

Instrumentos reglamentarios del Codex Alimentarius

En términos sencillos, el Codex Alimentarius es un conjunto de normas, códigos de prácticas, directrices, y otras recomendaciones. Algunos de estos textos son muy generales y otros muy específicos. Algunos contienen requisitos detallados sobre un alimento o grupos de alimentos; otros tienen por objeto el funcionamiento y la gestión de procesos de producción o el funcionamiento de sistemas de reglamentación pública de la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

NORMAS, CÓDIGOS DE PRÁCTICAS, DIRECTRICES Y OTRAS RECOMENDACIONES

Las normas del Codex generalmente tienen por objeto características de productos y pueden contemplar todas las características reguladas por el Estado propias de un producto, o una sola característica. Los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas o medicamentos veterinarios en alimentos constituyen ejemplos de normas que regulan una sola característica. Existen *normas generales del Codex* para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos y toxinas en los



alimentos que contienen disposiciones tanto generales como específicas para un producto determinado. La Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados abarca todos los alimentos de esta categoría. Dado que las normas tienen por objeto características de productos, se pueden aplicar en todos los lugares donde se comercie con dichos productos.

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

Los códigos de prácticas del Codex –incluidos los de higiene– definen las prácticas de producción, elaboración, manufacturación, transporte y almacenamiento de alimentos o grupos de alimentos determinados que se consideran esenciales para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo. Por lo que respecta a la higiene de los alimentos, el texto fundamental son los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos, que introduce la utilización del análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) para el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Un código de prácticas para la regulación del uso de medicamentos veterinarios proporciona orientación general en este ámbito.

Las directrices del Codex se dividen en dos categorías:

- los principios que establecen políticas en determinados ámbitos fundamentales;
- las directrices para la interpretación de dichos principios o de las disposiciones de las normas generales del Codex.

En el caso de los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene de los alimentos y la higiene de la carne, los principios fundamentales que informan la regulación de estas cuestiones están incorporados a las normas y códigos de prácticas pertinentes.

El Codex en cifras

Este cuadro representa el número de Normas del Codex, reglas y códigos de práctica por temas hasta julio de 2006 después de las decisiones tomadas por la 29ª Sesión del Codex Alimentarius.

- Normas para productos – 186
- Prácticas relativas a productos – 46
- Etiquetado de los alimentos – 9
- Higiene de los alimentos – 5
- Riesgos para la inocuidad de los alimentos – 3
- Muestreo y análisis – 15
- Procedimientos de revisión y enmiendas – 8
- Producción de alimentos para animales – 6
- Contaminantes de los alimentos (límites máximos, detección y prevención) – 12
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios – 1 112, para 292 aditivos alimentarios
- Textos afines para aditivos alimentarios – 7
- Límites máximos de residuos en pesticidas – 2930, para 218 pesticidas
- Límites máximos de medicamentos veterinarios en alimentos – 441, para 49 medicamentos veterinarios
- Guías regionales – 3

Existen *principios del Codex* independientes sobre:

- la adición de nutrientes esenciales a los alimentos;
- la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos;
- el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos;
- la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos;
- los análisis de riesgos para alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.

Entre *las directrices del Codex de carácter interpretativo* cabe destacar las relativas al etiquetado de alimentos, en particular la reglamentación de las declaraciones de propiedades que figuran en la etiqueta. En este grupo se incluyen las directrices

para las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, las condiciones de producción, comercialización y etiquetado de alimentos orgánicos así como los alimentos declarados como *halal*. Existen varias directrices que interpretan las disposiciones de los Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, así como directrices sobre la realización de evaluaciones de la inocuidad de los alimentos obtenidos a partir de plantas y microorganismos cuyo ADN ha sido modificado.

NORMAS PARA PRODUCTOS

El mayor número de normas específicas del Codex Alimentarius lo constituye, con diferencia, el grupo denominado «normas para productos». Los principales productos incluidos en el Codex son los siguientes:

- cereales, legumbres (leguminosas) 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;
- zumos (jugos) de fruta;
- carne y productos cárnicos; sopas y caldos;
- leche y productos lácteos;
- azúcares, productos del cacao y chocolate y otros productos varios.

Las normas para productos tienden a ajustarse a una estructura fija establecida en el *Manual de Procedimiento del Codex de la Comisión del Codex Alimentarius*. Esta estructura incluye las siguientes categorías de información:

- *El ámbito de aplicación* incluye el nombre del alimento al que se aplica la norma y, en la mayor parte de los casos, la finalidad con que se utilizará el producto.
- *La descripción* incluye una definición del producto o productos contemplados así como una

indicación, cuando sea oportuno, de las materias primas de las que proceden.

- *Los factores esenciales de composición* incluyen información sobre la composición y las características de identidad del producto, así como sobre cualesquiera ingredientes obligatorios y opcionales.
- *Los aditivos alimentarios* recogen los nombres de los aditivos y la cantidad máxima que se permite añadir al alimento. Los aditivos alimentarios deben estar autorizados por la FAO y la OMS por su carácter inocuo, y la utilización de los aditivos alimentarios debe respetar la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
- *Los contaminantes* contienen los límites de presencia de contaminantes autorizados en el producto o productos regulados por la norma. Dichos límites se basan en el asesoramiento científico de la FAO y la OMS y deben ajustarse a la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos. Cuando procede, se incluye asimismo una referencia a los límites máximos del Codex para los residuos de plaguicidas y para los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.
- *La higiene* incluye referencias a los Códigos de Prácticas de Higiene del Codex pertinentes para el producto de que se trate. En casi todos los casos, se exige que el producto esté exento de microorganismos patógenos o cualesquiera toxinas u otras sustancias venenosas o nocivas en cantidades que representen un peligro para la salud.
- *Los pesos y medidas* contienen disposiciones sobre el llenado del envase y el peso del producto escurrido.
- *El etiquetado* incluye disposiciones sobre el nombre del alimento y todos los requisitos especiales

para garantizar que no se engañe o induzca error al consumidor acerca de la naturaleza del alimento. Dichas disposiciones deben respetar la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. Se especifican los requisitos de enumeración de ingredientes y marcado de la fecha.

- *Los métodos de análisis y muestreo* incluyen una lista de los métodos de prueba necesarios para garantizar que el producto cumpla los requisitos de la norma. Se remite a métodos de prueba reconocidos a nivel internacional que responden a los criterios de exactitud, precisión, etc. de la Comisión.

El sistema del Codex: la Comisión del Codex Alimentarius y su funcionamiento

El establecimiento de la Comisión del Codex Alimentarius obedeció a una necesidad. Sus Estatutos y su Reglamento, cuidadosamente elaborados, le permiten perseguir sus objetivos claramente definidos de forma disciplinada, desapasionada y científica.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

LA COMISIÓN

El 11º período de sesiones de la Conferencia de la FAO en 1961 y la 16ª Asamblea Mundial de la Salud en 1963 aprobaron sendas resoluciones por las que se establecía la Comisión del Codex Alimentarius. Los dos órganos adoptaron también los Estatutos y el Reglamento de la Comisión.

Los *Estatutos* constituyen el fundamento jurídico de la labor de la Comisión y en ellos se recogen oficialmente los conceptos en que se basa y las razones de su creación. En el Artículo 1 de los Estatutos

CAC

Codex Alimentarius Commission

30 June - 7 July

Commission du Codex Alimentarius

30 juin - 7 juillet

Comisión del Codex Alimentarius

30 de junio - 7 de julio



se enuncian los fines, funciones y objetivos de la Comisión. En el Artículo 2 se definen las condiciones para adquirir la condición de miembro de la Comisión, de la cual pueden formar parte todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS. En agosto de 2006, 99 por ciento de la población mundial estuvo representada en la Comisión a través de 174 países miembros y una Organización Miembro (La Comunidad Europea)

En el *Reglamento* de la Comisión del Codex Alimentarius se describen y configuran los procedimientos de trabajo apropiados para un organismo intergubernamental, dándoles carácter oficial. En ellos se estipulan:

- las condiciones para formar parte de la Comisión;
- el nombramiento de la Mesa de la Comisión, que incluye el presidente, tres vicepresidentes, coordinadores regionales y un secretario, cuyas funciones se indican;
- el establecimiento de un Comité Ejecutivo que se reúne entre los períodos de sesiones de la Comisión y actúa en nombre de ésta como su órgano ejecutivo;
- la frecuencia y el desarrollo de los períodos de sesiones;
- el carácter del programa de los períodos de sesiones de la Comisión;
- los procedimientos de votación;
- los observadores;
- la preparación de actas e informes de la Comisión;
- el establecimiento de órganos auxiliares;
- los procedimientos que han de aplicarse para la elaboración de normas;
- la distribución del presupuesto y las estimaciones de los gastos;
- los idiomas utilizados por la Comisión.

