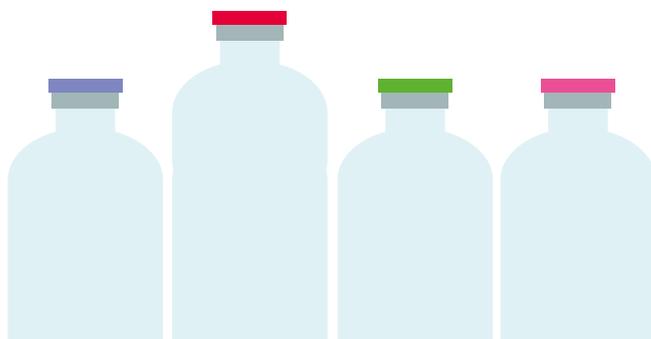
La Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) se empezó a celebrar en 1963 atendiendo a la decisión conforme a la cual la Comisión del Codex Alimentarius debería recomendar límites máximos de residuos (LMR) para plaguicidas y contaminantes ambientales en determinados alimentos a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que contienen residuos. También se decidió que la JMPR debería recomendar métodos de muestreo y análisis. La JMPR y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) colaboran estrechamente. El CCPR determina las sustancias que deben evaluarse con prioridad. Tras la evaluación de la JMPR, el CCPR debate los LMR recomendados y, en caso de aceptarlos, los remite a la Comisión para que los apruebe.

2000

La Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) se empezó a celebrar en 2000 con el objetivo de formular y prestar asesoramiento a la Comisión del Codex Alimentarius acerca de los aspectos microbiológicos de la inocuidad alimentaria. Además de realizar evaluaciones de riesgos, la JEMRA elabora orientaciones sobre ámbitos relacionados como la recopilación de datos y la aplicación de la evaluación de riesgos. La JEMRA colabora más estrechamente con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, pero ha proporcionado asesoramiento a otros comités del Codex, como el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros.

2010

Las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU) se crearon en 2010 con el objetivo de reforzar el papel de la FAO y de la OMS en cuanto a brindar asesoramiento científico sobre nutrición a los Estados Miembros y a órganos como la Comisión del Codex Alimentarius; en particular, se depende en gran medida de su asesoramiento científico al establecer los valores de referencia de nutrientes (VRN), sobre todo a través de la labor del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.



órgano del Codex. La Secretaría conjunta FAO/OMS de las JEMNU selecciona a los expertos mundiales pertinentes y los invita a examinar y evaluar las pruebas y a proporcionar al Codex una evaluación objetiva para que en sus procesos de gestión de riesgos se puedan establecer normas de nutrición mundiales adecuadas que protejan la salud y den cabida al comercio.

Asimismo, el Codex puede tomar en consideración el asesoramiento científico prestado por el **Grupo Asesor de la OMS de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG)**, creado en 2010 atendiendo a una petición formulada en la 63.^a Asamblea Mundial de la Salud para “[fortalecer] la base de datos probatorios sobre medidas nutricionales seguras y eficaces para contrarrestar los efectos en la salud pública de la doble carga de la malnutrición”. La labor del NUGAG incluye la actualización de los objetivos en materia de alimentación relativos a la prevención de la obesidad y las enfermedades no transmisibles (ENT) relacionadas con la alimentación y las directrices de la OMS sobre los azúcares y ácidos grasos.

Una de las ventajas de la relación entre el Codex, la FAO y la OMS por lo que hace a las cuestiones científicas es su flexibilidad. En los últimos años, la FAO y la OMS han organizado consultas científicas de expertos sobre una amplia variedad de temas; no todas estas consultas han dado lugar a la elaboración de nuevas normas del Codex, ya que, en ocasiones, puede determinarse que la mejor manera de gestionar un riesgo para la inocuidad alimentaria es por otros medios. La FAO y la OMS también proporcionan asesoramiento sobre la forma de utilizar medios alternativos de gestión de riesgos.

LA COMUNIDAD CIENTÍFICA EN GENERAL

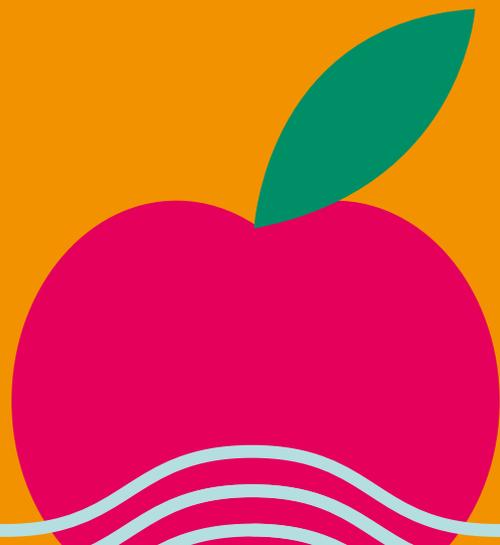
La FAO y la OMS no son las únicas fuentes de excelencia científica de las que depende el Codex. El Codex alienta a otras organizaciones intergubernamentales con base científica a contribuir en el sistema científico conjunto de la FAO y la OMS. El **Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)** presta asesoramiento y apoyo en relación con los niveles de contaminación por radionucleidos en los alimentos y con la irradiación de los alimentos. La **Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)**

proporciona asesoramiento sobre sanidad animal, enfermedades animales que afectan a seres humanos y los vínculos entre la sanidad animal y la inocuidad alimentaria.

