

# 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 5 del Programa

CX/LAC 06/15/5-Add.1  
Noviembre 2006

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

15ª reunión

Mar del Plata, Argentina, 13-17 de noviembre de 2006

### INFORMACIÓN RELATIVA AL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS Y LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS (CL 2006/33-LAC, PARTE A)

#### OBSERVACIONES DE BRASIL

La estructura y organización de los servicios oficiales encargados del control de los alimentos en Brasil se comparte entre los ministerios que actúan en campos específicos de la cadena de producción/consumo. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) actúa en la producción agropecuaria primaria, semi-industrializada e industrializada, también en el almacenamiento de las provisiones reguladoras y en el transporte para la producción industrial, así como para la exportación. El Ministerio de Salud –MS es responsable de la inspección y del control de los riesgos a la salud pública asociados con los alimentos disponibles para los consumidores, incluyendo los servicios privados y públicos. La Metrología Legal también es parte de esta estructura, representada por el Ministerio de Desarrollo, Industria y Comercio Exterior (MDIC). El Ministerio de Justicia (MJ) participa en la misma defendiendo los derechos del consumidor y garantizando la aplicación del Código de Protección al Consumidor Brasileño, aprobado por la ley 8078/90.

#### A) SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

En Brasil, los organismos responsables del control de los alimentos son el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (Secretaría de Defensa Agropecuaria - SDA) y el Ministerio de Salud (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria).

#### Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento

La estructura general del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) y la información sobre sus divisiones, sectores y funcionarios se puede encontrar en su sitio web:

<http://www.agricultura.gov.br> y

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5351.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5351.htm)

El organismo del MAPA responsable del control alimentario es la Secretaría de Defensa Agropecuaria (SDA), cuya estructura se estableció en las Reglas de Procedimiento aprobadas el 21 de enero de 2005.

La SDA cuenta con seis departamentos: el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal (DIPOA), el Departamento de Inspección de Productos Vegetales (DIPOV), el Departamento de Insumos Agrícolas (DFIA), el Departamento de Sanidad Animal (DSA), y el Departamento de Sanidad Vegetal (DSV).

Las funciones de la Secretaría de Defensa Agropecuaria incluyen la provisión de información para la formulación de la política agropecuaria sobre la protección vegetal y animal; la planificación, reglamentación y supervisión, conforme a la legislación específica se puede encontrar en el sitio web:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5351.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5351.htm)

Además de sus actividades de rutina en materia de control de las instalaciones y la producción, los Departamentos Técnicos del MAPA llevan a cabo programas especiales de control para supervisar la calidad de los productos agrícolas bajo su responsabilidad, especialmente:

#### LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

AGROFIT: Base de datos “on line” que brinda acceso a información sobre la correcta e inocua utilización de los plaguicidas con fines de protección vegetal, con información e indicaciones sobre el uso, las dosis, el método de aplicación y período de retirada para orientar a los productores, los consumidores y otras partes interesadas. Sitio web: [http://extranet.agricultura.gov.br/agrofit\\_cons/principal\\_agrofit\\_cons](http://extranet.agricultura.gov.br/agrofit_cons/principal_agrofit_cons)

BASE DE DATOS DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS EN EL SISTEMA FEDERAL DE INSPECCIÓN: Sistema de información que abarca todos los establecimientos registrados con DIPOA/SDA/MAPA.

Sitio web:

[http://www.agricultura.gov.br/portal/page?\\_pageid=33,961057&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](http://www.agricultura.gov.br/portal/page?_pageid=33,961057&_dad=portal&_schema=PORTAL)

SISBOV – SISTEMA BRASILEÑO DE IDENTIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE BOVINOS Y BUBALINOS

[http://www.agricultura.gov.br/portal/page?\\_pageid=33,961114&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](http://www.agricultura.gov.br/portal/page?_pageid=33,961114&_dad=portal&_schema=PORTAL)

SISLEG – SISTEMA FEDERAL DE LEGISLACIÓN AGRÍCOLA

Sitio web: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta>

PLAN NACIONAL DE CONTROL DE RESIDUOS EN PRODUCTOS ANIMALES -PNCR

El plan se está revisando actualmente.

