

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del Programa

CX/FICS 10/18/4 Add 1
Diciembre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE
IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Decimoctava Reunión

Surfers Paradise, Australia, 1-5 de marzo de 2010

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA SISTEMAS
NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

(N06-2009)

(Observaciones En el Trámite 3)

**(Bolivia, Brasil, Canadá, Costa Rica, Estados Unidos de América, Filipinas, México, Nueva Zelanda,
Panamá, Sudáfrica, la FAO y la OIE)**

Bolivia

Observaciones Generales

Bolivia quiere dar a conocer su preocupación en relación a las traducciones efectuadas al castellano, a los documentos del CCFICS, puesto que no reflejan el sentido planteado por los grupos de trabajo, dificultando la comprensión de los documentos y llevando a planteamientos erróneos por parte de los países.

Observaciones Específicas

~~3. Adecuación a los fines previstos — [los sistemas de inspección deben ser plenamente eficaces en lo que respecta al logro de los objetivos establecidos teniendo en cuenta la determinación del grado aceptable de protección que se exige.]~~

Justificación: Bolivia no considera pertinente la inclusión del Principio N° 3, referente adecuación a los fines previstos. Consideramos que al estar ya contenido el mismo en el documento CAC/GL 20-1995 Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos, se da por entendido que debería ser tomado en consideración en el presente documento.

DIRECTRICES - MARCO PARA UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Elementos más importantes para un sistema nacional de control de los alimentos

~~¿A qué se aplica el sistema?~~ Aplicación del sistema

Justificación: Mejora la comprensión del texto en relación a los puntos enunciados luego.

8. Todos aquellos que participen en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, ~~con inclusión~~ **como por ejemplo** cultivadores, procesadores, reguladores, **autoridades competentes, fabricantes, elaboradores, manipuladores**, transportistas, distribuidores, ~~comerciantes minoristas~~ comercializadores ~~[las instituciones académicas y científicas podrían agregarse en una viñeta por separado]~~ son los principales responsables de cumplir los requisitos y asegurar alimentos inocuos en los aspectos de los alimentos que están bajo su control.

En la versión en español, reemplazar “~~comerciantes minoristas~~” por “**comercializadores**”. [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Justificación: Mejora la comprensión del texto en relación a lo involucrados en el Sistema de control de los alimentos en cada país. No se considera pertinente la inclusión de instituciones¹ académicas y científicas las mismas que no son parte de un Sistema de control, si bien brindan información científica no realizan actividades de control de la inocuidad de los alimentos.

9. Para complementar la responsabilidad relativa a las empresas alimentarias, los consumidores (nacionales e internacionales) también deben manejar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Justificación: Se sugiere eliminar el punto 9, porque los consumidores no son parte de los sistemas de control de los alimentos y estos sistemas tienen como objetivo proteger la salud de los consumidores.

~~¿Qué logra un sistema nacional de control de los alimentos?~~ **Logros de los sistemas nacionales de control de los alimentos**

Justificación: Mejora la comprensión del texto en relación a los puntos enunciados luego.

12. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deben desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento coherente por parte de la(s) autoridad(es) competente(s).

[Texto alternativo para el párrafo 12²: La(s) autoridad(es) competente(s) deben aplicar y hacer cumplir los requisitos de los sistemas nacionales de control de los alimentos de manera uniforme, coordinada y coherente]

Justificación: Sugerimos aprobar el texto alternativo, es importante hacer referencia a que los sistemas de control de los alimentos deben aplicar sus medidas de control de manera uniforme y coherente. Además sugerimos se mencione que este control además debe aplicarse de forma coordinada, para aquellos países que tienen más de un organismo competente para el control.

15. La comunicación de los requisitos, la aplicación y la verificación de un Sistema nacional de control de los alimentos deberían ser claras y transparentes para permitir que crezca la confianza de los consumidores. Dicha comunicación debería ~~incluir~~ **tomar en cuenta:**

- ~~Observación de~~ los Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995), el Reglamento Sanitario Internacional (RSI), la red INFOSAN (Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos) para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional.