El asesoramiento científico no es gratis. Si bien los expertos seleccionados trabajan gratuitamente, las reuniones de los órganos científicos son costosas. En los últimos años, la disponibilidad de fondos para el asesoramiento científico ha disminuido, lo que ha repercutido en la capacidad de la FAO y la OMS de convocar las consultas de expertos necesarias para prestar el asesoramiento solicitado por el Codex y los Estados miembros. En consecuencia, la capacidad del Codex para avanzar en la elaboración de algunas de sus normas se ha visto dificultada, ya que la financiación y el apoyo adecuados de las aportaciones científicas constituyen la fuerza impulsora de gran parte de la labor del Codex. Se están manteniendo debates con miras a encontrar nuevas formas de garantizar la disponibilidad sostenible del asesoramiento científico. ¶



La máxima prioridad
de la Comisión
del Codex Alimentarius
es proteger la salud
de los consumidores.



06. El Codex y los consumidores

COMPROMISO EN FAVOR DE LOS CONSUMIDORES

Desde su creación, la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares han hecho de la protección de los consumidores su máxima prioridad en la formulación de normas alimentarias y la realización de las actividades conexas.

Otros organismos de las Naciones Unidas también han reconocido la importancia de la protección del consumidor. Una resolución emitida por la Asamblea General en 1985 dio lugar a la elaboración de las *Directrices para la protección del consumidor*, de 1986,

en las que se determinó que los alimentos constituían una de las tres esferas prioritarias de interés esencial para la salud de los consumidores y se destacó el papel del Codex Alimentarius como punto de referencia para la protección de los consumidores en lo tocante a la alimentación.

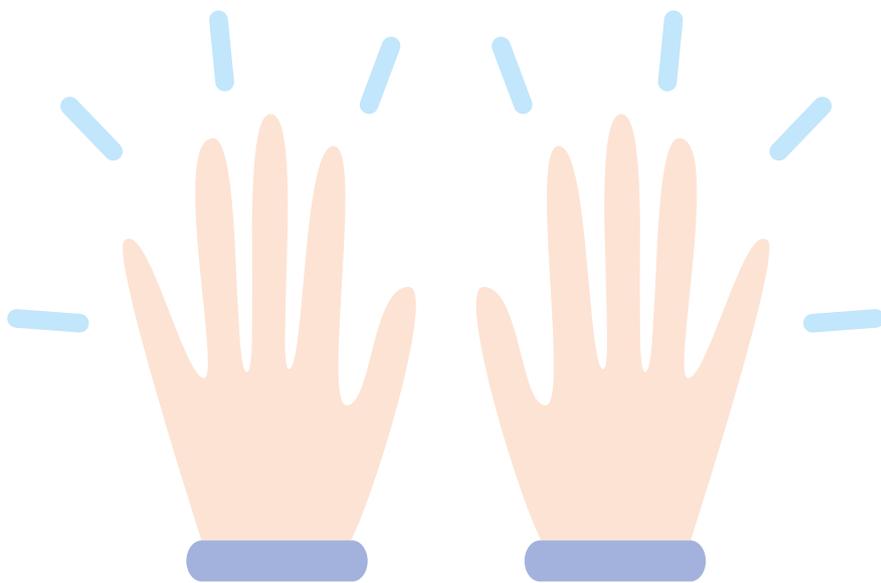
En 1991 la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, organizada en colaboración con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio, recomendó que se mantuviera y se intensificara la participación de los consumidores en la toma de decisiones relacionadas con la alimentación en los planos nacional e internacional.

En la primera Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN1) de la FAO y la OMS, celebrada en 1992, se recomendó que se protegiera a los consumidores mediante la mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos y se describieron medidas para atender esta recomendación.

En 1993 la FAO organizó una Consulta de expertos sobre la integración de los intereses del consumidor en el control de los alimentos. El propósito de la consulta fue brindar orientación y asistencia a los países en las primeras etapas de integración de los intereses del consumidor en sus sistemas generales de control de los alimentos, así como mejorar tales procesos en los países en los que ya se estuvieran llevando a cabo.

Velar por que el etiquetado nutricional:
“facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento [...]”

Directrices sobre etiquetado nutricional.



Los códigos de prácticas de higiene brindan orientación sobre la producción de alimentos que sean inocuos y aptos para el consumo con miras a proteger la salud de los consumidores.

En noviembre de 2014 se celebró una segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2) de la FAO y la OMS en Roma, que centró la atención mundial en resolver el problema de la malnutrición en todas sus formas. La Conferencia reafirmó los compromisos contraídos en la CIN1, las Cumbres Mundiales sobre la Alimentación de 1996 y 2002, y la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria de 2009. La Conferencia elaboró una **Declaración sobre la Nutrición** y un **Marco de acción** voluntario para guiar el cumplimiento de sus compromisos.

NORMAS SOBRE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El formato del Codex para las normas sobre productos refleja el doble mandato del Codex: **proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos**. La inocuidad (por ejemplo, las referencias a las normas generales) y la calidad (por ejemplo, la composición esencial y calidad) de los productos deben ser aceptables. El etiquetado no debe inducir a error a los consumidores, sino que debe asegurarles que el alimento satisface sus expectativas, así como facilitarles toda la información pertinente que pudieran necesitar para hacer un buen uso del producto. El Codex Alimentarius contiene más de 200 normas con el formato para alimentos o grupos de alimentos.

NORMAS GENERALES, PRINCIPIOS, DIRECTRICES Y CÓDIGOS DE PRÁCTICAS

Las normas generales, las directrices y los códigos del Codex se aplican a todos los alimentos, aun cuando no exista una norma específica del Codex dedicada a un producto en concreto.

La *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* y sus correspondientes directrices tienen por objeto asegurar prácticas leales en la venta de alimentos, además de proporcionar orientación a los consumidores a la hora de elegir los productos.

Las normas generales relativas a la higiene de los alimentos, los aditivos alimentarios, los contaminantes y las toxinas en los alimentos y los alimentos irradiados, así como los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y medicamentos veterinarios, protegen la salud de los consumidores.