#### **Ministerio de Salud/Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria**

La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) fue creada por la Ley 9782 del 26 de enero de 1999. Funciona bajo un régimen autónomo especial, es decir, es una agencia de reglamentación con independencia administrativa, autonomía financiera y continuidad del personal gerencial durante la duración de su mandato. En la Estructura Federal de la Administración Pública, la agencia está adscrita al Ministerio de Salud.

El objetivo institucional de la Agencia es proteger la salud pública mediante el control sanitario de la producción y comercialización de los productos y servicios con sujeción a la vigilancia sanitaria, con inclusión de los ambientes, procesos, insumos y tecnologías relacionadas. La Agencia es responsable del control sanitario en los puertos, los aeropuertos, y las fronteras, y de la vinculación con el Ministerio de Relaciones Exteriores, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento, el Ministerio de Desarrollo, Industria y Comercio Exterior, laboratorios de investigación y análisis, el mundo académico e instituciones extranjeras sobre asuntos internacionales relacionados con la vigilancia sanitaria.

ANVISA coordina las actividades del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria (SNVS). Sus acciones encajan con las de los gobiernos de los estados y los locales para el Sistema de Salud Pública Brasileiro Universal Sistema Único de Salud (SUS). Existe, pues, una gran integración entre el gobierno federal, sus 27 unidades federales y sus 5600 municipalidades (o distritos).

El Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria es complejo y de gran alcance, pero se lo está racionalizando con la introducción de sucesivas medidas gubernamentales para que su trabajo sea más rápido más eficiente y basado en el conocimiento científico.

La Agencia es responsable de la reglamentación, el control, inspección de los productos y servicios disponibles al público.

En cuanto a sus responsabilidades específicas en cuestiones relacionadas con los alimentos:

- Coordina, supervisa y controla actividades de registro, información, inspección y control del riesgo mediante el establecimiento de normas y directrices y la promoción de la adecuada organización de los procedimientos técnicos y administrativos a fin de garantizar la debida vigilancia sanitaria de los alimentos, las bebidas, el agua embotellada, los insumos, el envasado, los aditivos alimentarios, los contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas;
- Estimula las investigaciones científicas sobre los asuntos de interés la vigilancia sanitaria;

- Promueve la capacitación de los recursos humanos en vigilancia sanitaria, en programas como el HPPCC y las Buenas Prácticas de Manufactura;
- Estimula el desarrollo de la red de laboratorios de salud pública para atender las demandas de análisis de alimentos;
- Estimula la Acreditación de los servicios de laboratorio en vigilancia sanitaria al nivel federal, estatal y de municipalidades;
- Estimula y promueve la adopción de métodos científicos para análisis de riesgo en las acciones de vigilancia sanitaria por los actores en el Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria;
- Apoya las acciones de vigilancia sanitaria de alimentos en puertos, aeropuertos, fronteras y los terminales arancelarios;
- Acompaña el proceso de preparación y armonización de normas que van a ser acordadas en foros internacionales como el Codex Alimentarius y el MERCOSUR;
- Participa en las actividades técnicas para incorporación al ordenamiento jurídico nacional de reglamentos acordados en foros internacionales;
- Coordina actividades para el desarrollo de las acciones para evaluación de productos químicos específicos como ciertos aditivos y contaminantes bien como los principios activos de las drogas de uso veterinario y los defensivos de uso en la agricultura.
- Fortalece las acciones descentralizadas de control realizadas por los Gobiernos Estatales y Municipales dentro del Sistema Único de Salud Sistema de Salud Pública Brasileiro Universal ;
- Prioriza las acciones de inspección en el proceso productivo de las empresas productoras de alimentos, incentivando la implantación de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP;
- Participa de forma activa en los comités técnicos nacionales y internacionales para la elaboración de normas y directrices de inocuidad de alimentos.

La estructura organizacional de la ANVISA, específicamente relacionada con el área de alimentos, puede ser consultada en la página web [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

La organización de ANVISA en el área de alimentos comprende, además de la Gerencia General de Alimentos, las Gerencias Técnicas indicadas a seguir, bajo la coordinación da la Gerencia General de Alimentos:

**A - Gerencia de Productos Especiales:** es la responsable por la gestión de:

- a.1 – los trámites administrativos para el registro de los alimentos;
- a.2 – elaboración de los reglamentos técnicos sobre los alimentos de uso general y para Regímenes Especiales, etiquetado general y nutricional.
- a.3 – la coordinación de los Grupos Técnicos del Comité Nacional del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, Métodos de Análisis y Toma de Muestras, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Grasas y Aceites Comestibles;