Volver a redactar el texto en español como se indica a continuación: “Dicha comunicación debería ~~incluir~~ **tomar en cuenta:**” [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Justificación: Los documentos enunciados en la primera viñeta son de carácter referencial al proceso de comunicación y no forman parte como tal de la comunicación, por lo que se propone una nueva que establezca claramente este concepto.

33. Se debe trabajar en pos de mejorar la capacidad de las autoridades normativas, particularmente las de países en desarrollo, ~~El desarrollo de capacidades para países en desarrollo,~~ ya sea mediante acuerdos bilaterales o con la asistencia de organizaciones internacionales, debería estar dirigido a la aplicación de estos principios y directrices³.

Justificación: Mejora la interpretación del texto.

36. ~~Según corresponda,~~ se deberían desarrollar una legislación claramente definida y transparente y procedimientos operativos que permitan determinar la(s) autoridad(es) competente(s) y los procesos y procedimientos necesarios para verificar en qué medida los productos cumplen con los requisitos.

Justificación: La legislación y los procedimientos deben ser siempre definidos para establecer la medida en que los productos cumplen con los requisitos y no dejar a discreción cuando un país considere que corresponda o no.

¹Nota del traductor: Spanish says “academic and scientific institutions” whereas the English says “academics and scientific institutions”.

²Nota del traductor: Spanish text actually says 13, as in the English.

³Nota del traductor: With the suggested change, the end of the sentence no longer makes sense in Spanish or in English

44-~~34~~. Los países miembro deberían utilizar las normas del Codex y los textos relacionados siempre que corresponda.

Justificación: Sugerimos que sea el enunciado inicial del Marco legislativo en el documento, para que los países den mayor importancia a la aplicación de normas Codex en sus legislaciones.

46. **Los requisitos para alimentos importados deberán ser los mismos que para los alimentos nacionales.** Los requisitos para alimentos ~~importados y~~ exportados deben guardar la mayor congruencia posible con los requisitos para los alimentos nacionales. Estos requisitos pueden consistir en normas, disposiciones para el muestreo, los controles de procesos, condiciones de producción, transporte, almacenamiento o una combinación de ellos.

Justificación: Sugerimos este texto para que sea respetado el principio de trato nacional dispuesto por los acuerdos establecidos por la OMC.

50. Las responsabilidades de la autoridad competente podrían incluir las siguientes, sin estar limitadas a éstas:

- Aprobación de elaboradores u otros operadores, ~~por ejemplo~~ **mediante** licencias o registros;

Justificación: A nivel internacional las licencias y registros son de reconocimiento uniforme como documento de aprobación para elaboradores u otros operadores.

51. Varias de estas responsabilidades deberían ~~brindar una prevención proactiva de~~ **prevenir** incumplimientos de un sistema nacional de control de los alimentos.

Justificación: Mejora la interpretación del texto.

Brasil

Observaciones generales

Brasil desea felicitar a Australia por el excelente trabajo realizado y se complace en enviar sus observaciones sobre el Anteproyecto de Principios y Directrices para Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos.

Observaciones específicas

Párrafo 31

La autoridad competente sigue teniendo la responsabilidad fundamental de verificar ~~y garantizar~~ que tanto los alimentos como su producción cumplan con los requisitos.

Fundamento: Brasil propone eliminar esta parte de la oración para mantener la coherencia con el párrafo 30, que establece que el operador de la empresa alimentaria es el principal responsable por la inocuidad de los alimentos.

Canadá

Canadá quiere felicitar a Australia por liderar el grupo de trabajo sobre el Anteproyecto de Principios y Directrices para Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. Nos complace someter los siguientes comentarios a consideración:

Observaciones generales

Canadá respalda plenamente el desarrollo de un texto del Codex que destaque los Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. Consideramos que el desarrollo de este texto del Codex es una importante tarea, que será de utilidad tanto para los países desarrollados como en desarrollo.

El texto debería ofrecer un marco general y principios de alto nivel que guíen el desarrollo y el perfeccionamiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Reconocemos que los principios clave ya se han desarrollado en otros textos del CCFICS, pero consideramos que este trabajo ofrece la oportunidad de adoptar un enfoque / una mirada integral de los sistemas nacionales de control de los alimentos, con inclusión del estudio de la función de las autoridades oficiales competentes, las empresas alimentarias y demás interesados, tales como los consumidores. Esta tarea ofrece también la oportunidad de fomentar la armonización/integración del control nacional (con inclusión de la importación) con los elementos de los sistemas de control de las exportaciones.