Existen otros principios generales en relación con el uso de los aditivos alimentarios, los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos y la adición de nutrientes esenciales a los alimentos.

Los códigos de prácticas del Codex brindan orientaciones sobre la manera de producir, manipular o elaborar alimentos para que sean inocuos y aptos para el consumo humano. Revisten especial importancia para la protección de los consumidores los *Principios generales de higiene de los alimentos*, ya que establecen una base sólida para asegurar la inocuidad de los alimentos y siguen la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final destacando los controles de higiene básicos que deben efectuarse en cada etapa. Como tales, han contribuido a salvar vidas cada día, desde el campo hasta la mesa. Otros códigos están

destinados a proporcionar orientación específica para proteger determinados grupos de alimentos de la contaminación microbiológica, química o por metales pesados.

NUEVAS PREOCUPACIONES DE LOS CONSUMIDORES

La globalización del comercio de alimentos ha aumentado considerablemente la posibilidad de que las enfermedades transmitidas por los alimentos crucen las fronteras nacionales. Del mismo modo, las formas modernas de comunicación mundial, como Internet, hacen que la información —tanto la correcta como la incorrecta— pueda propagarse rápidamente.

El Codex debe ser capaz de responder adecuadamente a estos casos a fin de garantizar que no se pone en entredicho la confianza en el suministro de alimentos. El primero de los objetivos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019 es “establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan”.

El Codex ha estado a la vanguardia de la labor encaminada a determinar y abordar las nuevas cuestiones alimentarias. Por ejemplo, las preocupaciones de los consumidores tras la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina de principios de la década de 1990 llevaron al Codex a ocuparse de la cuestión de la inocuidad de los piensos para los animales destinados a la alimentación. La Comisión no se limitó a responder a la crisis inmediata, sino que en el *Código de prácticas sobre buena alimentación animal* resultante se toman en consideración todos los aspectos pertinentes relacionados con la sanidad animal y el medio ambiente. Este código se aplica a la producción y utilización de todos los materiales que se emplean en piensos y en sus ingredientes a todos los niveles, tanto de producción industrial como en fincas. Abarca asimismo el pastoreo o apacentamiento en libertad, la producción de cultivos

forrajeros y la acuicultura. Dada la estrecha interrelación entre la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos, existe una sólida colaboración entre el Codex y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), aunque se reconocen sus distintos mandatos y el solapamiento de esferas de interés.

Los *Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos* se elaboraron para guiar la evaluación de la inocuidad de estos alimentos caso por caso con anterioridad a su salida al mercado. En los Principios se establece un seguimiento posterior a la comercialización encaminado a detectar las posibles repercusiones en la salud de los consumidores y en la nutrición. En dos directrices detalladas sobre la realización de las evaluaciones de la inocuidad —una para los alimentos derivados de plantas con ADN modificado y otro para los alimentos obtenidos de microorganismos con ADN modificado— se incluye el examen de los efectos, tanto voluntarios como involuntarios, de la modificación genética y una evaluación de la posible alergenidad. Las directrices del Codex han ayudado a mejorar la cooperación internacional en el ámbito de la biotecnología.

Algunos ejemplos de otras directrices y códigos de prácticas son los siguientes: las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo*, el *Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos*, el *Código de prácticas para prevenir y reducir el contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso* y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina*.

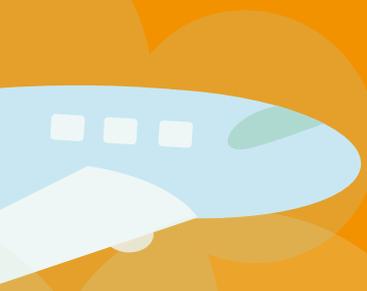
PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

El Codex ha acogido con satisfacción la participación de los consumidores desde su creación y desde 1965 las organizaciones de consumidores han tenido representación en sus períodos de sesiones. La participación de los consumidores en la labor de la Comisión ha sido objeto de debates internos explícitos. La participación de los consumidores en el proceso de toma de decisiones en lo referente a las normas alimentarias y el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, por ejemplo, fue un tema del programa del 20.º período de sesiones de la Comisión, en el que se convino en la necesidad de seguir trabajando en estrecha colaboración con las organizaciones de consumidores.

Debido a su carácter de órgano intergubernamental, la Comisión tiene un margen limitado para conseguir la participación directa de los consumidores en la normalización de alimentos y otra labor relacionada. Es por ello que, en su 20.º período de sesiones, la Comisión invitó a los gobiernos a hacer participar de manera más eficaz a los consumidores en el proceso de toma de decisiones a escala nacional, recordando que la Comisión había seguido incluyendo los intereses de los consumidores en su labor, pero reconocía que era a nivel nacional donde estos podían realizar las aportaciones más valiosas y eficaces.

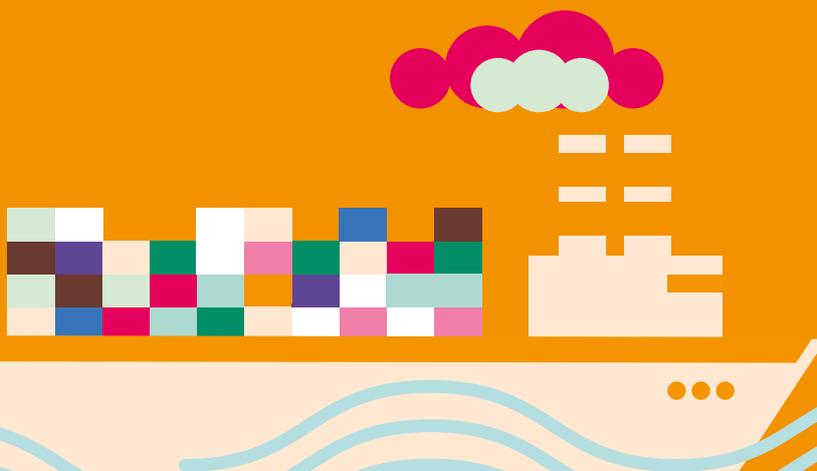
DISTRIBUCIÓN DE INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES

Todos los documentos del Codex, incluidos los documentos de trabajo, los documentos informativos y los informes de las reuniones, se publican en el sitio web del Codex: www.codexalimentarius.org. Además, la Secretaría del Codex se esfuerza por responder a todas las solicitudes de los consumidores. ¶



El valor del comercio
de alimentos
superó los 1,7 billones
de USD en 2015
y sigue aumentando.

