

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

**CX/FICS 00/2
Octubre de 2000**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Novena reunión

Perth, Australia, 11 - 15 de diciembre de 2000

CUESTIONES REMITIDAS POR OTROS COMITÉS DEL CODEX

DIRECTRICES PARA MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES GENÉRICOS Y PARA LA PREPARACIÓN Y EMISIÓN DE CERTIFICADOS

1. El Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión, aprobó el Anteproyecto de Directrices para Modelos de Certificados Oficiales Genéricos y para la Preparación y Emisión de Certificados en el Trámite 5, y adelantó el documento al Trámite 6.¹
2. El Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos (CCMMP), en su 4ª reunión (marzo de 2000), estuvo de acuerdo² en principio en que se preparara un nuevo documento de examen sobre la posible elaboración de un modelo de certificado de exportación para los productos lácteos. Como medida inicial la Secretaría del Codex distribuiría una circular, redactada en colaboración con la Secretaría del CCMMP de Nueva Zelandia y la Secretaría del CCFICS de Australia, para recabar información que facilitara la preparación de un documento de examen. Se trataría de conseguir información sobre los criterios que se consideraban más apropiados para la elaboración de modelos de certificados de exportación para los productos lácteos, y en particular sus objetivos y ámbito de aplicación, las definiciones específicas necesarias y los principios y criterios generales que habían de adoptarse.
3. Además, el CCMMP convino en que un grupo de redacción presidido por Suiza prepararía un documento de examen con miras a su consideración en la siguiente reunión del Comité; en este documento se tendrían en cuenta las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión, la información recibida en respuesta a la circular y otra información de los comités pertinentes sobre asuntos generales, según fuera oportuno. Se propuso que el documento de examen incluyera una propuesta de marco de referencia.
4. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), en su 24ª reunión (junio de 2000), tomó nota³ de que el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos había remitido al Trámite 5 el Anteproyecto de Directrices Generales para los Modelos de Certificados Oficiales y la Preparación y Emisión de Certificados, que proporcionarían orientación útil para la labor en curso sobre los productos pesqueros. Sin embargo, el CCFICS no se ocuparía del establecimiento de modelos de certificados que respondieran a las necesidades de determinados productos.

¹ ALINORM 01/3, párr. 49 y Apéndice IV

² ALINORM 01/11, párrs. 129-130

³ ALINORM 01/18, párrs. 136-140 y Apéndice VIII

5. El CCFFP tomó nota de que por falta de tiempo no se había distribuido el documento para recabar observaciones, y acordó que se distribuiría en el Trámite 3 para que se formularan comentarios al respecto. Se invitó a los Gobiernos a que presentaran observaciones, especialmente sobre la sección relativa a la atestación y a las exigencias de certificación, con el fin de que las delegaciones de Noruega y Canadá, con la ayuda de los países interesados, pudieran revisar el texto con miras a su examen en la próxima reunión, en caso necesario.

Nota de la Secretaría: El Anteproyecto de Directrices para Modelos de Certificados Oficiales Genéricos y para la Preparación y Emisión de Certificados se examinará en el Tema 3 del programa, documento CX/FICS 00/3. Las observaciones presentadas en el Trámite 6 en respuesta a la CL 2000/15 - GEN figuran en el documento CX/FICS 00/3-Add.1.

DIRECTRICES SOBRE LA DETERMINACIÓN DE LA EQUIVALENCIA DE LAS MEDIDAS SANITARIAS RELACIONADAS CON LOS SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6. El Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión aprobó⁴ como nuevo trabajo la elaboración del Anteproyecto de Directrices sobre la Determinación de la Equivalencia de las Medidas Sanitarias Relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de los Alimentos. Al tomar esta decisión, el CCEXEC "indicó que el documento debería hacer hincapié en las necesidades de los sistemas".