En esta etapa de desarrollo del presente documento, consideramos que el CCFICS debe ponerse de acuerdo respecto del marco general, de los principios de alto nivel y de los elementos clave necesarios que respaldan dichos principios. Una vez concretado lo anterior, el próximo paso implicaría desarrollar un texto explicativo adicional según sea necesario.

Observaciones específicas

Con el objeto de que el texto sea claro y coherente, el documento debería utilizar la terminología y las definiciones descritas en otros documentos relacionados con el Codex y remitirse a ellas cuando sea necesario.

Principios de la sección para un Sistema Nacional de Control de los Alimentos

En general, Canadá coincide con los cuatro principios transversales que deberían aplicarse a un sistema nacional de control de los alimentos. Sin embargo, estos principios se beneficiarían de una mayor claridad y/o mejor expresión.

1. Protección de los consumidores

Si bien respaldamos la intención del principio, creemos que un mayor debate sería de utilidad. En particular, nos interesaría debatir sobre el principio subyacente referido a las prácticas leales en el comercio de alimentos y su incorporación a un sistema nacional de control de los alimentos.

2. El sistema nacional de control de los alimentos debería **tener fundamento científico**, estar **basado en los riesgos** y **estar armonizado**, en la mayor medida de lo posible, con las normas internacionales.

Respaldamos la intención del principio. A propósito del aspecto “basado en los riesgos”, coincidimos en que sería de utilidad hacer referencia a los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos para su aplicación por los gobiernos (CAC/GL 62-2007), ya que reconocería que la aplicación del análisis de riesgos es una parte integral de un sistema nacional de control de los alimentos. Asimismo, indicaría a las autoridades competentes los aspectos/principios fundamentales que deberían observarse en la evaluación de riesgos, en su gestión y en las actividades que se realizan para comunicarlos.

En relación con el aspecto del “fundamento científico” del principio, será necesario identificar los elementos específicos del sistema que respaldaría dicho aspecto. Son ejemplos de dichos elementos clave las estadísticas, el seguimiento y la vigilancia (mencionados en los párrafos 18 a 20).

Además, consideramos que existen ciertos elementos de un sistema nacional de control de los alimentos que no se pueden categorizar como basados en el riesgo o basados en la ciencia. Nos preguntamos, por ejemplo, en qué categorías se incluirían elementos tales como la dotación de personal y los procesos de capacitación.

Finalmente, coincidimos con la frase “estar armonizado, en la mayor medida de lo posible, con las normas internacionales” y observamos que el Párrafo 44 tiene una declaración en este sentido. Según la pregunta planteada en relación con este párrafo, favoreceríamos que se lo mantenga en respaldo de este principio de alto nivel.

3. Adecuación a los fines previstos

Esta terminología puede ser algo confusa, en especial si no se comprende bien el término “fines previstos”. Reconociendo que este Principio se extrajo de un texto del Codex ya existente, se debería considerar la posibilidad de reescribirlo (de conformidad con el texto del Informe del Grupo de Trabajo Presencial – párrafo 15, CX/FICS 10/18/4) y/o incluir un texto explicativo adicional.

Directrices de la sección: Marco para un sistema nacional de control de los alimentos

¿A qué se aplica el sistema?

Como consideración general para esta sección, entendemos que su interpretación debería incluir distintos párrafos para destacar las funciones y responsabilidades únicas de: autoridades competentes, empresas alimentarias, consumidores y demás interesados, tales como las instituciones académicas y científicas.

Párrafo 7

Sugerimos mantener este párrafo tal como está redactado actualmente. Se debería redactar un párrafo separado (Párrafo 7 (bis), según figura a continuación) que contemple las responsabilidades de las autoridades competentes.

Párrafo 7 (bis)

Respaldamos la consideración de GL 47-2003 (particularmente los párrafos 6, 7 y 8) de redactar un párrafo relativo a las autoridades competentes. Entendemos que los puntos clave a destacar incluyen: la noción de funciones y responsabilidades claras; la omisión (en la mayor medida de lo posible) de inspecciones múltiples y pruebas por partida doble y la organización del uso de servicios de terceros.