- FAO



07. El Codex y el comercio

REPERCUSIONES DEL CODEX PARA EL COMERCIO

Una de las principales preocupaciones de los gobiernos nacionales de todo el mundo es la necesidad de garantizar que los alimentos que se importan de otros países sean inocuos y no representen una amenaza para la salud de los consumidores ni para la salud y seguridad de sus poblaciones de animales y plantas. En consecuencia, los países importadores han adoptado leyes y reglamentos para eliminar o reducir al mínimo estas amenazas. En la esfera del control de los

alimentos, los animales y las plantas existe el riesgo de que estas medidas puedan dificultar el comercio de alimentos entre países.

La armonización encaminada a promover el libre comercio fue una de las preocupaciones que favorecieron la evolución del Codex: la opinión de que, si todos los países armonizaban su reglamentación para que se lograra un solo conjunto de normas alimentarias internacionales, encontrarían menos barreras al comercio, con lo que los productos alimenticios podrían circular más libremente entre los países. Esto beneficia a los agricultores y sus hogares y contribuye a reducir el hambre y la pobreza. Este concepto se reconoce en los Principios generales del Codex Alimentarius.

“El objeto de su publicación es que sirva de guía y fomento la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional.”

Principios generales
del Codex Alimentarius



A medida que crece el comercio mundial, cada vez más países se dan cuenta de la importancia de participar en el Codex.

Si bien muchos países se han adaptado al Codex, para otros puede resultar difícil integrar plenamente las normas del Codex en su legislación nacional. La diversidad de procedimientos jurídicos, mecanismos administrativos y sistemas políticos y, en ocasiones, la influencia de las posturas nacionales y los conceptos de derechos soberanos, pueden obstaculizar el progreso de la armonización y el uso de las normas del Codex.

La participación cada vez mayor de los países en la labor del Codex demuestra que, a pesar de estas dificultades, estos valoran la celebración de debates técnicos abiertos y se muestran de acuerdo en que son útiles para encontrar un consenso internacional sobre qué normas y reglamentos pueden evolucionar.

EL CODEX, LOS ACUERDOS COMERCIALES Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

Aunque son muchos los acuerdos comerciales que tienen repercusiones para la alimentación, dos son de especial interés por lo que hace a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, a saber, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC).

Los acuerdos alcanzados en la Ronda Uruguay, que tuvo lugar de 1986 a 1994 en el marco del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), representan un hito histórico en el sistema multilateral de comercio, ya que, por primera vez, incorporaron la agricultura y la alimentación en normas y disciplinas que pudieron ponerse en práctica de manera eficaz. En los acuerdos se reconoció que las medidas adoptadas por los gobiernos nacionales para proteger la salud de sus consumidores, animales y plantas podían efectivamente convertirse en obstáculos encubiertos al comercio y que podían ser discriminatorias. En consecuencia,

se incluyeron el Acuerdo MSF y el Acuerdo OTC entre los Acuerdos Multilaterales sobre el Comercio de Mercancías, que figuran como anexos del Acuerdo de Marrakech de 1994, en virtud del cual se creó la Organización Mundial del Comercio (OMC).

El Acuerdo MSF incluye disposiciones relativas a las medidas que pueden adoptarse para proteger la salud de los animales, las plantas y las personas. Por lo que respecta a la salud humana, en el Acuerdo se reconoce que los gobiernos tienen el derecho de adoptar las medidas sanitarias y fitosanitarias necesarias para la protección de la salud de sus ciudadanos. Sin embargo, están obligados a aplicar estas medidas solo lo que sea necesario para proteger la salud humana. No se permite a los gobiernos de los Estados miembros discriminar mediante la aplicación de distintos requisitos a diferentes países en los que prevalezcan condiciones idénticas o similares, a menos que exista una justificación científica suficiente para ello.

En el Acuerdo MSF se reconocen expresamente las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius sobre aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, contaminantes, métodos de análisis y muestreo, así como códigos y directrices sobre prácticas en materia de higiene. Esto significa que las normas del Codex se consideran científicamente justificadas y son aceptadas como referentes para la evaluación de las medidas y reglamentos nacionales.

Si los miembros de la OMC desean establecer normas más estrictas que las del Codex en lo relativo a la inocuidad de los alimentos, se les puede exigir que aporten pruebas de la naturaleza científica y no discriminatoria

de estas medidas, en caso de originarse un conflicto comercial. Si surgiera una controversia entre dos miembros, la OMC les alentará a resolver el problema de forma amistosa; solo en casos excepcionales se inician procedimientos oficiales para la solución de diferencias a petición de los miembros.

La finalidad del Acuerdo OTC de la OMC es garantizar que las normas y reglamentos técnicos, incluidos los requisitos de envasado, marcado y etiquetado y los procedimientos analíticos para la evaluación de la conformidad con las normas y reglamentos técnicos, no supongan obstáculos innecesarios al comercio. El Acuerdo OTC se aplica a todas las normas y reglamentos y no es específico de los alimentos.