Representación. La Comisión es un órgano realmente internacional. Desde su creación, ha tenido *presidentes* procedentes

Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius

ARTÍCULO 1

Corresponderá a la Comisión del Codex Alimentarius... formular propuestas a los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), y ser consultada por éstos, 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 a que se refiere el párrafo c) anterior y, después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros organismos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible;
- e) modificar las normas publicadas a la luz de las circunstancias.

Los fines u objetivos que se consignan en el Artículo 1 fueron el resultado de un largo proceso de elaboración y perfeccionamiento. Resumen los propósitos de los fundadores de la Comisión basándose en una percepción y comprensión profundas de los acontecimientos que culminaron en el establecimiento de la Comisión.

de Alemania, Canadá, los Estados Unidos de América, Francia, Hungría, Indonesia, México, los Países Bajos, el Reino Unido, Suecia, Suiza y Tailandia. Se han elegido *vicepresidentes* de Australia, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, los Estados Unidos

de América, Francia, Ghana, Hungría, Indonesia, Iraq, Japón, Kenya, México, Nigeria, Noruega, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, la República Unida de Tanzania, Senegal, Sudán, Suiza y Tailandia.

Los Gobiernos de Alemania, Argentina, Australia, Bélgica, Brasil, Camerún, Canadá, Cuba, la ex Checoslovaquia, Egipto, los Estados Unidos de América, Filipinas, Francia, Ghana, India, Kenya, Malasia, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, la República de Corea, Senegal, Tailandia, Túnez y la ex Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas han aportado *representantes regionales* a la Comisión.

Normalmente la Comisión se reúne cada dos años, alternativamente en la Sede de la FAO y en la Sede de la OMS en Ginebra, aunque ocasionalmente puede reunirse más frecuentemente o celebrar períodos de sesiones especiales o extraordinarios. A las sesiones plenarias asisten hasta 600 personas. La representación en los períodos de sesiones se efectúa a nivel de país. Las delegaciones nacionales están encabezadas por oficiales superiores designados por sus gobiernos. Las delegaciones pueden incluir, y de hecho incluyen a menudo, representantes de la industria, de organizaciones de consumidores y de instituciones académicas. Los países que no son todavía miembros de la Comisión asisten en ocasiones en calidad de observadores.

Varias organizaciones gubernamentales y ONG internacionales asisten también como observadores. Aunque son observadores, es tradición que la Comisión del Codex Alimentarius les permita exponer sus puntos de vista en todas las etapas salvo en la decisión final, que es prerrogativa exclusiva de los Estados Miembros.

Para facilitar un contacto permanente con los Estados Miembros, la Comisión, en colaboración con los gobiernos nacionales, ha establecido *Puntos de Contacto del Codex* en los países y muchos Estados Miembros tienen *Comités Nacionales del Codex* para coordinar las actividades a nivel nacional.

El interés por las actividades del Codex Alimentarius ha aumentado constantemente desde que se creó la Comisión, y la participación creciente de países en desarrollo en su labor es una prueba clara de los progresos realizados, a la vez que una demostración de la visión de futuro de los fundadores de la Comisión.

ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN

La compilación del Codex Alimentarius

Como se estipula en el Artículo 1 de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, una de las principales finalidades de ésta es la preparación de normas alimentarias y su publicación en el Codex Alimentarius.

En el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius* se enuncian la base jurídica de las actividades de la Comisión y los procedimientos que ha de aplicar. Como todos los demás aspectos de la labor de la Comisión, los procedimientos para la preparación de normas están perfectamente definidos y son accesibles y transparentes. En esencia comportan:

- La *presentación de una propuesta* relativa a una norma que ha de elaborar un gobierno nacional o un comité auxiliar de la Comisión. A continuación se suele presentar un documento de debate en el que se expone el objetivo que se pretenda alcanzar con la norma propuesta, y posteriormente una propuesta de proyecto en la que se indica el calendario de trabajo y su prioridad relativa.
- La *decisión, por parte de la Comisión o del Comité Ejecutivo, de que se elabore una norma* de acuerdo con la propuesta. Existen unos «Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos» que ayudan a la Comisión o al Comité Ejecutivo a tomar decisiones y a seleccionar o crear el órgano auxiliar que se

encargará de supervisar la norma durante todo su desarrollo. En caso necesario, se puede crear un nuevo órgano auxiliar –habitualmente un grupo de acción especializado–.

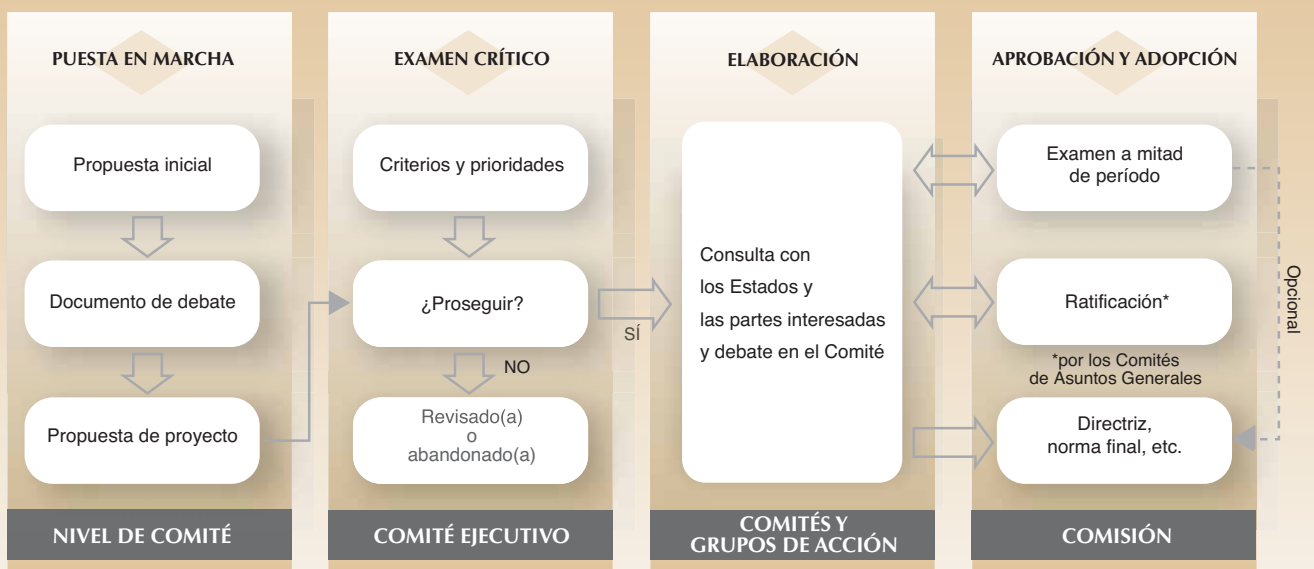
- La Secretaría de la Comisión se encarga de preparar un *anteproyecto de norma* y de *distribuirla a los gobiernos de los Estados Miembros* para que formulen observaciones.
- Las observaciones son examinadas por el órgano auxiliar al que se ha confiado la tarea de elaborar el anteproyecto de norma, el cual puede presentar el texto a la Comisión como *proyecto de norma*. El proyecto también se puede remitir a los Comités del Codex encargados del etiquetado, la higiene, los aditivos, los contaminantes o los métodos de análisis para que ratifiquen el asesoramiento especializado que se haya podido prestar en estos ámbitos.
- Casi todas las normas tardan varios años en elaborarse. Una vez adoptada por la Comisión, la *norma del Codex* se añade al Codex Alimentarius.