Párrafo 8

En primer lugar, la función de las **instituciones académicas y científicas** debería tratarse en un párrafo separado (véase el párrafo 8 (bis) más abajo) dado que su participación difiere en forma significativa de la de las empresas alimentarias. Respecto de estas últimas, se debería considerar una combinación del párrafo 8 existente y el párrafo 8 alternativo, tal como se indica a continuación:

Todos aquellos que participen en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores, transportistas, distribuidores y comerciantes minoristas son responsables de cumplir los requisitos y asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.

Párrafo 8 (bis)

Este nuevo párrafo debería destacar la función exclusiva de las instituciones académicas y científicas. Se podría considerar el siguiente texto:

Las instituciones académicas y científicas también contribuyen a un sistema nacional de control de los alimentos dado que son la fuente del conocimiento científico y los recursos para respaldar la base científica y de riesgo de dicho sistema.

Párrafo 9

El papel que desempeñan los consumidores es de suma importancia para garantizar alimentos inocuos. No obstante, sugerimos modificar el párrafo de la siguiente manera:

Al complementar a las empresas alimentarias, los consumidores también son responsables por asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.

Sección: ¿Qué logra un sistema nacional de control de los alimentos?

El párrafo 19 del Informe del Grupo de Trabajo Presencial sostiene que, en lo atinente a los logros del sistema, el grupo de trabajo consideró que uno de los componentes clave de un sistema nacional de control de los alimentos es la capacidad de la autoridad competente de verificar que el sistema cumpla con sus objetivos, que se aplique en forma sistemática, que sea integrado y coordinado y que cuente con procedimientos de respuesta y notificación apropiados. Estamos totalmente de acuerdo con esta declaración y consideramos que el grupo de trabajo ha logrado captar algunos de los componentes clave.

Volviendo al documento CAC GL 47-2003, sugerimos analizar debidamente los Párrafos 14 y 15 de este texto, dado que pueden ser de especial pertinencia en el contexto de un sistema nacional. El Párrafo 14 (CAC GL 47-2003) versa sobre la necesidad de uniformidad en los procedimientos operativos y sobre la importancia de contar con programas y capacitación que respalden dicha uniformidad en el ámbito nacional. El Párrafo 15 versa sobre el tema de la aplicación que garantice que los niveles de protección alcanzados sean congruentes entre los alimentos de producción nacional y los importados.

Costa Rica

Costa Rica agradece al grupo de trabajo presencial encabezado por Australia, la oportunidad de brindar los siguientes comentarios.

1- Costa Rica propone para el párrafo 12, línea 5 la siguiente redacción “y reconoce que un sistema debería constar de elementos integrados relacionados con la producción nacional”, por la frase “y reconoce que un sistema debería constar de elementos integrados relacionados con la **protección de la salud pública, la producción nacional**”.....

2- Fundamento: Si bien en el párrafo 15 se hace referencia a la necesidad de “dar prioridad a la protección de la salud de los consumidores”, Costa Rica considera importante que, dentro del esquema general del documento redactado por el Grupo, se incluya la protección de la salud pública, además de la producción nacional, las importaciones y las exportaciones de productos alimentarios.

3- Referente al párrafo 20. **Características del sistema nacional de control de los alimentos**, Costa Rica propone la inclusión de:

x. Independencia de las decisiones científicas respecto a la influencia política.

Fundamento: La OIE⁴ ha sido enfática con esta recomendación y, en la práctica, se experimenta esa necesidad para poder garantizar la inocuidad de los productos y la agilización del comercio. Para los Países en desarrollo esta recomendación es fundamental.

Apéndice 1

INTRODUCCIÓN

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (N06-2009) (En el Trámite 3)

Para las líneas 1 y 2 del párrafo 2 “Un sistema nacional de control de los alimentos consiste en elementos integrados relacionados con la producción nacional y las importaciones y exportaciones de productos alimenticio”. Costa Rica propone la siguiente redacción: Un sistema nacional de control de los alimentos consiste en elementos integrados relacionados con la **protección de la salud pública**, la producción nacional y las importaciones y exportaciones de productos alimenticios.