Nota de la Secretaría: Está previsto que el debate del Anteproyecto de Directrices sobre la Determinación de la Equivalencia de las Medidas Sanitarias Relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de los Alimentos se realice en el Tema 7 del Programa, documento CX/FICS 00/7.

EXAMEN DE PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS EN EL TRÁMITE 1 DEL PROCEDIMIENTO

7. Al examinar las propuestas de nuevos trabajos el Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión, hizo⁵ la observación general de que a la hora de formular tales propuestas debía documentarse adecuadamente la justificación de los nuevos trabajos a la luz de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos⁶. Observó asimismo la práctica aplicada en algunos comités de elaborar documentos de examen o documentos de posición que exploraban las ventajas de la aplicación de las nuevas propuestas de trabajo, práctica que alentó a mantener siempre y cuando no se utilizara en reemplazo de la adopción de decisiones.

ORIENTACIÓN PARA APLICAR LAS NORMAS ISO 9001 E ISO 9002 EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (ISO/DIS 15161)

8. El Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión, observó⁷ que la Organización Internacional de Normalización (ISO) efectuaba este trabajo con aportaciones de las Secretarías del Codex y de la Secretaría del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y manifestó su aprecio por esta cooperación. Apoyó, además, el enfoque de ofrecer orientación para integrar los principios del HACCP en los textos de ISO 9000 sobre gestión de la calidad en la industria alimentaria, como forma de ayudar a esta industria, y en particular a las empresas pequeñas y medianas, a aplicar con eficacia el sistema HACCP. El Comité pidió que este trabajo se notificase a los Comités sobre Higiene de los Alimentos y sobre Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, para asegurar una coordinación apropiada.

Nota de la Secretaría: El Comité quizás desee tomar en consideración el documento ISO arriba mencionado a la hora de examinar el Anteproyecto de Directrices para la Utilización y Fomento de Sistemas de Garantía de la Calidad a fin de satisfacer los requisitos relacionados con los Alimentos en el Tema 5 del Programa (CX/FICS 00/5).

⁴ ALINORM 01/3, párr. 43 y Apéndice III

⁵ ALINORM 01/3, párr. 44

⁶ Manual de Procedimiento, 11ª Edición, 2000, págs 70-71

⁷ ALINORM 01/3, párr. 35

EXAMEN DE LAS RECOMENDACIONES DE LA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE COMERCIO DE ALIMENTOS A PARTIR DEL AÑO 2000 Y OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS EN LA MISMA

9. El Representante de la FAO presentó al Comité Ejecutivo⁸, en su 47ª reunión (junio de 2000), el documento de trabajo que describía los resultados de la "Conferencia Internacional sobre Comercio de Alimentos a partir del Año 2000: Decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo", celebrada en Melbourne, Australia, del 11 al 15 de octubre 1999. Informó al CCEXEC de que la Conferencia había formulado un número importante de recomendaciones que se referían a cada una de las cuestiones debatidas. Mencionó, en particular, las "Recomendaciones Generales de la Conferencia" y las "Otras Recomendaciones" que estaban dirigidas a la Comisión del Codex Alimentarius y/o sus órganos auxiliares o podían ser aplicadas por éstos.

10. El Comité Ejecutivo tomó nota con satisfacción de que la Conferencia había apreciado la labor de la Comisión y apoyado plenamente la orientación actual de su trabajo. Observó, además, que la gran mayoría de las "Recomendaciones Generales" estaban dirigidas a los Gobiernos miembros y/o a la FAO y la OMS. Destacó que sería necesario tomar en cuenta varias de estas recomendaciones en la elaboración del Plan a Plazo Medio de la Comisión. El Comité Ejecutivo observó que los Comités del Codex pertinentes, o bien la FAO y la OMS, ya estaban aplicando la mayor parte de las "Otras Recomendaciones". Otras de ellas tendrían que examinarse en relación con el debate sobre el Plan a Plazo Medio y/o en el ámbito de los Comités de Coordinación Regional del Codex.