**B – Gerencia de Acciones de Ciencia y de Tecnología:** es responsable por la gestión de:

- b.1 – trámites administrativos y evaluación de riesgo para el registro y / o inclusión y / o extensión de uso de los aditivos alimentarios y los coadyuvantes de elaboración;
- b.2 – estudios e investigaciones sobre los contaminantes de alimentos como los residuos de medicamentos de uso veterinario;
- b.3 – estudios e investigaciones sobre los materiales de los envases de alimentos;
- b.4 – los temas del Codex sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración y de contaminantes;
- b.5 - actualización de los reglamentos técnicos y otros textos de reglamentación sobre aditivos, coadyuvantes de elaboración y contaminantes y materiales de envasado.

**C – Gerencia de Inspección y Control de Riesgo de Alimentos:** es la responsable por la gestión de:

- c.1 – programas de monitoreo de la calidad de los alimentos basado en sus riesgos sanitarios;
- c.2 – la coordinación de los Grupos Técnicos del Comité Nacional del Codex sobre la Higiene de los Alimentos;
- c.3 – los temas del Codex relacionados al Comité de Higiene de los Alimentos;
- c.4 – la coordinación al nivel federal de las acciones de inspección de los alimentos desarrolladas por las unidades estatales y municipales de vigilancia sanitaria;
- c.5 – la elaboración de reglamentos técnicos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP para las industrias generales y específicas;
- c.6 – la actualización de los reglamentos técnicos y otros textos de reglamentación sobre BPM, HACCP y Análisis de Riesgo;
- c.7 – la educación de los consumidores y el Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria – SNVS sobre la inocuidad alimentaria.

**D – Gerencia de Competencia Técnica en Inocuidad de Alimentos:** responsable por la gestión de:

- d.1 – programas de capacitación técnica en la aplicación del HPPCC y de las Buenas Prácticas de Manufactura en nivel federal, estatal y de municipalidades – cursos presenciales y a distancia (en desarrollo);
- d.2 – programas de capacitación técnica en vigilancia sanitaria, salud pública e epidemiología de los brotes de enfermedades producidas por alimentos;
- d.3- programas de capacitación técnica en la aplicación del HPPCC y de las Buenas Prácticas de Fabricación para los técnicos de micro, pequeñas y medias empresas.

La Gerencia General de Alimentos también coopera en la coordinación de acciones con la Gerencia General de Toxicología, y con la Gerencia General de Laboratorios de Salud Pública, de la Dirección de Alimentos e Inocuidad y con la Gerencia General de Puertos, Aeropuertos y Fronteras, la Gerencia General de Relaciones Internacionales, la Gerencia General de Informaciones y la Agencia de Inspección, todas de ANVISA, en estrecha interrelación.

## **B) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

### **Legislación de ANVISA sobre Alimentos**

ANVISA al elaborar y actualizar la legislación del área de alimentos invita a todos los interesados en el asunto a participar de debates previos, incluyendo los representantes del gobierno, de la industria, del mundo académico y de los consumidores. ANVISA, antes de aprobar una disposición de reglamentación, somete la propuesta de reglamentación a Consulta Pública. La base y los fundamentos para presentar la propuesta de reglamento reflejan las decisiones del Codex Alimentarius, del MERCOSUR y, en la ausencia de estos, de organismos internacionales reconocidos.

Brasil realiza grandes esfuerzos para establecer sus normas y reglamentos técnicos de conformidad con las referencias internacionales a fin de desarrollar su comercio exterior, así como garantizar los criterios científicos internacionales para la evaluación de sus productos, con el propósito de proteger la salud de los consumidores.

Otras informaciones sobre la legislación de la ANVISA pueden ser obtenidas en la página Web, en la siguiente dirección: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

La legislación sanitaria federal regula las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), aplicable a toda la industria alimentaria en general, y específicamente a las industrias vinculadas a determinadas categorías alimentarias. La legislación se encuentra disponible en este URL: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

**Resolución Técnica (Resolução) RDC n° 275, del 21 de octubre de 2002:** La misma establece el Reglamento Técnico para Productores Industriales. Asimismo, establece la lista de control de las Buenas Prácticas de Manufactura.