Revisión y adaptación: actualización del Codex Alimentarius

La Comisión y sus órganos auxiliares están encargados de actualizar las normas y textos afines del Codex para garantizar que estén en consonancia con los conocimientos científicos del momento y las necesidades de los Estados Miembros. La mayor parte de los países necesitan normas menos prescriptivas actualmente –especialmente para los productos– que las que se elaboraron en los decenios de 1970 y 1980. La Comisión es consciente de ello y ha venido refundiendo sus numerosas normas detalladas más antiguas en nuevas normas más generales. La ventaja de ello es que permite una cobertura más amplia así como innovar en la elaboración de nuevos productos alimenticios. Naturalmente, este proceso de revisión y renovación mantiene y refuerza la base científica de la protección de los consumidores.

El procedimiento de revisión o refundición es el mismo que se utiliza para la preparación inicial de las normas.

PROCESO NORMATIVO DEL CODEX



Procedimiento de trámites del Codex

Antes de adoptar la decisión de emprender la elaboración de una nueva norma u otro texto, se elabora una propuesta de proyecto que se examina a nivel de Comité.

Trámite 1

La propuesta de proyecto es examinada por el Comité Ejecutivo a la luz de los criterios y prioridades establecidos por la Comisión.

Trámites 2, 3 y 4

Se elabora un proyecto de texto (Trámite 2) que se envía a los Estados Miembros y a todas las partes interesadas para que presenten observaciones (Trámite 3). El proyecto y las observaciones se examinan a nivel de Comité (Trámite 4) y, en caso necesario, se redacta un nuevo proyecto.

Trámite 5

La Comisión examina los progresos realizados y acuerda finalizar el proyecto. Tras esta fase, el proyecto es ratificado asimismo por los Comités de Asuntos Generales competentes para que se ajuste a las normas generales del Codex*.

Trámites 6 y 7

El proyecto aprobado se vuelve a remitir a los Estados y las partes interesadas para que formulen observaciones y es finalizado por el Comité competente. El proyecto se somete a la aprobación de la Comisión.

Trámite 8

Tras una ronda final de observaciones, la Comisión aprueba el proyecto como texto oficial del Codex. La Secretaría del Codex publica entonces la norma, directriz u otro texto.

* Algunas veces se considera que el texto está listo para su aprobación final en esta fase, a menudo denominada Trámite 5/8.

ÓRGANOS AUXILIARES

De acuerdo con su Reglamento, la Comisión está facultada para establecer dos categorías de órganos auxiliares:

- *Comités del Codex*, que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión.
- *Comités Coordinadores*, por conducto de los cuales regiones o grupos de países coordinan las actividades relacionadas con las normas alimentarias en la región, incluida la elaboración de normas regionales.

Una característica del sistema de comités es que, con pocas excepciones, cada comité es hospedado por un Estado Miembro, que se encarga principalmente de sufragar los costos de mantenimiento y administración del comité y de proveer a su presidencia. La elección de países anfitriones de los comités constituye un tema permanente del programa de la Comisión.

Comités de Asuntos Generales

Los Comités de Asuntos Generales reciben este nombre porque sus actividades son pertinentes para todos los Comités sobre Productos, y dado que su labor se aplica con carácter general a todas las normas para productos, los Comités sobre Asuntos Generales se denominan a veces «comités horizontales». Los comités de Asuntos Generales elaboran conceptos y principios de alcance universal que se aplican a los alimentos en general o a determinados alimentos o grupos de alimentos; ratifican o examinan las disposiciones pertinentes de las normas del Codex para productos y, teniendo en cuenta el asesoramiento de órganos científicos especializados, formulan recomendaciones importantes para la salud y la seguridad de los consumidores.

El Comité sobre Principios Generales asesora a la Comisión sobre cuestiones básicas, tales como definiciones, el Reglamento, las normas y procedimientos para el establecimiento y funcionamiento de los comités y grupos de acción del Codex, las relaciones con otras

organizaciones y los principios generales en los que se basa la elaboración de todas las normas, códigos de prácticas y otros textos del Codex.

De los Comités de Asuntos Generales, seis están encargados de garantizar que las disposiciones específicas de las normas para productos del Codex se ajusten a las principales normas y directrices generales de la Comisión en sus respectivos ámbitos de competencia. Son los siguientes:

- Comité sobre Aditivos Alimentarios
- Comité sobre contaminantes de los alimentos
- Comité sobre Higiene de los Alimentos;
- Comité sobre Etiquetado de los Alimentos;
- Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras;
- Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

Dichos Comités también pueden establecer normas, límites máximos para aditivos y contaminantes, códigos de prácticas u otras directrices de aplicación general o específica cuando no se requiere la elaboración de una norma completa para un producto. Por ejemplo, el Comité sobre Higiene de los Alimentos ha elaborado un Código de Prácticas de Higiene para las Especies y las Plantas Aromáticas Desecadas, y el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (dividido en dos comités en el 2006) ha establecido una Norma para los niveles máximos para el plomo en los alimentos. El Comité sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales han colaborado para preparar las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales.

El Comité sobre Residuos de Plaguicidas y el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos preparan LMR para estas dos categorías de sustancias químicas utilizadas en la producción agrícola. El establecimiento de LMR se basa en asesoramiento científico sobre la

inocuidad de los residuos subsistentes una vez que se han utilizado las sustancias de conformidad con las buenas agrícolas y veterinarias definidas.

El Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos se ocupa de la aplicación de las normas a los alimentos que circulan en el comercio internacional, en particular las medidas reglamentarias aplicadas por los Estados para garantizar a sus socios comerciales que la regulación de los alimentos y sus sistemas de producción sea adecuada para proteger a los consumidores contra los peligros transmitidos por los alimentos y las prácticas de comercialización engañosas. Las directrices elaboradas por el Comité incluyen asesoramiento sobre el modo en que los Estados deberían responder a las situaciones de emergencia en el sistema de inocuidad de alimentos, en particular los cauces de comunicación con el público y otros Estados por medio del sistema de información sobre emergencias de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), gestionado por la OMS.

Comités sobre Productos

Los Comités sobre Productos están encargados de elaborar normas para determinados alimentos o grupos de alimentos. Con el fin de distinguirlos de los «comités horizontales» y reconocer sus competencias exclusivas, reciben con frecuencia el nombre de «comités verticales». Los Comités sobre Productos se reúnen cuando es necesario y suspenden sus actividades o se disuelven cuando la Comisión decide que su labor ha terminado. Se pueden establecer nuevos comités especiales para satisfacer necesidades específicas de elaboración de nuevas normas. Actualmente existen cinco comités sobre productos que se reúnen periódicamente:

- Comité sobre Grasas y Aceites;
- Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros;
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas;

- Comité sobre Leche y Productos Lácteos;
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Los siguientes Comités sobre Productos trabajan por correspondencia o han suspendido sus actividades:

- Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas;
- Comité sobre Productos de Cacao y Chocolate;
- Comité sobre Higiene de la Carne;
- Comité sobre Aguas Minerales Naturales;
- Comité sobre Azúcares;
- Comité sobre Proteínas Vegetales.

Los países hospedantes convocan las reuniones de los órganos auxiliares del Codex a intervalos comprendidos entre uno y dos años, según las necesidades. La asistencia a algunos Comités del Codex es casi tan amplia como la que se registra en las sesiones plenarias de la Comisión.

Grupos de acción intergubernamentales especiales

En 1999, la Comisión se dio cuenta de que su estructura de comités bastante inflexible no permitía responder a la demanda de normas y directrices en un abanico cada vez más amplio de campos. Decidió crear un tercer tipo de órgano auxiliar denominado grupo de acción intergubernamental especial del Codex, consistente en un Comité del Codex con un mandato muy limitado establecido para un período determinado.

Hasta la fecha, la Comisión ha establecido los siguientes grupos de acción intergubernamentales especiales:

- Grupo de acción sobre alimentación animal, 1999-2004;
- Grupo de acción sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, 1999-2003 y 2005-2009;
- Grupo de acción sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas, 1999-2005
- Grupo de acción sobre la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente, 2006-
- Grupo de acción sobre la resistencia a los antimicrobianos, 2006-

Comités Coordinadores

Los Comités Coordinadores contribuyen de manera inestimable a garantizar que la labor de la Comisión responda a los intereses regionales y a las preocupaciones de los países en desarrollo. Normalmente celebraban reuniones cada dos años, en las que están debidamente representados los países de sus regiones respectivas. Los informes de las reuniones se someten al examen de la Comisión. El país que preside el Comité Coordinador también es el Coordinador Regional de la región de que se trate.