11. El Comité Ejecutivo reconoció la necesidad de elaborar unas directrices para la determinación de la equivalencia de los sistemas de control de alimentos, que se refirieran no solamente al aspecto de la inocuidad sino también a la calidad y conformidad.

Nota de la Secretaría: El informe de la Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a partir del Año 2000: Decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo (W/X4015E) celebrada en Melbourne, Australia, del 11 al 15 de octubre 1999, se encuentra disponible en la FAO. Además, el documento se puede obtener en:

<http://www.fao.org/docrep/meeting/X4015e.htm> (Inglés)

<http://www.fao.org/docrep/meeting/X4015f.htm> (Francés)

<http://www.fao.org/docrep/meeting/X4015s.htm> (Español)

PREPARACIÓN DEL PLAN A PLAZO MEDIO PARA 2003 - 2007⁹

12. El Comité Ejecutivo observó, en su 47ª reunión, que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 23º período de sesiones, había convenido en que debería iniciarse rápidamente la preparación del siguiente Plan a Plazo Medio, para el período 2003–2007, a fin de examinarlo en su período de sesiones, y que posteriormente se había enviado una circular al respecto (CL 2000/3-GEN) a los Gobiernos miembros. Considerando que la respuesta a esta circular había sido muy limitada, el Comité Ejecutivo analizó qué elementos del Plan a Plazo Medio actual podrían prorrogarse hasta el próximo período 2003 - 2007, y consideró las posibles maneras de seguir elaborando el Plan a Plazo Medio en tiempo oportuno para presentarlo a la Comisión.

13. El Comité Ejecutivo era de la opinión de que debían incorporarse al Plan a Plazo Medio los planes a plazo medio de las organizaciones patrocinadoras (Marco Estratégico de la FAO y Plan Estratégico de la OMS), las recomendaciones de la Conferencia de Melbourne organizada por la FAO y los elementos del Plan de Acción del Presidente. Observó que recientemente se habían llevado a cabo numerosos estudios sobre normas alimentarias y en particular sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, por lo que estuvo de acuerdo en examinar las cuestiones dimanantes del Protocolo de Cartagena, los acuerdos SFS y OTC de la OMC, el Libro Blanco de la CE sobre inocuidad de los alimentos, y los informes de la OIE y la OCDE. Afirmó, además, que era necesario hacer hincapié en las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores.

14. El Comité Ejecutivo tomó nota de la necesidad de ultimar los trabajos en curso incluidos en el Plan a Plazo Medio actual, y pidió a todos los comités del Codex que evaluaran los progresos de su trabajo dentro

⁸ ALINORM 01/3, párrs. 22-26

⁹ ALINORM 01/3, párrs. 36-41

de este marco a fin de que sólo pocas cuestiones debieran postergarse hasta el período sucesivo. Reconoció asimismo la necesidad de agilizar la coordinación entre los comités del Codex tanto en sentido horizontal como vertical. Asimismo se solicitó una mejor coordinación entre los Comités Coordinadores Regionales y los otros comités del Codex.

15. El Comité Ejecutivo también llamó la atención sobre la necesidad de que la Comisión cumpliera su mandato respecto a las prácticas comerciales equitativas y a la calidad de los productos.

16. El Comité Ejecutivo subrayó que la elaboración del próximo Plan a Plazo Medio debía basarse en la premisa de que ciertas cuestiones se ultimarían para finales del presente período de planificación. Se contaban entre éstas la elaboración de principios para el análisis de riesgos, la aplicación de principios o enfoques precautorios y otros factores legítimos en la gestión de los riesgos, y principios para la evaluación del riesgo microbiológico. Entre los elementos que podrían considerarse posteriormente figuraban unas directrices para la comunicación del riesgo, trabajos de seguimiento sobre los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, la rastreabilidad, las declaraciones de propiedades saludables, la higiene de la carne y la inspección. Varios Miembros expresaron la opinión de que el Plan a Plazo Medio debía desarrollarse como parte de una visión más amplia de la planificación estratégica.