El fin de tal Resolución Técnica es actualizar la legislación general, introduciendo el control permanente de las BPM y los Procedimientos Operativos Normalizados, promoviendo, además, la armonización de la inspección de las normas sanitarias. Dicho reglamento complementa el Acta Administrativa (Portaria) SVS/MS n° 326/97.

**Acta Administrativa SVS/MS n° 326 del 30 de julio de 1997:** La misma aprueba el reglamento técnico “Condiciones Higiénicas y Sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura para los Productores / Establecimientos de Elaboración de Alimentos”.

Sobre la base del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/VOL, 2ª Edición (1985) y armonizada con el MERCOSUR, dicha Acta Administrativa establece los requisitos generales para las condiciones higiénicas y sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura para los Productores / Establecimientos de Elaboración de Alimentos.

**Resolución Técnica RDC n° 216, del 15 de septiembre de 2004:** La misma establece el Reglamento Técnico para las Buenas Prácticas de Servicios Alimentarios.

Regula los procedimientos que deberán adoptar los servicios alimentarios con el fin de garantizar las condiciones higiénicas y sanitarias para elaborar alimentos. Dicha legislación federal puede complementarse con los organismos de vigilancia sanitaria de cada unidad federal a fin de considerar la realidad local y promover mejoras de las condiciones higiénicas y sanitarias para elaborar alimentos.

**Resolución Técnica RDC n° 218, del 29 de julio de 2005:** La misma establece el Reglamento Técnico para los Procedimientos Higiénico-Sanitarios de la Manipulación de Bebidas y Alimentos Vegetales.

Se aplica tanto a los servicios alimentarios y los comercios alimentarios (instalaciones permanentes, provisionales o ambulantes).

#### **Legislación específica:**

**Resolución Técnica RDC n° 172 del 4 de julio de 2003:** La misma presenta el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura para los Establecimientos Elaboradores de Maníes y Productos Derivados.

**Resolución Técnica RDC n° 352 del 23 de diciembre de 2002:** La misma presenta el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura para los Productores / Establecimientos Elaboradores de Frutas y Hortalizas Encurtidas. Asimismo, presenta la lista de control de las Buenas Prácticas de Manufactura para los Productores / Establecimientos Elaboradores de Frutas y Hortalizas Encurtidas.

**Resolución Técnica RDC n° 267 del 25 de septiembre de 2003:** La misma establece el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura para los Establecimientos Elaboradores de Alimentos Fríos.

**Resolución Técnica RDC n° 81 del 14 de abril de 2003:** La misma establece la identificación obligatoria del elaborador de palmitos encurtidos (*Euterpe edulis*) en la superficie lateral de la cubierta metálica del envase de vidrio. Asimismo, establece la elaboración, implementación y mantenimiento de los Procedimientos Operativos Normalizados para la acidificación y tratamiento térmico.

**Resolución Técnica RDC n° 18 del 18 de noviembre de 1999:** La misma vuelve a publicar la Resolución Técnica n° 363, del 29 de julio de 1999, por sus incorrecciones en la publicación original en el Diario Oficial da União (Diário Oficial da União) del 2 de agosto de 1999 n° 146-E, sección 1, pág. 16.

**Resolución Técnica RDC n° 28 del 28 de marzo de 2000:** La misma establece los procedimientos relativos a las Buenas Prácticas de Manufactura para los establecimientos elaboradores de sal para el consumo humano. Asimismo, establece la inspección sanitaria en la lista de control de las industrias elaboradoras de sal.

**Resolución Técnica RDC n° 173 del 13 de septiembre de 2006:** La misma establece las Buenas Prácticas Industriales y Comerciales para el agua mineral natural y el agua natural. Asimismo, establece las Buenas Prácticas Industriales y Comerciales para la lista de control del agua mineral natural y el agua natural.

#### **IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN**

En Brasil, el control de los alimentos importados está centralizado y se lleva a cabo en cada punto nacional de entrada, en puertos, aeropuertos y puestos fronterizos.

Actualmente todo el sistema de importación de alimentos está informatizado y disponible en la Internet y con las informaciones de los controles a que cada producto deberá ser sometido, cuales son los órganos responsables de la evaluación, aceptación o rechazo de los envíos.