OBJETIVO DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

PRINCIPIOS PARA UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Costa Rica propone la siguiente redacción para el párrafo 2. El sistema nacional de control de alimentos debería estar basado en los riesgos, basado en la ciencia, con absoluta independencia técnica y sin presión política de ningún tipo y armonizado en la mayor medida de lo posible, de conformidad con las normas internacionales.

Fundamento: Documento de la OIE: La nueva herramienta para la evaluación de las prestaciones de los Servicios Veterinarios (Herramienta PVS) basándose en las normas internacionales de la OIE en materia de calidad y evaluación, jul. 28 de 2009). Para los Países en desarrollo esta recomendación es fundamental.

6- Costa Rica propone la siguiente redacción para el párrafo 3. **Adecuación a los fines previstos – [la eficacia debe ser una característica “sine qua non” de los sistemas de inspección deben ser plenamente eficaces en lo que respecta al para el logro de los objetivos establecidos teniendo en cuenta la determinación del grado aceptable de protección que se exige6.]**

DIRECTRICES - MARCO PARA UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Elementos más importantes para un sistema nacional de control de los alimentos

¿A qué se aplica el sistema?

Costa Rica propone que se mantenga el texto del punto 8 tal y como aparece en el anteproyecto.

8. Todos aquellos que participen en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de cultivadores, procesadores, reguladores, transportistas, distribuidores, comerciantes minoristas [*las instituciones académicas y científicas podrían agregarse en una viñeta por separado*] son los principales responsables de cumplir los requisitos y asegurar alimentos inocuos en los aspectos de los alimentos que están bajo su control.

Costa Rica propone que el punto 9 pase a ser punto 10 y se incluya un punto adicional que diga:

9. Es responsabilidad del sistema nacional de inspección de alimentos verificar que todos aquellos que participen en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de cultivadores, reguladores, transportistas, distribuidores, comerciantes minoristas cumplan con los requisitos que establecen las normas alimentarias nacionales e internacionales.

⁴: OIE, La nueva herramienta para la evaluación de las prestaciones de los Servicios Veterinarios (Herramienta PVS) basándose en las normas internacionales de la OIE en materia de calidad y evaluación, jul. 28 de 2009)

Componentes de los sistemas

Infraestructura, programas y requisitos

27. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deben ~~cumplir con una serie de criterios operativos para~~ garantizar su imparcialidad y eficacia y, en particular, ~~para~~ tener o acceder a una cantidad suficiente de personal calificado y experto, según corresponda, en áreas tales como: Bromatología y tecnología de los alimentos, química, bioquímica, microbiología, toxicología, ciencias veterinarias, medicina humana, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de calidad, auditoría y derecho. El personal debería ser capaz y estar correctamente capacitado para operar sistemas nacionales de control de los alimentos. El personal debería tener acceso a instalaciones y equipos adecuados para llevar a cabo los procedimientos y metodologías necesarios. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían tener, asimismo, instalaciones y equipos adecuados que permitan al personal desempeñar sus tareas como es debido.

Fundamento: Está de más.

28. Es fundamental ~~contra~~ **contar** con sistemas de transporte y comunicación confiables para garantizar la prestación de los servicios donde y cuando se los necesita y para trasladar muestras a los laboratorios.

Fundamento: Error de mecanografía. [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Costa Rica propone que se unan los párrafos 30 y 31 de manera que se lea:

30. La industria de los alimentos es responsable por el desarrollo y la gestión de los sistemas para asegurar que los alimentos provistos cumplen con los requisitos dispuestos por la autoridad competente. El operador de la empresa alimentaria es el principal responsable por la inocuidad de los alimentos. **Sin embargo**, la autoridad competente sigue teniendo la responsabilidad fundamental de verificar y garantizar que tanto los alimentos como su producción cumplan con los requisitos.

Estados Unidos de América

Observaciones generales

Los Estados Unidos de América aprecian la labor del Grupo de Trabajo Presencial en pos de continuar con el desarrollo del *Anteproyecto de Principios y Directrices para Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos*. Si bien consideramos que el documento de trabajo actual ofrece gran parte de la orientación necesaria, también entendemos que es necesario volver a redactar una parte importante del texto para brindarle claridad y coherencia.