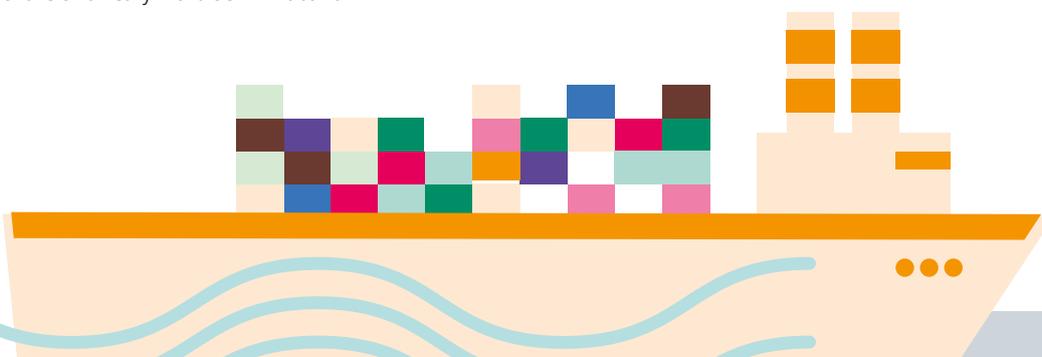
En el Acuerdo MSF y el Acuerdo OTC se reconoce la importancia de armonizar las normas a nivel internacional para reducir al mínimo o eliminar el riesgo de que las normas sanitarias, fitosanitarias y otras normas técnicas dificulten el comercio y se alienta a los miembros, dentro de los límites de sus recursos, "a participar plenamente" en la labor de las organizaciones internacionales de normalización y sus órganos auxiliares. Esto ha estimulado la participación de los países en el Codex. En la actualidad, las normas del Codex se han convertido en parte integrante del marco jurídico que facilita el comercio internacional a través de la armonización. Tanto en casos relacionados con las medidas sanitarias y fitosanitarias como en los relativos a los obstáculos técnicos al comercio, las normas del Codex evitan que haya que someter diferencias comerciales a la OMC y, en su caso, ayudan a resolverlas.

La Secretaría del Codex trabaja en estrecha colaboración con las secretarías del Acuerdo MSF y el Acuerdo OTC, así como con las secretarías de las otras dos "hermanas" vinculadas a través del Acuerdo MSF —la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria y la Organización Mundial de Sanidad Animal— con miras a respaldar la aplicación de los acuerdos y a prestar asistencia en las actividades de creación de capacidad.

EL CODEX Y OTROS ACUERDOS COMERCIALES

En muchos acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales se hace referencia al Codex Alimentarius. Entre ellos se incluyen varios acuerdos comerciales negociados recientemente o que se negociarán próximamente, como, por ejemplo, los siguientes: el Acuerdo de Asociación Transpacífico (TPP), entre 12 países de la cuenca del Pacífico; el Acuerdo Económico y Comercial Global (AECG), entre el Canadá y la Unión Europea; y la Asociación Transatlántica de Comercio e Inversión (ATCI), entre la Unión Europea y los Estados Unidos de América.

Generalmente estos acuerdos contienen disposiciones relacionadas con medidas sanitarias y fitosanitarias y emplean las normas aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius como puntos de referencia, una tendencia en los acuerdos comerciales internacionales relativos a la alimentación que parece que se mantendrá, habida cuenta de la legitimidad única que concede el proceso autoritativo, científico y participativo del Codex a las normas internacionales finales que aprueba. ¶



El Codex ayuda
a los países en desarrollo
a aplicar sus normas,
fortalecer sus sistemas
nacionales de control
de los alimentos
y aprovechar las ventajas
del comercio internacional
de alimentos.



08. El Codex y sus asociados

FOMENTO DE LA CAPACIDAD NACIONAL

Los países deben disponer de la legislación alimentaria adecuada, además de la infraestructura técnica y administrativa, para aplicar las normas del Codex y asegurar que se cumplen. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) prestan asistencia técnica pertinente, con contribuciones de países que ya tienen esta capacidad y de instituciones financieras internacionales.

Asistencia técnica

Ayudar a los países en desarrollo a que fortalezcan sus sistemas de control alimentario también contribuye a mejorar su situación socioeconómica: una mayor inocuidad en el suministro interno de alimentos alivia la carga que soportan los sistemas de atención sanitaria, reduce el absentismo por enfermedad

en el trabajo y las escuelas y mejora la nutrición. También aumenta las oportunidades de los países para exportar alimentos, con lo que crece su producto interno bruto (PIB).

La asistencia prestada a los países en desarrollo ha incluido las actividades siguientes:

- crear, fortalecer y optimizar los sistemas nacionales de control de los alimentos, por ejemplo, formular y revisar la legislación y reglamentación alimentarias y las normas sobre alimentos de conformidad con las normas del Codex;
- establecer y fortalecer organismos de control alimentario e impartir capacitación sobre las competencias técnicas y administrativas necesarias para garantizar su funcionamiento eficaz;
- fortalecer las capacidades de análisis e inspección de los alimentos de los laboratorios;
- organizar talleres y cursos de capacitación a fin de aumentar la sensibilización acerca del Codex Alimentarius y las actividades de la Comisión, así como para fomentar

las capacidades de formular posiciones nacionales y participar eficazmente en las reuniones del Codex;

- llevar a cabo evaluaciones de la inocuidad de los alimentos;
- elaborar y publicar manuales de capacitación sobre la inspección de los alimentos y la garantía de la calidad y la inocuidad, en particular en cuanto a la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en la industria de elaboración de alimentos;
- ayudar a realizar evaluaciones de las necesidades en materia de inocuidad y calidad de los alimentos;
- ayudar a estimar la carga que suponen las enfermedades transmitidas por los alimentos;
- fortalecer las capacidades en materia de comunicación de riesgos;
- brindar orientación sobre la producción de alimentos inocuos;
- formar y orientar acerca de la mejora de la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Fondo para la Aplicación de Normas

y el Fomento del Comercio

Radicado en la sede de la Organización Mundial del Comercio (OMC), el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) es un programa mundial para la creación de capacidad y la asistencia técnica para la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias relacionadas con el comercio. Fue creado en 2001 por la FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal, el Banco Mundial, la OMS y la OMC con el objetivo de estudiar nuevos mecanismos técnicos y financieros para la coordinación y la movilización de recursos con miras a ayudar a los países en desarrollo a establecer y adoptar medidas adecuadas.