### **Legislación del MAPA sobre Alimentos**

La legislación relativa a las competencias del MAPA en el área de alimentos puede ser consultada en el siguiente sitio:

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=7536>

### **C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN SOBRE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y CAPACITACIÓN**

El Gobierno brasileño realiza grandes esfuerzos de cooperación con los países y otros actores internacionales a fin de garantizar la protección de la salud pública de la población. Tal cooperación tiene lugar tanto dentro del MERCOSUR como en otros acuerdos regionales y/o bilaterales. ANVISA (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria) ha participado en foros internacionales, especialmente en el Codex Alimentarius y el MERCOSUR, con el fin de tratar la armonización de normas y reglamentos técnicos.

Se firmó un Memorando de Entendimiento sobre el Comercio de Productos Alimentarios entre ANVISA y ANMAT (Argentina) a fin de simplificar los procedimientos de inspección y control sanitario de los productos alimenticios y para acelerar el comercio bilateral en 45 categorías de productos. Asimismo, ANVISA está evaluando la posibilidad de firmar un Memorando de Entendimiento con Uruguay con el mismo propósito.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento estableció los siguientes acuerdos:

- Pre-acuerdo de cooperación y reconocimiento en el área sanitaria de los productos pesqueros y acuicultura entre las autoridades competentes de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay.
- Convenio complementario al Tratado de Amistad y Cooperación sobre los Mecanismos y Requisitos Sanitarios para el Comercio de Pescado y Productos Pesqueros firmado entre Brasil y Ecuador.
- Entendimiento entre Brasil y Noruega sobre las directivas sanitarias y técnicas para el comercio bilateral de productos de la pesca, acuicultura y sus derivados.
- Protocolo de Intenciones sobre los requisitos sanitarios para la comercialización de productos pesqueros entre Brasil y Perú.
- Protocolos de Intenciones sobre los requisitos sanitarios para el comercio de animales y productos de origen animal entre Brasil y Argentina.
- Convenio complementario al acuerdo sobre cooperación técnica entre el gobierno de Brasil y el gobierno de Costa Rica para la implementación del proyecto de “mejora de las técnicas de producción vegetal bajo ambientes protegidos en Costa Rica”.
- Acuerdo entre el Gobierno de Brasil y el Gobierno del Líbano sobre la cooperación técnica, los procedimientos sanitarios y fitosanitarios, celebrados en Beirut el 4 de diciembre de 2003.
- Convenio complementario al acuerdo sobre el comercio entre el Gobierno de Brasil y el Gobierno de India sobre medidas sanitarias y fitosanitarias.
- Memorando de Entendimiento entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil y la Dirección General de Supervisión de la Calidad, Inspección y Cuarentena de China en el área de la inocuidad sanitaria y fitosanitaria de los productos alimentarios.
- Protocolo de Entendimiento entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentos de España en el área de la inocuidad sanitaria y fitosanitaria de los productos de origen animal y vegetal y otros asuntos de interés mutuo.



## **PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DEL CODEX Y OTRAS ESTRUCTURAS NACIONALES SOBRE CUESTIONES RELATIVAS AL CODEX**

### **(a) y (b) Actividades de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex en la Región**

El Comité Nacional del Codex de Brasil, el CCAB, fue creado en 1980, por medio de la Resolución CONMETRO N° 01/80. Sus principales responsabilidades son representar al país y defender los intereses nacionales en los Comités del Codex y promover la utilización de las normas del Codex como referencia para la elaboración y actualización de la legislación y reglamentación nacional sobre alimentos.

El CCAB está compuesto por 14 miembros, representantes de los sectores involucrados en la cuestión alimentaria: el gobierno, la industria, los consumidores y el mundo académico y es coordinado y administrado por el Instituto Nacional de Metrología, Normalización y Calidad Industrial – INMETRO.

El Comité Nacional posee una estructura de Grupos Técnicos que supervisa las labores de los Comités del Codex y son coordinados por miembros del Comité. Tales grupos están abiertos a la participación de los sectores con un interés en el tema que se está examinando.

El CCAB realizó, hasta octubre de 2004, 211 reuniones ordinarias y más de 56 extraordinarias, con el objetivo principal de supervisar las labores de aquellos Comités del Codex de mayor importancia para Brasil. Desde la 14ª Reunión del CCLAC (diciembre de 2004), las actividades del CCAB relacionadas con el Codex han incluido respuestas a cartas circulares, la redacción de documentos y la presentación de la posición de Brasil en las reuniones. Durante este período, Brasil ha participado de las reuniones de los siguientes Comités del Codex:

- Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, Comité del Codex sobre Principios Generales, Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, Comisión del Codex Alimentarius, Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos, Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos, Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal, Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Grupo Intergubernamental Especial del Codex sobre Jugos de Frutas y de Hortalizas.