Estos Comités no tienen un país anfitrión permanente. Las reuniones se celebran en los países de una región en función de cada caso y en acuerdo con la Comisión. Existen seis Comités Coordinadores, uno para cada una de las regiones siguientes:

- África,
- Asia,
- Europa,
- América Latina y el Caribe,
- Cercano Oriente;
- América del Norte y el Pacífico sudoccidental.

ADMINISTRACIÓN DEL CODEX

El Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius es seleccionado de forma abierta entre candidatos cualificados a nivel mundial y es nombrado conjuntamente por los Directores Generales de la FAO y la OMS. El Secretario dispone de un pequeño equipo de oficiales profesionales y técnicos que lo apoyan en su labor. La Secretaría se encuentra en la sede de la FAO, en Roma.

Las reuniones de la Comisión y del Comité Ejecutivo son totalmente organizadas por personal de la Sede de Roma, que presta los servicios necesarios. Los preparativos para las reuniones de la Comisión exigen un trabajo ímprobo que entraña, entre otras muchas cosas, la preparación de numerosos documentos sobre los temas del programa y la responsabilidad en cuanto a la intendencia

de las reuniones. La preparación de los informes de las reuniones de la Comisión es de por sí una tarea compleja, dado que es necesario que el informe de cada reunión reciba el visto bueno de los participantes antes de la clausura. El trabajo generado por cada reunión de la Comisión plantea también un desafío que requiere muchas horas de intensa actividad para garantizar la atención necesaria al seguimiento de todos los asuntos.

Muchos de los comités auxiliares de la Comisión son hospedados por gobiernos de los Estados Miembros que se encargan de su mantenimiento financiero y les prestan servicios. La Secretaría de la Comisión coordina las actividades de esos comités y supervisa su funcionamiento. Esto implica una colaboración con el personal de los comités auxiliares en los países hospedantes en asuntos como determinar cuestiones de calendario y el lugar de celebración de las reuniones, cursar invitaciones a los Estados Miembros para que asistan, finalizar el programa y los documentos de las reuniones y tomar las disposiciones necesarias para levantar actas de las mismas, preparar y distribuir los documentos de las reuniones y asegurarse de que se lleven a la práctica las decisiones adoptadas en ellas. En cualquier período de doce meses puede haber hasta 20 reuniones de comités del Codex.

APLICACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX

Se considera que la armonización de las normas alimentarias contribuye a proteger la salud de los consumidores y, en el mayor grado posible, al comercio internacional. Por esa razón, los Acuerdos de la Ronda Uruguay sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) alientan la armonización internacional de las normas alimentarias.

El creciente interés mundial por todas las actividades del Codex indica

claramente la aceptación en todo el mundo de los conceptos del Codex, que se refieren a la armonización, la protección de los consumidores y la facilitación del comercio internacional, pero en la práctica a muchos países les resulta difícil aceptar las normas del Codex en el sentido reglamentario. Ordenamientos jurídicos y sistemas administrativos diferentes, regímenes políticos dispares y, en ocasiones, la influencia de las actitudes y conceptos nacionales acerca de los derechos soberanos obstaculizan el progreso de la armonización y desalientan la aceptación de las normas del Codex.

Sin embargo, a pesar de esas dificultades el proceso de armonización está cobrando impulso gracias al firme deseo internacional de facilitar el comercio y al deseo de los consumidores en todo el mundo de acceder a alimentos inocuos y nutritivos. Un creciente número de países están adaptando sus normas alimentarias nacionales, o partes de ellas (especialmente las relativas a la inocuidad), a las del Codex Alimentarius. Esto sucede en particular en el caso de los aditivos, contaminantes y residuos, es decir los elementos invisibles.

El Codex y la ciencia

La primera Declaración 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 establece que «las normas alimentarias, directrices y otras recomendaciones del Codex Alimentarius se basarán en el principio de un análisis y datos científicos sólidos...».

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

PRINCIPIOS CIENTÍFICOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS

Desde sus comienzos, las actividades del Codex han tenido un fundamento científico. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas científicas han contribuido a todos los aspectos de las actividades del Codex para asegurar que sus normas sean capaces de superar el examen científico más riguroso. Es justo reconocer que la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, y la de la FAO y la OMS en sus funciones de apoyo, han constituido un punto de convergencia para todas las investigaciones científicas relacionadas



con los alimentos, y que la propia Comisión se ha convertido en un centro internacional de extrema importancia para el intercambio de información científica sobre 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. Dichos principios fueron complementados con Declaraciones de Principios Relativos a la Función de la Evaluación de Riesgos respecto de la Inocuidad de los Alimentos (1997) y con los Criterios para tomar en Cuenta los otros Factores Mencionados en la Segunda Declaración de Principios (2001).

En 2003 la Comisión aprobó una Declaración completa de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en Materia de Inocuidad de los Alimentos y Salud, que se incorporó al *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*.

COMITÉS Y CONSULTAS DE EXPERTOS

El Codex ha estimulado actividades en los ámbitos de la química, tecnología y microbiología de los alimentos, la micología, los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, etc. Gran parte de esta labor se ha realizado a través de estudios en colaboración entre científicos, laboratorios, institutos y universidades de los Estados Miembros, y comités y consultas mixtos FAO/OMS de expertos.

Las reuniones de expertos de la FAO y la OMS son independientes de la Comisión (y los órganos auxiliares de la Comisión), aunque sus aportaciones contribuyen considerablemente a la credibilidad científica de la labor de la Comisión. Desde sus orígenes, el Codex ha seguido el principio de garantizar la independencia del asesoramiento científico respecto de la realidad práctica de la gestión de riesgos.

Los principios fundamentales del asesoramiento científico son los siguientes:

Recientes reuniones y consultas mixtas FAO/OMS de expertos

1995

- Aplicación del análisis de riesgos a cuestiones relativas a normas alimentarias

1996

- Biotecnología e inocuidad de los alimentos

1997

- Aplicación de la gestión de riesgos a la inocuidad de los alimentos
- Consumo de alimentos y evaluación de la exposición a sustancias químicas

1998

- Función de los organismos gubernamentales en la evaluación del APPCC
- Aplicación de la comunicación de riesgos a normas alimentarias y cuestiones relacionadas con la inocuidad

2000

- Aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos de origen vegetal modificados genéticamente

2001

- Evaluación de la alergenicidad de los alimentos modificados genéticamente

2002

- Acrilamida

2003

- Aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos de origen animal modificados genéticamente, incluido el pescado

2004

- Biotoxinas en moluscos bivalvos

- *Excelencia*: Recurso a expertos de prestigio internacional, favorecido por la creación de una plataforma de debate científico a nivel mundial basado en las mejores prácticas para dar orientaciones.

Principales órganos de expertos de la FAO/OMS

El *Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)* fue establecido en 1955 para examinar aspectos químicos, toxicológicos y de otro tipo de los contaminantes y 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, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios que han de evaluarse prioritariamente y los remiten al JECFA para que proceda a su evaluación antes de incorporarlos en las normas del Codex.

La *Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)* fue establecida en 1963 a raíz de la decisión de que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) recomendara límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y contaminantes ambientales en determinados productos alimenticios, incluidos métodos de muestreo y análisis, para garantizar la inocuidad de los alimentos que contienen residuos. La cooperación entre la JMPR y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) es muy estrecha. El CCPR indica las sustancias que han de evaluarse prioritariamente. Tras la evaluación de la JMPR, el CCPR examina los LMR recomendados y si los considera aceptables los remite a la Comisión para que los apruebe como LMR del Codex.