17. El Comité Ejecutivo estuvo de acuerdo en que todos estos temas y esferas debían considerarse como base de la elaboración del Plan a Plazo Medio, e invitó a un pequeño grupo integrado por el Presidente y los Vicepresidentes, junto con la Secretaría, a preparar un proyecto de Plan a Plazo Medio para 2003-2007 y elaborar una declaración estratégica sobre la visión de la Comisión con respecto al futuro. Decidió, asimismo, solicitar a los Comités Coordinadores Regionales que manifestaran su opinión al respecto. El Comité Ejecutivo acordó que los borradores de estos documentos debían proporcionarse a la Comisión en su próximo período de sesiones para que los examinara y debatiera.

Nota de la Secretaría: Los resultados de los debates entre el Presidente y los Vicepresidentes de la Comisión figuran en el informe resumido de un Grupo de Trabajo del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CX/EXEC 00/47/WG.1REP), publicado por separado.

CÓDIGO DEL CODEX SOBRE ÉTICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

18. Por falta de tiempo, el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su 15ª reunión (abril de 2000), no examinó¹⁰ sección por sección el Código del Codex sobre Ética para el Comercio Internacional de Alimentos, pero mantuvo un intercambio de opiniones a fin de identificar las esferas que necesitaban aclararse mejor.

19. Varias delegaciones subrayaron la necesidad de clarificar la condición jurídica del Código en el ámbito del comercio internacional, en particular en relación a los acuerdos OTC y SFS; además, señalaron que debían tomarse en consideración las consecuencias del incumplimiento de las disposiciones del Codex.

20. Algunas delegaciones señalaron que las normas del Codex y textos afines se solían dirigir a los Gobiernos y que se necesitaban algunas aclaraciones respecto del ámbito de aplicación del Código, sobre todo si éste era aplicable a los Gobiernos o a los productores. Se observó que el Código se aplicaba a todos aquéllos que intervenían en el comercio internacional, comprendiendo todos los sectores involucrados en la producción, transporte y distribución de los alimentos tal como se indicaba en la Sección 7.

21. El Comité convino en devolver el Anteproyecto de Código al Trámite 3 a fin de que la Secretaría volviera a redactarlo a la luz de las observaciones recibidas y de lo debatido anteriormente, para examinarlo en su siguiente reunión.

ANÁLISIS DE RIESGOS: OBJETIVOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

22. El Comité del Codex sobre Principios Generales, en su 15ª reunión (abril 2000), observó¹¹ que en su reunión anterior había acordado examinar los aspectos generales de la elaboración y aplicación de "objetivos de inocuidad de los alimentos", a raíz de los debates mantenidos en la 7ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de la Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y la 45ª reunión del Comité Ejecutivo.

¹⁰ ALINORM 01/33, párrs. 96-108

¹¹ ALINORM 01/33, párrs. 63-68

23. El Comité debatió si era necesario definir el concepto de "objetivos de inocuidad de los alimentos" y cómo se debería proceder para examinarlo específicamente en relación con el análisis de riesgos. Según su parecer la aplicación del concepto "objetivos de inocuidad de los alimentos" pertenecía a un plano técnico, y sería prematuro generalizar el concepto con una definición específica.

24. EL Comité acordó que el concepto "objetivos de inocuidad de los alimentos" podría ser elaborado ulteriormente por otros Comités pertinentes para determinar como podría aplicarse a aspectos específicos de inocuidad de los alimentos, y que el Comité debería seguir vigilando la coherencia en la definición y aplicación del concepto.

25. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (octubre de 2000), en su 33^a reunión, observó¹² que el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos había sido revisado y reestructurado desde su última reunión, y que en particular el término "objetivo de inocuidad de los alimentos" (OIA) se había reemplazado por "objetivo de inocuidad microbiológica de los alimentos" (OIMA), aunque se observó que era necesario elaborar más a fondo este concepto.