El FANFC es a la vez un mecanismo de financiación y de coordinación. Facilita financiación en forma de subvenciones a los países en desarrollo que buscan cumplir las normas sanitarias y fitosanitarias internacionales y, por tanto, obtener o mantener el acceso a los mercados. También proporciona un foro para el diálogo sobre cuestiones relacionadas con la asistencia técnica sanitaria y fitosanitaria entre sus cinco organizaciones asociadas y los donantes interesados.

Asociación Mundial para la Inocuidad de los Alimentos

La Asociación Mundial para la Inocuidad de los Alimentos, gestionada en el marco del Banco Mundial, es una iniciativa única del sector público y privado dedicada a mejorar la inocuidad de los alimentos en los países de ingresos medianos y los países en desarrollo. Su principal objetivo es promover y coordinar la creación de capacidad

para mejorar los sistemas de inocuidad de los alimentos, las cadenas de valor agroalimentarias y los resultados en la salud pública. Asimismo, sirve como plataforma en la que las organizaciones internacionales interesadas, los organismos del sector público, los productores del sector privado, los elaboradores y minoristas, los proveedores de servicios técnicos, las principales instituciones académicas, los grupos de consumidores y otras partes interesadas pueden reunirse para elaborar enfoques colaborativos y sincronizados sobre las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en lugar de trabajar por separado.

FONDO FIDUCIARIO DE LA FAO Y LA OMS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACIÓN EN EL CODEX

El Codex es más fuerte cuando el mayor número posible de países participa plenamente en la elaboración de normas internacionales de inocuidad de los alimentos, lo que da lugar a un órgano de establecimiento de normas mundial más inclusivo, equitativo y participativo. Al participar de forma plena y eficaz en el Codex, los países en desarrollo y las economías en transición se benefician de una “ventaja triple”: la mejora de la

salud de los consumidores en toda la cadena de suministro de alimentos, un acceso mejorado al comercio internacional de alimentos y las ganancias económicas derivadas de la mejora de la salud y el aumento de las oportunidades.

Con el fin de facilitar una participación más plena de todos los países en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, los Directores Generales de la FAO y la OMS pusieron en marcha en 2003 el primer Proyecto y Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex —también llamado Fondo Fiduciario del Codex—, que abarcaría el período de 12 años comprendido entre 2004 y 2015. El Fondo Fiduciario del Codex permitió a más de 2 300 delegados adicionales asistir a las reuniones del Codex y ayudó a proporcionar cursos de capacitación sobre el Codex a más de 1 000 personas. De esta forma, el Fondo Fiduciario desempeñó una función catalizadora para destacar la importancia del Codex en la protección de la salud pública y la mejora de las oportunidades comerciales para los países en desarrollo y las economías en transición.

Basándose en los buenos resultados obtenidos con el Fondo fiduciario del Codex, en enero de 2016 se puso en marcha un mecanismo sucesor —el Fondo fiduciario 2 del Codex (FFC2)— que durará otros 12 años (2016-2027). El foco de atención del FFC2 pasa de la ampliación de la participación en el Codex a la creación de una capacidad nacional fuerte, sólida y sostenible para

participar en el Codex. Para ello, el FFC2 brindará apoyo a:

- proyectos que se ejecutarán durante un período de uno a tres años en países o grupos de países con el objetivo de satisfacer sus necesidades específicas;
- actividades de desarrollo de la capacidad diseñadas a medida que llevarán a cabo la FAO y la OMS en los planos mundial, regional y subregional.

MECANISMOS DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

En el mundo actual es imprescindible tener acceso a la información sobre las normas alimentarias y los requisitos reglamentarios de los alimentos. Los gobiernos y los comerciantes necesitan conocer los requisitos de sus asociados comerciales. Los consumidores y los medios de comunicación tienen derecho a acceder a las evaluaciones de la inocuidad realizadas para detectar posibles peligros en el suministro de alimentos. Todos deben saber cómo responder adecuadamente en una situación de emergencia si algo en el sistema falla.

Codex: mantener una presencia en línea dinámica

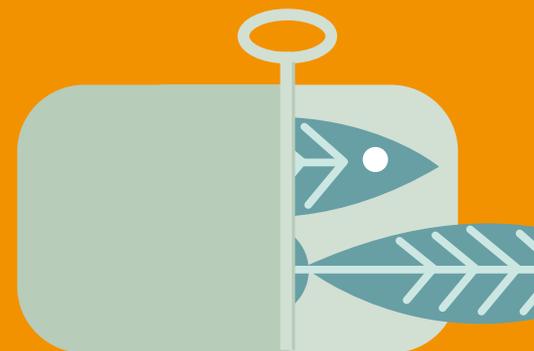
Plenamente consciente de cómo está cambiando la forma en que las personas de todo el mundo acceden a la información y la comparten y comprometida con el principio por el cual el Codex Alimentarius constituye un bien público mundial y debe, por tanto, estar disponible para todos, la Secretaría del Codex ha dado prioridad a divulgar información de manera dinámica y atractiva a través de Internet y los medios sociales. En el sitio web del Codex los gobiernos, los

consumidores y el público general pueden acceder no solo al depósito de normas del Codex y textos afines, sino también a información actualizada sobre las actividades en curso y futuras de la Comisión del Codex Alimentarius y todos sus comités.