Las *Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA)* empezaron en 2000 su labor de asesoramiento a la Comisión del Codex Alimentarius sobre los aspectos microbiológicos de la inocuidad de los alimentos. Además de realizar evaluaciones de riesgos, las JEMRA proporcionan orientación sobre ámbitos conexos, tales como la recopilación de datos y la aplicación de las evaluaciones de riesgos. Las JEMRA colaboran muy estrechamente con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, pero también prestan asesoramiento a otros comités del Codex, tales como el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

- *Independencia:* Los expertos aportan su contribución a título personal y no en nombre de un Estado o institución; y están obligados a declarar posibles conflictos de intereses.
- *Transparencia:* Procedimientos y métodos para garantizar que todas las partes interesadas conozcan los procesos de prestación de asesoramiento científico y tengan acceso a los informes, las evaluaciones de inocuidad y otras informaciones básicas.
- *Universalidad:* Una amplia base de datos científicos es fundamental para la elaboración de normas internacionales. Por ello, se invita a las instituciones y todas las partes interesadas a escala mundial a proporcionar los datos pertinentes.

La composición de las consultas de expertos tiene una importancia fundamental. La credibilidad y aceptabilidad de las conclusiones y recomendaciones de las consultas dependen en gran medida de la objetividad, los conocimientos científicos y la competencia general de quienes las formulan.

Por esta razón, se tiene mucho cuidado al seleccionar los expertos que serán invitados a participar. Los expertos seleccionados se distinguen en su especialidad, gozan del máximo respeto entre sus colegas de la comunidad científica, son imparciales en sus dictámenes y su objetividad no admite dudas. Son designados a título personal, y no como representantes de gobiernos o portavoces de organizaciones, y sus contribuciones son exclusivamente suyas.

Se invita a los expertos por medio de convocatorias, se analizan las candidaturas en el proceso de selección y se incluyen en listas en caso oportuno. Se alienta a los científicos de todo el mundo a que presenten su candidatura.

Algunos expertos, especialmente los que forman parte de comités permanentes, son miembros durante largos períodos, por lo que adquieren una memoria institucional que es inestimable.

Las consultas, comités y reuniones de expertos independientes de prestigio internacional, convocados y organizados conjuntamente por la FAO y la OMS, han generado una gran cantidad de datos científicos sobre los alimentos. Dos de esos grupos, 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 apreciados a nivel internacional que son ampliamente utilizados por los gobiernos, la industria y los centros de investigación. Su contribución a la labor de la Comisión del Codex es de importancia fundamental y las publicaciones basadas en sus actividades son reconocidas como referencias internacionales. Las evaluaciones sobre inocuidad efectuadas por el JECFA, al igual que las realizadas por la JMPR se basan en la mejor información científica disponible, que recoge contribuciones de muchas fuentes autorizadas.

Las JEMRA, esto es, las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos, comenzaron su labor en 2000. Las JEMRA tienen por objetivo la optimización de la utilización de las evaluaciones de riesgos microbiológicos como base científica para la adopción de decisiones de gestión de riesgos en relación con los peligros microbiológicos en los alimentos. Sus evaluaciones y demás servicios de asesoramiento contribuyen a la elaboración de las normas, códigos de prácticas de higiene y otras directrices del Codex en el ámbito de la higiene de los alimentos y constituyen la base científica de esta labor.

Una de las ventajas de la relación entre el Codex, la FAO y la OMS es su flexibilidad. En los últimos años, la FAO y la OMS han celebrado consultas científicas de expertos en una amplia gama de campos. No todas ellas han conducido a la elaboración de nuevas normas del Codex, ya que a veces se consideran otras formas de gestionar mejor los riesgos de

inocuidad de los alimentos. Asimismo, la FAO y la OMS prestan asesoramiento sobre la forma de hallar medios alternativos de gestión de riesgos.

La FAO y la OMS no son las únicas fuentes de excelencia científica de las que depende el Codex. Este alienta a otras organizaciones intergubernamentales de base científica a contribuir al sistema científico conjunto de la FAO y la OMS. El Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) presta asesoramiento y apoyo sobre los niveles de contaminación por radionucleidos en alimentos y la irradiación de éstos. La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) presta asesoramiento sobre sanidad animal, enfermedades animales que afectan a los seres humanos y los vínculos entre sanidad animal e inocuidad de los alimentos.

El Codex y los consumidores

Desde sus comienzos, la FAO y la OMS han promovido la mejora de las normas sobre calidad e inocuidad aplicadas a los alimentos. La máxima prioridad de la Comisión del Codex Alimentarius es proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

EMPEÑO EN FAVOR DE LOS CONSUMIDORES

Desde su creación, la Comisión del Codex Alimentarius, junto con sus comités auxiliares, ha concedido la máxima prioridad a la protección y a los intereses de los consumidores en la formulación de normas alimentarias y actividades conexas.

Otros organismos de las Naciones Unidas han reconocido también la importancia de la protección de los consumidores, y en 1985 una resolución de la Asamblea General de las Naciones Unidas dio origen a las *Directrices para la protección del consumidor*, publicadas



en 1986. En ellas se indica que los alimentos son una de las tres esferas prioritarias de interés esencial para la salud de los consumidores, y se menciona expresamente el Codex Alimentarius como el punto de referencia para la protección de los consumidores en lo que concierne a los alimentos.

A principios del decenio de 1990 se celebraron dos conferencias pertinentes: en 1991, la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y el Comercio Alimentario (celebrada en colaboración con el GATT), que recomendó que se mantuviera y reforzara la participación de los consumidores en la adopción de decisiones relacionadas con los alimentos a nivel nacional e internacional; y, en 1992, la Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición, que recomendó que se protegiera a los consumidores mediante la mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos y esbozó medidas para llevar a la práctica esta recomendación.

Además, en 1993, la FAO celebró una Consulta de Expertos sobre la Integración de los Intereses de los Consumidores en el Control de Alimentos.

NORMAS PARA PRODUCTOS Y NORMAS GENERALES

Los órganos auxiliares del Codex y la Comisión conceden la máxima prioridad a los intereses de los consumidores en la formulación de normas tanto para productos como generales. El formato adoptado para las normas evidencia el hincapié que hace el Codex en velar por que los consumidores reciban productos que tengan una calidad mínima aceptable, sean inocuos y no constituyan un peligro para la salud. La finalidad de las disposiciones contenidas en el formato de las normas para productos, incluidas las relativas al *nombre de la norma, su ámbito de aplicación, descripción, pesos y medidas y etiquetado*, es garantizar que los consumidores no sean inducidos a error

Finalidad de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional

Velar por que el etiquetado nutricional:

«Facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento...»

e inspirar confianza en que el producto alimenticio que compran es el que la etiqueta dice que es. Las disposiciones relativas a los *factores esenciales de composición y calidad* garantizan que el consumidor no reciba un producto inferior a un nivel mínimo aceptable. La finalidad de las disposiciones relativas a los *aditivos alimentarios y los contaminantes* y a la *higiene* es proteger la salud de los consumidores.

El Codex Alimentarius contiene más de 200 normas con el formato prescrito para alimentos o grupos de alimentos. Además, incluye la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades y las Directrices sobre Etiquetado Nutricional, todas las cuales tienen por objeto asegurar prácticas leales en la venta de alimentos, al tiempo que proporcionan también orientación a los consumidores en la elección de los productos.

Otras normas generales para la *higiene de los alimentos*, los *aditivos alimentarios*, los *contaminantes* y las *toxinas* presentes en los alimentos, y para los *alimentos irradiados* son de extrema importancia para proteger la salud de los consumidores y se utilizan ampliamente con ese fin.

Asimismo, se han establecido *límites máximos para residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios y niveles máximos para aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos* con el fin de asegurar que los consumidores no se vean expuestos a dosis inaceptables de materias peligrosas.