Los Estados Unidos de América consideran que se debería desarrollar el documento para poder utilizarlo como un texto del Codex independiente. En tal sentido, notamos que ciertas partes del documento ya están presentes en textos sobre importación/exportación de alimentos desarrollados previamente por el CCFICS. En la medida necesaria para que el texto sea claro y completo, los Estados Unidos de América prefieren, en este caso, repetir ciertas orientaciones en lugar de hacer referencias cruzadas a la información. Los Estados Unidos de América destacan que, dado que los sistemas de importación/exportación de alimentos son un subcomponente de los sistemas nacionales de control de los alimentos, en el futuro podría ser útil considerar la posibilidad de que texto que se está desarrollando actualmente pase a ser el principal texto orientativo sobre sistemas de control de los alimentos en general y que los documentos de orientación existentes en estas áreas, tales como las directrices para los sistemas de control de importación de alimentos, la rastreabilidad/rastreo de productos, la producción y emisión de certificados oficiales, el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y el intercambio de información entre países acerca de los rechazos de alimentos importados, se incorporen como anexos a este texto general sobre sistemas nacionales de control de los alimentos.

Los Estados Unidos de América consideran que el *Anteproyecto de Principios y Directrices para Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* debería contar con las siguientes secciones generales: Introducción, Ámbito de aplicación; Objetivo (de un sistema nacional de control de los alimentos); Principios; Características; Componentes y Aplicación. En nuestras observaciones específicas, que figuran a continuación, presentamos una reseña de la estructura de este tipo de documento y destacamos aquellos párrafos del documento de trabajo actual que se aplican a un componente particular de la reseña. Sugerimos que el trabajo del Comité en esta reunión se utilice para aclarar el marco/la organización general del documento, identificar los ítems/elementos específicos de cada sección y determinar si hay algún texto del documento de trabajo que pueda colocarse en cada ítem/elemento.

Observaciones específicas

A continuación ofrecemos una reseña de la organización sugerida para el *Anteproyecto de Principios y Directrices para Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos*. Se sugiere agregar principios adicionales en la sección de "Principios". Para otras secciones del documento, se indica si ya hay texto existente en el documento actual.

Título

Los Estados Unidos de América están de acuerdo con el título actual.

Introducción

En este punto, los Estados Unidos de América están de acuerdo con la introducción actual.

Ámbito de aplicación

Los Estados Unidos de América están de acuerdo con el texto actual del párrafo 4. Consideramos que la primera oración del párrafo 5 es innecesaria y que la última oración del párrafo 5 puede agregarse al final del párrafo 4 actual. Por lo tanto, la declaración de aplicabilidad (ámbito de aplicación) quedaría redactada así:

Estos principios y directrices ofrecen un marco para asistir a los gobiernos nacionales en el desarrollo y la operación de un sistema nacional de control de los alimentos. Este tipo de sistemas están dirigidos a garantizar que los requisitos de alimentos y los sistemas de producción relacionados logren proteger la salud de los consumidores y garanticen prácticas equitativas en el comercio de alimentos o contribuyan al logro de estos objetivos. Las autoridades competentes podrían aplicar estos principios y directrices cuando corresponda según sus situaciones particulares.

Objetivo de un sistema nacional de control de los alimentos

Los Estados Unidos de América pueden aceptar el párrafo 6 actual, con la salvedad de que quizás se podría considerar la posibilidad de combinar las secciones de Ámbito de aplicación y Objetivo.

Notamos que el párrafo 6 (el párrafo que actualmente contiene el Objetivo) es básicamente igual al actual párrafo 10. También sugerimos incorporar el párrafo 12 actual en esta sección. De ser así, la redacción del Objetivo sería la siguiente:

El sistema nacional de control de los alimentos debería diseñarse y mantenerse con el objetivo fundamental de proteger la salud de los consumidores y, en segundo término, asegurar prácticas leales en el comercio. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento coherente por parte de la(s) autoridad(es) competente(s).