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) es una red mundial compuesta por autoridades de inocuidad alimentaria de gobiernos nacionales y gestionada conjuntamente por la FAO y la OMS a través de su secretaría en la OMS. INFOSAN impulsa el intercambio rápido de información sobre inocuidad de los alimentos a escala internacional, promueve asociaciones entre países y redes y ayuda a fomentar las capacidades de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Una parte integrante de INFOSAN es la red para las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos, esto es, el mecanismo para el intercambio de información en situaciones de emergencia recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius en sus *Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos*. La secretaría de INFOSAN mantiene una lista de los puntos de contacto para situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y trabaja por fortalecer el intercambio de información entre las autoridades nacionales en caso de que se produzcan emergencias sanitarias a escala internacional. ¶

Aunque pueda seguir evolucionando en el futuro, nuestro sistema alimentario seguirá dependiendo de normas para garantizar la inocuidad, la calidad y la sostenibilidad.



09. El Codex y la declaración “El futuro que queremos”

Ampliando el antiguo proverbio, no solo lo que comemos, sino también la manera en que producimos y elaboramos los alimentos, determina en gran medida el mundo en el que vivimos. Los desafíos interrelacionados entre la alimentación, la salud, el medio ambiente y el desarrollo son enormes en un mundo en el que, al mismo tiempo, algunos carecen de alimentos suficientes, otros consumen demasiados alimentos con una composición nutricional inadecuada y ponen en peligro su salud y, sin embargo, se desperdician alimentos en grandes cantidades. Hay mucho por hacer para corregir estos desequilibrios, no solo para proteger la salud de los consumidores sino también para lograr una relación más armoniosa entre las capacidades productivas de nuestra base de recursos naturales y nuestras necesidades de alimentación, crecimiento y desarrollo económico como seres humanos.

EL CODEX Y LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

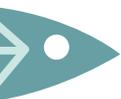
En su esfuerzo por encontrar nuevas formas de trabajar “unidos en la acción” y reorientar los recursos del sistema internacional, las Naciones Unidas han determinado una ambiciosa hoja de ruta en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

En su calidad de órgano híbrido especializado del sistema de las Naciones Unidas que se ocupa de las normas alimentarias, el Codex desempeña una función única al crear vínculos entre la salud, la nutrición y la agricultura, lo que le coloca en una posición excepcional para colaborar y aportar valor añadido a las actividades de sus asociados. A través de sólidas asociaciones, la labor del Codex puede ayudar a lograr metas clave en diversos ODS, por ejemplo, en el ODS 2 (poner fin al hambre, la prioridad de la FAO y sus organismos hermanos con sede en Roma, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola [FIDA] y el Programa Mundial de Alimentos [PMA]), el ODS 3 (garantizar la salud y el bienestar de todos, el foco de atención de la OMS), el ODS 12 (garantizar un consumo y una producción responsables) y el ODS 13 (adoptar medidas urgentes relacionadas con el clima).

Gracias a su agilidad como órgano intergubernamental específico con una huella reducida y responsable, el Codex está en buenas condiciones para colaborar y crear sinergias en el marco del mandato intersectorial del ODS 17 relativo a la revitalización de la alianza mundial para lograr los objetivos.

EL MODELO DEL CODEX: ¿UNA RECETA PARA EL FUTURO?

Aprovechar el ingenio humano y las nuevas tecnologías, aprender de las prácticas tradicionales y lograr un equilibrio para trazar un camino para el futuro son los principales desafíos a los que haremos frente en los próximos años y decenios. Del mismo modo que los alimentos son un producto básico sin parangón, el Codex se encuentra en condiciones únicas para contribuir a superar estos retos al servir de ejemplo de proceso multilateral participativo para la acción colectiva basado en un asesoramiento científico sólido y dar cabida a una amplia variedad de opiniones.



Por lo que hace a sus logros desde la década de 1960, el Codex tiene una sólida trayectoria en la obtención de resultados mediante la recopilación de los conocimientos científicos imparciales de la FAO y la OMS, escuchando a una amplia variedad de opiniones, para diseñar instrumentos técnicos con repercusiones reales en el mundo. También sirve de ejemplo para el sistema de las Naciones Unidas en cuanto a la colaboración con una mayor variedad de asociados: de organizaciones no gubernamentales e instituciones de investigación a organizaciones de consumidores y la industria de la alimentación. Esta participación pragmática de actores estatales y no estatales por igual, adaptándose a las realidades de las fuerzas que actúan en el siglo XXI, dota al Codex de los medios para responder a las preocupaciones reales del mundo y crear las herramientas que necesitan sus partes interesadas. Sobre la base de esta flexibilidad y capacidad de respuesta para cumplir todavía mejor su mandato fundamental de proteger a los consumidores, el Codex podrá asimismo aportar una contribución complementaria útil, en la medida de lo posible, como catalizador en los procesos mundiales que tendrán lugar en los próximos años y decenios.