Calidad e inocuidad de los alimentos

En 1993, la Consulta de Expertos de la FAO sobre la Integración de los Intereses del Consumidor en el Control de Alimentos señaló como motivo de especial preocupación para los consumidores las cuestiones siguientes:

- **Normas.** Los consumidores estiman que no siempre obtienen un producto que corresponde a su valor. Se sienten descontentos con los alimentos que se estropean y que no están a la altura de sus expectativas en cuanto a sabor, aroma y palatabilidad.
- **Calidad nutricional.** En muchos países en desarrollo, las adulteraciones privan a los consumidores del valor nutricional de los alimentos. En los países desarrollados, los consumidores están insatisfechos por la inadecuada información sobre el contenido de nutrientes consignada en las etiquetas.
- **Procesos de control de los alimentos.** Los consumidores tienen conciencia de que existen reglamentos sobre control alimentario, pero no están convencidos de que su cumplimiento sea efectivo. Algunos productores y distribuidores de alimentos se sienten libres para transgredir impunemente la legislación.
- **Información.** Los consumidores opinan que el gobierno y la industria no están haciendo lo suficiente para proporcionarles la información necesaria que les permita hacer una elección informada. Con frecuencia las etiquetas no contienen información adecuada y legible.
- **Contaminación ambiental.** Ha aumentado rápidamente la preocupación de los consumidores por la posible contaminación ambiental de los suministros de alimentos durante las diversas etapas de producción, recolección, elaboración, almacenamiento y distribución. No confían en la capacidad de los servicios de control de alimentos para proporcionarles la debida protección.
- **Irradiación y biotecnología.** Los consumidores tienen la impresión de que algunos procesos en los que se utilizan nuevas tecnologías son peligrosos porque no han sido debidamente comprobados. No siempre se dispone de información fidedigna sobre las tecnologías más recientes.

PRINCIPIOS GENERALES, DIRECTRICES Y CÓDIGOS RECOMENDADOS DE PRÁCTICAS

Se han elaborado instrumentos como los principios y códigos con la finalidad expresa de proteger la salud de los consumidores contra los riesgos derivados de los alimentos. Por ejemplo, se han establecido *principios generales* para la utilización de aditivos alimentarios, la inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos y la adición de nutrientes esenciales a los alimentos.

El Codex Alimentarius comprende *directrices* de amplio alcance para la protección de los consumidores, que incluyen temas tan diversos como el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos o los niveles para los radionucleidos en los alimentos después de una contaminación nuclear accidental, para su utilización en el comercio internacional.

También comprende *códigos de prácticas*, la mayoría de los cuales son códigos de prácticas de higiene en los que se ofrece orientación sobre la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo: en otras palabras, su finalidad es proteger la salud de los consumidores. El Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos se aplica a todos los alimentos. Es especialmente importante para la protección de los consumidores, dado que establece una firme base para la inocuidad de los alimentos y sigue la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, poniendo de relieve los principales controles de higiene que son necesarios en cada etapa.

NUEVOS ÁMBITOS: PIENSOS Y ALIMENTOS ANIMALES OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS

La preocupación de los consumidores a raíz de la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) o de la «vacca

loca», a principios del decenio de 1990, indujo al Codex a tratar la cuestión de la inocuidad de los piensos para animales destinados a la producción de alimentos. La Comisión no se limitó a responder a la crisis inmediata, y el Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal resultante tiene en cuenta todos los aspectos pertinentes de la sanidad animal y el medio ambiente con el fin de reducir al mínimo los riesgos para la salud de los consumidores. Se aplica a la producción y utilización de todo el material destinado a los piensos y sus ingredientes a todos los niveles, ya se produzcan de forma industrial o en las explotaciones agrícolas. Abarca asimismo el pastoreo o la crianza libre, la producción de cultivos forrajeros y la acuicultura.

Los Principios del Codex para el Análisis de Riesgos de los Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos se elaboraron sobre la base de una evaluación, realizada caso por caso, de la inocuidad de estos alimentos antes de su comercialización. Los principios prevén un seguimiento tras la comercialización de los efectos potenciales para los consumidores en el plano de la salud y la nutrición, según proceda. Las directrices pormenorizadas sobre la realización de evaluaciones de inocuidad, para los alimentos obtenidos de plantas y microorganismos, respectivamente, cuyo ADN ha sido modificado, incluyen un examen de los efectos intencionales y no intencionales de la modificación genética y una evaluación de su posible alergenidad.

PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Desde sus comienzos, la Comisión ha acogido con satisfacción la participación de los consumidores, y desde 1965 organizaciones de consumidores han estado representadas en sus períodos de sesiones.

Dentro de la Comisión, la intervención de los consumidores en su labor ha

sido objeto de debates explícitos. La participación de los consumidores en la adopción de decisiones relativas a normas alimentarias y en el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, por ejemplo, fue un tema del programa del 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en el que se convino que era necesario seguir trabajando en estrecha colaboración con las organizaciones de consumidores.

La Comisión reconoce que, dado su carácter internacional, sólo puede realizar una parte del esfuerzo encaminado a lograr la participación de los consumidores en su labor de normalización de los alimentos y actividades conexas. Por consiguiente, en su 20º período de sesiones, la Comisión invitó a los gobiernos a que promovieran una participación más efectiva de los consumidores en el proceso decisorio a nivel nacional:

«La Comisión ha seguido incorporando los intereses de los consumidores en su labor, al tiempo que ha reconocido que es en el plano nacional donde los consumidores pueden hacer su aportación más valiosa y eficaz.»

INFORMACIÓN

La Secretaría del Codex Alimentarius difunde los documentos del Codex a las organizaciones internacionales de consumidores y proporciona información a quienes la solicitan. También distribuye a los Puntos de Contacto del Codex de los Estados Miembros todos los documentos de la Comisión y los de sus comités auxiliares, en la confianza de que los transmitirán a las organizaciones nacionales de consumidores para que formulen observaciones en caso necesario. Todos estos documentos se publican en el sitio Web del Codex.

El Codex y el comercio internacional de alimentos

Con arreglo a las estadísticas sobre comercio de la FAO, el valor del comercio de productos agrícolas superó los 500 000 millones de dólares EE.UU. en 2003, el valor más elevado de todos los tiempos.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

Los funcionarios y expertos que sentaron las bases y determinaron la orientación de las actividades del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y de la Comisión del Codex Alimentarius estaban preocupados, ante todo, por proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas equitativas en el comercio de alimentos. En su opinión, si todos los países armonizaban sus leyes alimentarias y adoptaban normas convenidas internacionalmente, esas cuestiones se resolverían de manera natural. Preveían que una disminución de los obstáculos al comercio y una mayor libertad de movimientos de los productos alimenticios entre los países,



En los Principios Generales del Codex Alimentarius se declara lo siguiente:

«El objeto de la publicación del Codex Alimentarius es que sirva de guía y fomenta la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional.»

gracias a la armonización, redundarían en beneficio de los agricultores y sus familias y contribuirían también a reducir el hambre y la pobreza. Habían llegado a la conclusión de que el Codex Alimentarius resolvería muchas de las trabas a la libertad de comercio, opinión que se recoge en «Finalidad del Codex Alimentarius», como se describe en los Principios generales.

Una de las principales preocupaciones de los gobiernos nacionales es que los alimentos importados de otros países sean inocuos y no representen una amenaza para la salud de los consumidores o para la salud y la seguridad de sus animales y plantas. En consecuencia, los gobiernos de los países importadores han introducido leyes y reglamentaciones de obligado cumplimiento para eliminar o reducir al mínimo esas amenazas. En el sector alimentario, existe la posibilidad de que el control de animales y plantas cree obstáculos al comercio de alimentos entre países.

LA RONDA URUGUAY Y EL COMERCIO MUNDIAL DE ALIMENTOS

Los Acuerdos de la Ronda Uruguay representan un hito en el sistema de comercio multilateral, dado que la agricultura y la alimentación se han incorporado por vez primera en normas y disciplinas de funcionamiento eficaz.

Los países participantes en la Ronda reconocieron que las medidas aparentemente adoptadas por los gobiernos nacionales para proteger

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)

En el Artículo 2.2 del Acuerdo SFS se estipula lo siguiente:

«Los Miembros se asegurarán de que cualquier medida sanitaria y fitosanitaria sólo se aplique en cuanto sea necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales, de que esté basada en principios científicos y de que no se mantenga sin testimonios científicos suficientes.»

En el Artículo 3.1 del Acuerdo SFS se estipula lo siguiente:

«Para armonizar en el mayor grado posible las medidas sanitarias y fitosanitarias, los Miembros basarán sus medidas sanitarias o fitosanitarias en normas, directrices o recomendaciones internacionales, cuando existan, salvo disposición en contrario en el presente Acuerdo.»