En paralelo a sus actividades de rutina, el Comité Nacional realiza, en febrero de cada año, un Seminario para evaluación de sus actividades, involucrando a todos los miembros de los Grupos Técnicos.

El CCAB hace un permanente trabajo de divulgación de las actividades del Codex y de sus actividades, haciendo presentaciones en cursos, congresos y talleres dirigidos al sector de alimentos y creó también con este objetivo una página Web cuya dirección es:

CCAB/INMETRO - <http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/ccab.asp>

El sitio contiene la siguiente información:

- estructura y funcionamiento del programa del Codex;
- estructura y funcionamiento del CAAB;
- calendario de reuniones del Codex y del CCAB;
- lista de normas del Codex;
- informes que resumen las reuniones de los comités del Codex;
- proyectos de directrices y normas del Codex que se están tratando en los comités del Codex;
- lista de cartas circulares en discusión en los comités del Codex;
- novedades.

Asimismo, Brasil presidió el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas, al cual se le había encomendado el examen de las normas sobre zumos de frutas y hortalizas, y la actualización de sus métodos de análisis y toma de muestras. La labor se concluyó en 2005 con la aprobación de la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas por parte de la Comisión.

El CCAP trabaja estrechamente con la FAO en la realización de proyectos de asistencia y cooperación técnica y está tratando actualmente una segunda misión a Angola para mejorar el funcionamiento de su Comité Nacional del Codex y su sistema de control alimentario.

Los datos de contacto del CCAB son los siguientes:

Coordinación del CCAB

INMETRO

W3 Norte - Quadra 511, Bloco B, 4º Andar

70750-527 - Brasília – DF - Brasil

Tel: (55 61) 340-2211, 347-7882

Fax: (55 61) 347-3284

E-Mail [codexbrasil@inmetro.gov.br](mailto:codexbrasil@inmetro.gov.br)

## **PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS**

Los organismos que representan a los consumidores (gubernamentales y no gubernamentales) han estado involucrados en la labor del Comité del Codex Alimentarius de Brasil (CCAB) desde 1992. El organismo no gubernamental que representa a los consumidores en el CCAB es el Instituto Brasileño para la Defensa del Consumidor / Ministerio de Justicia. Los consumidores participan plenamente, tanto legal como formalmente, en las actividades llevadas a cabo por el Comité Nacional y sus Grupos Técnicos. Participan, pues, del desarrollo de la posición nacional para las reuniones del Codex y pueden participar en las delegaciones brasileñas para dichas reuniones.

Los consumidores participan no solamente en las actividades del Comité Nacional sino también de sus Grupos Técnicos.

Los consumidores tienen dificultades financieras y técnicas para lograr una mayor participación. Los organismos que representan a los consumidores no tienen sus propios recursos para participar en reuniones y dependen del apoyo del órgano coordinado por el Comité Nacional. Asimismo, tienen dificultades técnicas debido a la falta de expertos para otros asuntos del Codex, quienes podrían participar de las reuniones del Comité Nacional.

Considerando el organismo no gubernamental que representan a los consumidores brasileños, existe una necesidad de mayor apoyo gubernamental efectivo para que las organizaciones de consumidores brinden capacitación a un grupo de expertos, de modo que puedan trabajar en el Codex y participar activamente en las reuniones, las cuales se realizan mensualmente o inclusive con mayor frecuencia, debido a los grupos técnicos. También entienden que debería existir igualdad entre los consumidores y el sector productivo (industrias, agricultura).

A nivel nacional, en 2004 el Consejo Nacional de Metrología, Normalización y Calidad Industrial (Conmetro) aprobó la creación de una Comisión Permanente de consumidores con el objeto de viabilizar la participación de los consumidores en las actividades de normalización y reglamentación, reconociendo en su mandato – entre otros aspectos – que “...el trabajo de los organismos de defensa civil del consumidor junto a la normalización y reglamentación a la es imprescindible, debido a su naturaleza legítima en la representación de los intereses y necesidades de los consumidores. Una de las principales razones por las que los organismos civiles no incrementen su participación en el seguimiento de las actividades normativas es la falta de recursos económicos”.