26. El CCFH acordó que deberían utilizarse, cuando existieran, las definiciones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius. Además, las delegaciones identificaron varios términos adicionales que requerían ser definidos, a saber, nivel tolerable de riesgo, peligro microbiológico, nivel adecuado de protección, perfil de riesgos, partes interesadas, interesados directos, política de gestión de riesgos y nivel aceptable de riesgos. Además el Comité observó que, para términos como nivel tolerable de riesgo y objetivo de inocuidad microbiológica de los alimentos, antes de que pudieran definirse se requería una definición más precisa de los conceptos correspondientes.

27. El CCFH convino en enviar una circular para solicitar informaciones, opiniones y ejemplos de objetivos de inocuidad de los alimentos. Además, el Comité acordó devolver el Anteproyecto de Principios y Directrices al Trámite 3 para que lo revisara un grupo de redacción dirigido por Francia.

Nota de la Secretaría: El informe final de la 33^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, incluidos los párrafos relativos a los debates del CCFH sobre los objetivos de inocuidad de los alimentos, estará disponible próximamente en el sitio del Codex, en Internet, www.codexalimentarius.net

EXAMEN DE LA ELABORACIÓN DE NORMAS, DIRECTRICES U OTROS PRINCIPIOS PARA ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS

28. En la primera reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (marzo de 2000), muchas delegaciones y organizaciones que asistían en calidad de observadores identificaron¹³ la evaluación nutricional y de inocuidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos como esfera de actuación principal y prioritaria. Aunque reconocieron que el concepto de equivalencia sustancial ya se utilizaba en la evaluación de la inocuidad, varias delegaciones y organizaciones que asistían en calidad de observadores subrayaron la necesidad de seguir examinando el concepto y su aplicación a la evaluación de la inocuidad. Además se mencionaron como otros posibles factores legítimos los siguientes: consideraciones éticas/religiosas/culturales, preocupaciones/intereses de los consumidores, seguridad alimentaria, capacidad de aplicación reglamentaria y riesgo para el medio ambiente.

29. Muchas delegaciones y observadores indicaron como prioridad la elaboración de directrices para el seguimiento y rastreabilidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, señalando que estos aspectos no estaban relacionados únicamente con la información a los consumidores sino también con la protección de su salud. Otras delegaciones y observadores declararon que el concepto de "rastreabilidad" era nuevo en el Codex y requería más aclaraciones y explicaciones, en particular en cuanto a sus repercusiones para los países en desarrollo. También se señaló que tal vez el concepto no se aplicara exclusivamente a los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, y que podría ser necesario examinarlo a un nivel más general.

¹² Proyecto de Informe de la 33^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ALINORM 01/13A, párrs. 83-95

¹³ ALINORM 01/34, párrs. 13-38

30. En cuanto a los conceptos y las definiciones fundamentales que habían de elaborarse, muchas delegaciones insistieron en que era necesario establecer definiciones claras de algunos términos fundamentales. Muchas indicaron las definiciones de “biotecnología moderna” y “equivalencia sustancial” y propusieron que el Grupo de Acción hiciera referencia a definiciones establecidas o que hubieran de establecerse en otros foros, por ejemplo la definición de biotecnología moderna que había de elaborar el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

31. El Grupo de Acción reconoció que el marco cronológico prescrito en su mandato obligaba a establecer un orden de prioridades entre los asuntos de que debía ocuparse, y que otros Comités del Codex u otras organizaciones internacionales trataban exhaustivamente o en parte una proporción considerable de los asuntos propuestos. El Grupo de Acción recordó también que, de conformidad con su mandato, debía colaborar intensamente con los Comités del Codex correspondientes y coordinar su labor con ellos, así como tener plenamente en cuenta el trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales. Convino, pues, en identificar los temas de los que ya se ocupaban otros órganos auxiliares del Codex u otras organizaciones internacionales y que, por tanto, habrían de excluirse de las esferas prioritarias de actividad del Grupo de Acción.