En el Artículo 2.6 del Acuerdo OTC se estipula lo siguiente:

«Con el fin de armonizar sus reglamentos técnicos en el mayor grado posible, los Miembros participarán plenamente, dentro de los límites de sus recursos, en la elaboración, por las instituciones internacionales competentes con actividades de normalización, de normas internacionales referentes a los productos para los que hayan adoptado, o prevean adoptar, reglamentos técnicos.»

la salud de sus consumidores y de los animales y las plantas podían transformarse en obstáculos encubiertos al comercio, y ser además discriminatorias.

Por consiguiente, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) se incluyeron entre los Acuerdos Multilaterales sobre el Comercio de Mercancías que figuran en el anexo al

Acuerdo de Marrakech de 1994 por el que se establece la Organización Mundial del Comercio (OMC).

El Acuerdo SFS reconoce que los gobiernos tienen derecho a adoptar las medidas sanitarias y fitosanitarias que sean necesarias para proteger la salud humana. Sin embargo, el Acuerdo exige que esas medidas sólo se apliquen en cuanto sea necesario para proteger la salud humana. El SFS no permite que los gobiernos de los Miembros discriminen aplicando diferentes requisitos a diferentes países en los que prevalecen condiciones idénticas o similares, a menos que haya una justificación científica suficiente para hacerlo.

El Acuerdo OTC trata de garantizar que los reglamentos técnicos y normas, incluidos los requisitos de envase y embalaje, marcado y etiquetado, y los procedimientos analíticos para evaluar la conformidad con los reglamentos técnicos y las normas, no creen obstáculos innecesarios al comercio.

Cabe señalar que tanto en el Acuerdo SFS como en el OTC se reconoce la importancia de la armonización internacional de las normas para reducir al mínimo o eliminar el riesgo de que las normas sanitarias y fitosanitarias y otras normas técnicas se conviertan en obstáculos al comercio.

En su búsqueda de armonización, el Acuerdo SFS ha señalado y elegido, a efectos de la inocuidad de los alimentos, las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius en relación con los aditivos alimentarios, los residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, los contaminantes, los métodos de análisis y muestreo, y las directrices y códigos de prácticas de higiene. Esto representa una aceptación de que las normas del Codex están justificadas científicamente y constituyen un punto de referencia para evaluar las medidas y reglamentos nacionales.

El reconocimiento específico de las

normas, directrices y recomendaciones del Codex dentro del Acuerdo SFS, así como la importancia adquirida por las normas del Codex en las disposiciones del Artículo 2 del Acuerdo OTC relativas a Reglamentos técnicos y normas, ha suscitado un considerable interés por las actividades de la Comisión. Por consiguiente, la asistencia a las reuniones del Codex, especialmente por parte de los países en desarrollo, ha aumentado notablemente. Este es un hecho positivo, especialmente en la medida en que en ambos Acuerdos se recomienda a los Miembros que, dentro de los límites de sus recursos, participen plenamente en la labor de las organizaciones que elaboran normas internacionales y de sus órganos auxiliares.

La importancia de la adopción de las normas del Codex como normas justificadas científicamente a efectos de los Acuerdos SFS y OTC es inmensa. Esas normas han pasado a formar parte integrante del marco jurídico dentro del cual se está facilitando el comercio internacional gracias a la armonización. Se han utilizado ya como punto de referencia en controversias comerciales y cabe prever que se utilizarán cada vez más en ese contexto.

Referencias al Codex en acuerdos comerciales

En numerosos acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales se ha hecho referencia al Codex y su labor, en particular:

- México-Bolivia, 1995
- Acuerdo de Libre Comercio del Báltico, 1996
- Chile-México, 1997
- Bulgaria-Turquía, 1998
- América Central-Chile, 1999
- Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN), 2000
- Turquía-Bosnia y Herzegovina, 2002
- Australia-Tailandia, 2005
- Estados Unidos de América-Australia, 2005

EL CODEX Y OTROS ACUERDOS Y ARREGLOS COMERCIALES

Los Acuerdos de la Ronda Uruguay prevén la concertación de acuerdos comerciales entre grupos de países miembros para liberalizar el comercio. Un acuerdo de esa índole es el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLC) entre Canadá, los Estados Unidos de América y México. Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay han firmado el Tratado de Asunción, por el que se establece el Mercado Común del Sur (MERCOSUR). En la Región de Asia y el Pacífico, se han establecido oficialmente arreglos de cooperación económica bajo la Cooperación Económica en Asia y el Pacífico (APEC).

Estas tres agrupaciones regionales han adoptado medidas que están en consonancia con los principios en que se inspiran los Acuerdos de la Ronda Uruguay y que guardan relación con las normas del Codex.

El TLC incluye dos acuerdos accesorios sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y sobre obstáculos técnicos al comercio. Con respecto a las medidas de inocuidad de los alimentos, se citan las normas del Codex como requisitos básicos que han de cumplir los tres Estados Miembros por lo que se refiere a los aspectos de los productos alimenticios relacionados con la salud y la seguridad.

En el caso del MERCOSUR, su Comisión sobre alimentos ha recomendado a sus Estados Miembros que adopten una serie de normas del Codex y está utilizando otras normas del Codex como puntos de referencia en sus deliberaciones.

La APEC ha preparado un proyecto de acuerdo sobre reconocimiento mutuo de las evaluaciones de la conformidad de los alimentos, en el que se pide coherencia tanto con los requisitos de los Acuerdos SFS y OTC como con las normas del Codex, incluidas las recomendaciones del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

En numerosos acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales, además de los que se han citado anteriormente, se hace referencia al Codex Alimentarius. Asimismo las Directrices de la Unión Europea hacen a menudo referencia al Codex Alimentarius como base para sus requisitos.

Más que el Codex: la FAO, la OMS y asociaciones más amplias

La FAO y la OMS complementan considerablemente las actividades de la Comisión de varios modos prácticos. La FAO y la OMS ayudan a los países en desarrollo a aplicar las normas del Codex y a reforzar los sistemas nacionales de control alimentario así como a aprovechar las oportunidades del comercio internacional de alimentos. Una de las contribuciones más importantes de la FAO y la OMS a la labor de la Comisión es el asesoramiento científico, en especial la evaluación de riesgos, prestado por comités y consultas de expertos. Dicha labor se describe de forma detallada en el capítulo sobre «El Codex y la ciencia».

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

REFUERZO DE LA CAPACIDAD NACIONAL

Para adoptar las normas del Codex, los países necesitan una legislación alimentaria adecuada así como una estructura técnica y administrativa que permita su aplicación y garantice su cumplimiento. Durante muchos años, la FAO y la OMS han prestado asistencia a los países en desarrollo para que pudieran aprovechar al máximo la labor de la Comisión. Este esfuerzo se ha visto potenciado considerablemente por el apoyo financiero y técnico prestado por los países industrializados y las instituciones financieras internacionales.



Asistencia técnica

La asistencia prestada a los países en desarrollo ha consistido en lo siguiente:

- establecer y reforzar los sistemas nacionales de control alimentario y en particular formular y revisar la legislación (leyes y reglamentos) y las normas sobre alimentos de conformidad con las normas del Codex;
- ayudar a establecer y a fortalecer los organismos de control alimentario y a formar las competencias técnicas y administrativas necesarias para garantizar su funcionamiento efectivo;
- reforzar la capacidad de inspección alimentaria y análisis de los laboratorios;
- realizar talleres y cursos de formación, no sólo para transmitir información, conocimientos y técnicas relacionados con el control de alimentos, sino también para dar a conocer mejor el Codex Alimentarius y las actividades realizadas por la Comisión;
- impartir formación sobre todos los aspectos del control alimentario asociados con la protección de la salud de los consumidores y la garantía de prácticas honradas en la venta de alimentos;
- ampliar la orientación en cuestiones directamente relacionadas con las actividades del Codex, como la evaluación de la inocuidad de alimentos producidos con medios biotecnológicos;
- elaborar y publicar manuales y textos sobre control de calidad de los alimentos, en los que se formulen recomendaciones sobre el establecimiento y funcionamiento de sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos;
- elaborar y publicar manuales de formación sobre la inspección alimentaria y la garantía de calidad e inocuidad de los alimentos, en particular en relación con la aplicación del sistema de APPCC en la industria de elaboración de alimentos.