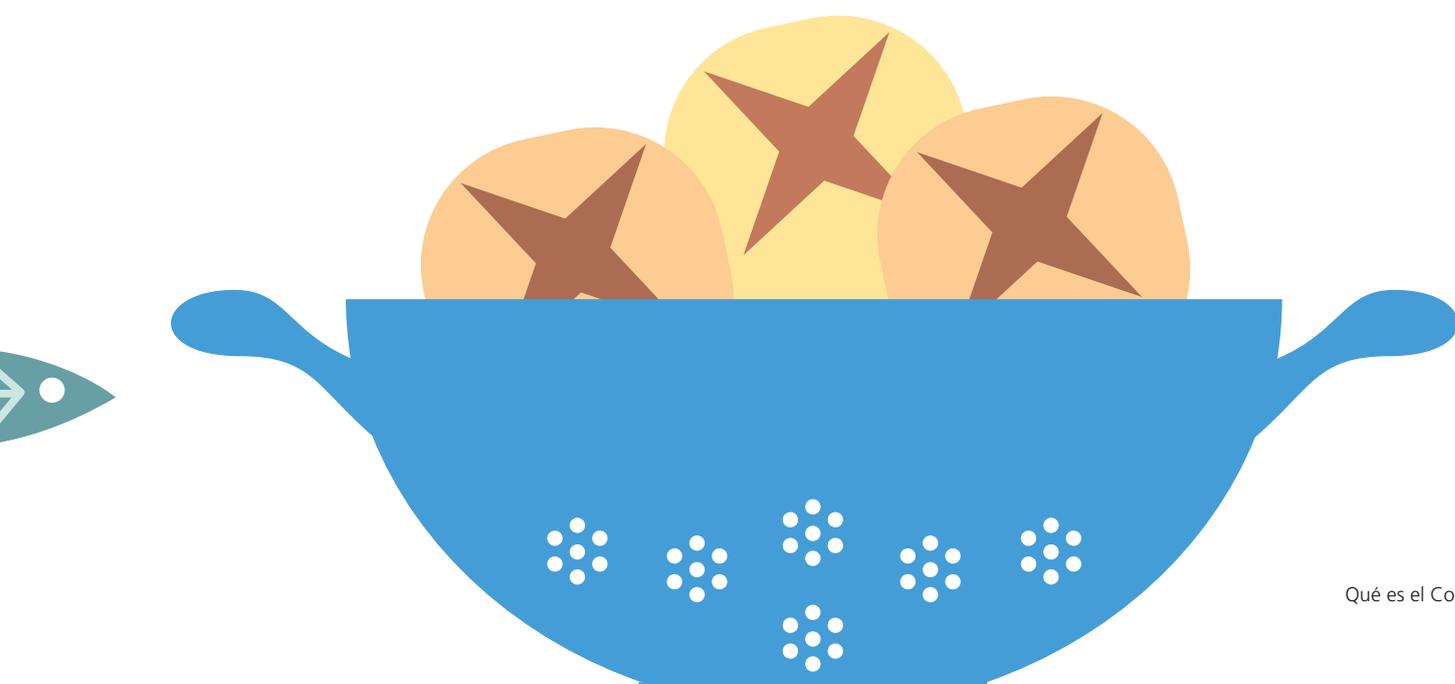
Internamente, el Codex continuará centrándose en las prioridades de simplificar los procedimientos y acelerar el proceso de elaboración de normas en la medida de lo posible sin, por supuesto, sacrificar el compromiso con la excelencia científica, la evaluación y gestión sólidas de riesgos y los métodos de trabajo participativos. Estos son los pilares que han hecho del Codex una referencia internacional legítima en las normas de inocuidad de los alimentos.

El Codex también aspira a adoptar un enfoque más proactivo de las nuevas demandas a medida que las prácticas agrícolas y la industria de la alimentación siguen transformándose, la población mundial crece y todos somos vulnerables a los efectos del cambio climático. El Codex es plenamente consciente de una serie de necesidades estratégicas: contribuir a aunar los esfuerzos para mitigar el cambio climático y promover la sostenibilidad; hacer frente a los nuevos patógenos; proseguir su labor relacionada con la resistencia a los antimicrobianos y el fraude alimentario; y mantenerse informado de las nuevas tecnologías que se perfilan en el horizonte.

ADMINISTRACIÓN DESDE EL CAMPO HASTA LA MESA: MANTENER A LOS CONSUMIDORES INFORMADOS Y FOMENTAR SU PARTICIPACIÓN

El Codex es capaz de aportar contribuciones valiosas a estos desafíos. Sin embargo, como ocurre en todas las iniciativas bajo los auspicios de las Naciones Unidas, la fuerza impulsora sigue siendo la voluntad política de los Estados miembros: su opinión cuenta.

El Codex pertenece en última instancia a los consumidores a los que beneficia con su labor: constituye un instrumento para brindarle orientaciones de base científica y máxima calidad a usted, su familia, sus vecinos y su comunidad, con miras a ayudarles a vivir la vida más saludable posible. La Secretaría del Codex tiene el compromiso de trabajar para ayudar a sus miembros a cumplir su mandato y responder a los desafíos que se planteen, buscar nuevas sinergias y oportunidades de colaboración, informar acerca de su labor, ayudar a los consumidores a acceder a la información y a utilizarla, y encontrar nuevas formas de empoderarnos a todos para contribuir al futuro que queremos. **¶**



QUÉ ES EL CODEX

Las mejores tradiciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han fomentado la investigación científica y tecnológica en relación con los alimentos, así como los debates al respecto.

De esa forma, han elevado la conciencia de la comunidad mundial sobre la inocuidad alimentaria y otras cuestiones conexas hasta límites sin precedentes. La Comisión del Codex Alimentarius, establecida por las dos organizaciones en el decenio de 1960, ha llegado a ser el punto de referencia único más importante con respecto a las novedades asociadas con las normas alimentarias.

En gran parte del mundo, un número creciente de consumidores y gobiernos están tomando conciencia de las cuestiones relativas a la calidad y la inocuidad de los alimentos y se están dando cuenta de la necesidad de ser selectivos con los alimentos que se consumen. En la actualidad, es normal que los consumidores exijan que sus gobiernos adopten medidas legislativas para garantizar que solo se vendan alimentos inocuos y de calidad aceptable y que el riesgo de peligros para la salud pública transmitidos por los alimentos se reduzca al mínimo. ¶

ISBN 978-92-5-130929-2



9 789251 309292

CA1176ES/1/09.18