32. Teniendo en cuenta las prioridades examinadas anteriormente el Grupo de Acción decidió que procedería a la elaboración de dos textos fundamentales, a saber:

- ◆ Un conjunto de principios generales amplios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, que incluiría aspectos como los siguientes:
 - Adopción de decisiones basadas en criterios científicos
 - Evaluación antes de la comercialización
 - Transparencia
 - Vigilancia después de la comercialización [incluida la rastreabilidad]; y
 - Otros factores legítimos, según proceda.
- ◆ Orientaciones específicas sobre la evaluación de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, que incluirían aspectos como los siguientes:
 - Inocuidad de los alimentos y nutrición
 - "Equivalencia sustancial"
 - Efectos potenciales a largo plazo para la salud
 - Efectos no intencionales.

33. Se acordó que se prestaría suma atención a la elaboración de definiciones pertinentes y apropiadas, adoptando como base las formuladas y acordadas en otros textos (tales como el Protocolo de Cartagena) o por otros órganos (tales como el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos).

34. Respecto a las cuestiones de *rastreabilidad* y *familiaridad* planteadas por varias delegaciones, el Grupo de Acción observó que era necesario adquirir una comprensión mayor de estos conceptos y sus consecuencias antes de que pudieran incluirse definitivamente en cualquiera de los textos principales que habían de elaborarse. Por consiguiente acordó que se prepararan documentos de examen sobre dichas cuestiones tan pronto como fuera posible. Entretanto, toda referencia a las mismas en los textos principales que estaban elaborándose se dejaría entre corchetes.

EXAMEN DEL PROYECTO REVISADO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA UNA BUENA ALIMENTACIÓN ANIMAL Y CUESTIONES RELACIONADAS CON OTROS ASPECTOS DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, ADEMÁS DEL ACTUAL CÓDIGO DE PRÁCTICAS

35. El Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentación Animal, en su 1ª reunión, al examinar el tema mencionado consideró¹⁴ el asunto de la “rastreabilidad” en relación con el control de los piensos y la capacidad de tomar medidas correctivas en situaciones de urgencia o cuando hubiera indicaciones de que no se observaban las normas o los procedimientos ya establecidos. Se tomó nota de que este aspecto se examinaba también en otros órganos del Codex, incluido el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos, y de que el

¹⁴ ALINORM 01/38 párrs. 31-32

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos había elaborado diversas directrices pertinentes, que podrían utilizarse.

36. El Grupo de Acción convino en que se incluyeran en el Código disposiciones especiales relacionadas con la “rastreadabilidad”, sobre todo en lo referente a las buenas prácticas de fabricación para la producción, distribución y utilización de piensos. También indicó que podría ser necesario hacer referencia a otros textos del Codex y a normas elaboradas por la ISO con este fin. Se sugirió que podrían incluirse en el Código unos requisitos generales con respecto a la rastreadabilidad, dejando a los Gobiernos Miembros la formulación de disposiciones específicas para su aplicación.

37. El Grupo de Acción convino también en que el Código debía incluir disposiciones sobre el etiquetado de piensos como parte de las buenas prácticas de fabricación y de la gestión de riesgos, considerando la necesidad de un etiquetado adecuado en el marco de la rastreadabilidad. Además, se recalcó que el etiquetado debería ser claro e informativo para que los agricultores pudieran manipular y utilizar correctamente los piensos.

38. El Grupo de Acción convino en que se hiciera referencia a los procedimientos oficiales de inspección y control así como a la autorreglamentación (autocontrol), teniendo en cuenta las recomendaciones ya adoptadas y publicadas por la Comisión. Asimismo deberían incluirse referencias a los principios de HACCP. Sin embargo, el Grupo de Acción convino en que no sería apropiado que el Código incluyera una referencia específica a requisitos legislativos.