Servicio de elaboración de normas y fomento del comercio

El Servicio de elaboración de normas y fomento del comercio, radicado en la sede de la OMC, es un programa mundial de refuerzo de la capacidad y asistencia técnica para cuestiones sanitarias y fitosanitarias relacionadas con el comercio. Se estableció en 2001, año en que los Jefes ejecutivos de la FAO, la OIE, el Banco Mundial, la OMS y la OMC publicaron un comunicado conjunto por el que las instituciones se comprometían a buscar nuevos mecanismos técnicos y financieros de coordinación y movilización de recursos para ayudar a los países en desarrollo a establecer y aplicar medidas adecuadas.

El Servicio es un mecanismo tanto de financiación como de coordinación. Proporciona financiación a título de donación para los países en desarrollo que desean cumplir las normas sanitarias y fitosanitarias internacionales y obtener así acceso al mercado o mantenerlo. Asimismo, constituye un foro de diálogo sobre cuestiones de asistencia técnica en el ámbito sanitario y fitosanitario entre sus cinco organizaciones asociadas y los donantes interesados.

El Servicio tiene por objetivo:

- constituir un punto de referencia para las buenas prácticas mediante la ejecución de proyectos de demostración con planteamientos innovadores;
- abordar cuestiones a largo plazo relativas a la capacidad y el cumplimiento, más que intervenir en proyectos a corto plazo impulsados por políticas de emergencia; y
- ofrecer experiencia y conocimientos técnicos a los países en desarrollo en este ámbito sumamente técnico.

Fondo fiduciario de la FAO/OMS para la participación en el Codex

Puesto en marcha en 2003 por los Directores Generales de la FAO y la OMS, el Fondo fiduciario pretende destinar 40 millones de dólares EE.UU. sobre un período de 12 años para ayudar a países

en desarrollo y en transición a aumentar su participación en la labor esencial de la Comisión. Una participación ampliada se logrará ayudando a todas las autoridades de reglamentación y expertos en alimentos de todo el mundo en la labor de establecimiento de normas internacionales del Codex y reforzando su capacidad de contribuir a establecer normas eficaces de calidad e inocuidad de los alimentos y prácticas leales en el comercio alimentario, tanto en el marco del Codex Alimentarius como en sus propios países. En 2004, su primer año de andadura, el Fondo fiduciario ayudó a expertos de más de 90 países en desarrollo a tomar parte en el proceso de establecimiento de normas del Codex. El Fondo fiduciario está incardinado en la sede de la OMC.

INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

El acceso a la información sobre normas y requisitos reglamentarios relativos a los alimentos es fundamental en el mundo actual. Los Estados y los comerciantes deben conocer los requisitos de sus socios comerciales; los consumidores y los medios de comunicación tienen derecho a poder acceder a una evaluación de la inocuidad y los posibles peligros de los alimentos suministrados; y todo el mundo debe saber cómo responder correctamente a una situación de emergencia cuando falla algo en el sistema.

Afortunadamente, Internet permite un acceso rápido a todo tipo de información acerca de asuntos de reglamentación alimentaria. Sin embargo, a veces ésta será excesiva, incoherente o su calidad será dudosa. Por ello, las organizaciones internacionales vinculadas al Codex han aunado sus esfuerzos para proporcionar un acceso fácil a información fidedigna sobre normas alimentarias y cuestiones afines.

Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal

Se ha incluido información en el portal gracias a la colaboración con la OIE,

la OMS y la OMC y la Secretaría del Convenio sobre la diversidad biológica (CBD) de las Naciones Unidas así como las Secretarías de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y la Comisión del Codex Alimentarius. El sistema contiene información procedente de FAOLEX, la base de datos sobre legislación nacional de la FAO.

Por medio del portal también se puede acceder a las bases de datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos, la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea y la reglamentación de varios otros países. La lista de participantes sigue alargándose.

En el portal se pueden consultar los siguientes tipos de información:

- normativa y reglamentación oficial nacional;
- evaluaciones científicas nacionales y de riesgos;
- notificaciones relativas a leyes y reglamentos nuevos o pendientes;
- normas, directrices y LMR del Codex;
- evaluaciones de inocuidad y riesgos realizadas por comités y consultas de expertos de la FAO y la OMS.

El portal es administrado por la FAO en nombre de todos los organismos participantes.

Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) promueve el intercambio de información sobre inocuidad de los alimentos entre las autoridades correspondientes a nivel nacional e internacional. La red de emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos, que forma parte integrante de INFOSAN, aplica el sistema de intercambio de información para emergencias recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius en sus Directrices para el Intercambio de Informaciones y Situaciones de Urgencia con Respecto al Control de

Alimentos. La OMS lleva una lista de puntos de contacto para emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y prevé el refuerzo del intercambio de información entre las autoridades en caso de emergencias sanitarias a nivel internacional. Estas comprenden emergencias alimentarias que pueden plantear graves riesgos para la salud pública mundial. INFOSAN es administrado por la OMS.

Conferencias regionales y foros mundiales sobre inocuidad de los alimentos

Los Foros Mundiales de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos brindan la oportunidad a las autoridades de todas las regiones del mundo en este campo de reunirse para examinar, debatir e intercambiar experiencias sobre problemas de inocuidad de los alimentos que preocupan a todos. Los foros tienen por objetivo el intercambio de experiencias sobre gestión de inocuidad de los alimentos. La FAO y la OMS también celebran conferencias regionales sobre inocuidad de los alimentos que permiten un análisis más detallado de los problemas relativos a la inocuidad de los alimentos a la luz de las prácticas culturales y regionales.

La FAO y la OMS han organizado dos reuniones de los foros mundiales: la primera en Marrakech (Marruecos) en

Algunos sitios Web útiles

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): www.fao.org
- Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int
- Organización Internacional del Comercio (OMC): www.wto.org
- Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio: www.standardsfacility.org
- Fondo Fiduciario del Codex: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/
- Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal: www.ipfsaph.org
- Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/
- Foros Mundiales de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos: www.foodsafetyforum.org

enero de 2002, y la segunda en Bangkok (Tailandia) en octubre de 2004. Las series de conferencias regionales sobre inocuidad de los alimentos han abarcado el período de 2002 a 2005. Las actas y otras informaciones sobre los foros y las conferencias regionales se pueden consultar en el sitio Web de los foros.

El Codex y el futuro

Es difícil imaginar un mundo sin el Codex. Se ha afirmado que si el Codex no existiera, alguien tendría que inventarlo. Las exigencias de los consumidores, el reconocimiento por la Organización Mundial del Comercio, la creciente asistencia a las reuniones del Codex y la mayor participación de los países en desarrollo son factores que apuntan todos ellos a una vida larga y activa para la Comisión.

Las actividades del Codex en el futuro diferirán considerablemente de las que se han venido realizando durante muchos años. Los adelantos científicos en el sector de los alimentos, los cambios en las actitudes de los consumidores, los nuevos enfoques del control de los alimentos, la evolución del modo de percibir las responsabilidades de los gobiernos y de la industria alimentaria y los cambios en los conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos plantearán a la Comisión nuevos desafíos y, posiblemente, la necesidad de nuevas normas y de nuevos tipos de normas.

Los elementos del Codex Alimentarius relacionados con la protección de los





www.codexalimentarius.net

El Codex Alimentarius es un conjunto de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius. Las normas del Codex abarcan los principales alimentos, sean éstos elaborados, semielaborados o crudos. Se incluyen además las sustancias que se emplean para una ulterior elaboración de los alimentos, en la medida en que éstas son necesarias para alcanzar los principales objetivos mencionados en el código: proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos.

Las directrices del Codex se refieren a los aspectos de higiene y a las propiedades nutricionales de los alimentos, comprendidas las normas microbiológicas, los aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, sustancias contaminantes, etiquetado y presentación, y métodos de muestreo y análisis de riesgos.

Tanto las normas como los códigos de prácticas, las directrices y otras medidas recomendadas constituyen una parte importante del código alimentario general.

Desde su creación, el Codex ha generado investigaciones científicas sobre los alimentos y ha contribuido a que aumente considerablemente la conciencia de la comunidad internacional acerca de temas fundamentales como la calidad e inocuidad de los alimentos y la salud pública.

ISBN 978-92-5-305614-9



9 789253 056149

TC/M/A0850S/1/11.06/2500