Definiciones

Los Estados Unidos de América sugieren determinar la necesidad de incluir esta sección y las definiciones específicas más adelante en el proceso de elaboración del documento.

Principios para un sistema nacional de control de los alimentos

Los Estados Unidos de América respaldan la inclusión de un conjunto claro y sucinto de principios generales y sugieren el siguiente texto para su consideración:

Protección de consumidores

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y mantenerse con el objetivo principal de proteger la salud de los consumidores y, a la vez, asegurar prácticas leales en el comercio de los alimentos.

Adecuación a los fines previstos

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían alcanzar eficazmente el nivel de protección adecuado.

Marco legislativo y normativo

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían autorizarse mediante legislación apropiada y adecuada y ponerse en práctica mediante normas, directrices, políticas y procedimientos correctos.

Fundamento científico

Los componentes relativos a la inocuidad de los alimentos de los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y operarse sobre la base de un análisis de riesgos objetivo y apropiado para las circunstancias.

Transparencia

Los principios y operaciones de los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían ser transparentes y estar abiertos al escrutinio de todos los interesados y, a su vez, respetar las inquietudes legítimas para preservar su confidencialidad.

Control a lo largo de toda la cadena alimentaria

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían operar en cualquier punto de la cadena alimentaria que fuera necesario para garantizar la protección de los consumidores de una manera que no sea más restrictiva que lo necesario a fin de lograr el nivel de protección adecuado.

Cumplimiento uniforme

Un sistema nacional de control de los alimentos debería desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento uniforme por parte de las autoridades competentes.

Responsabilidades claramente definidas

La(s) autoridad(es) competente(s) que participen del sistema nacional de control de los alimentos deberían tener responsabilidades y facultades claramente definidas.

Medios adecuados

Las autoridades competentes y otras partes encargadas de aplicar sistemas nacionales de control de los alimentos deberían contar con los medios necesarios para llevar a cabo sus tareas.

Responsabilidad conjunta

Todas las partes implicadas deberían compartir la responsabilidad por la inocuidad de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de reguladores, cultivadores, procesadores, distribuidores, comerciantes minoristas y consumidores.

Armonización

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían basarse en normas, directrices y recomendaciones internacionales cuando las hubiere.

Características de un sistema nacional de control de los alimentos

Los Estados Unidos de América respaldan la inclusión de una sección que brinde orientación acerca de las características de un sistema nacional de control de los alimentos. Consideramos que deberían incluirse las características que figuran a continuación. En los casos en que el documento actual ya tiene texto para ahondar en la característica en cuestión, se indica el párrafo pertinente entre paréntesis.

- Prioridad a la protección de los consumidores
- Basado en el riesgo y proactivo
- Basado en la prevención, la intervención y la respuesta
- Legislación, regulaciones, directrices, políticas y procedimientos claramente definidos y transparentes
- Funciones y responsabilidades para las autoridades competentes claramente definidas
- Aplicación uniforme en el ámbito nacional
- Infraestructura y recursos suficientes
- Capacidades adecuadas de desempeño y aplicación
- Medios para identificar problemas de inocuidad de los alimentos
- Medios para responder a emergencias en materia de inocuidad de los alimentos
- Adaptable y flexible al cambio, con mecanismos para examinar y actualizar los sistemas de control de los alimentos

- Uso de normas internacionales armonizadas en la mayor medida de lo posible

Componentes de un sistema nacional de control de los alimentos

Los Estados Unidos de América están de acuerdo con tener una sección del documento claramente identificada donde se brinde información sobre los componentes de un sistema nacional de control de los alimentos. Si bien el documento actual ofrece gran parte de esta información en los párrafos 25-24, sugerimos que, para mayor claridad, esta parte del documento se vuelque en una sección separada y claramente identificada. Los elementos específicos de esta sección serían los siguientes (los números entre paréntesis se refieren a los párrafos del texto actual que contienen la orientación).

- Infraestructura, programas y requisitos (25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 33)
- Marco legislativo (34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46)
- Diseño y desarrollo (47, 48, 49)

Aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos

Los Estados Unidos de América están de acuerdo con tener una sección independiente sobre la aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos. A continuación se enumeran los elementos de dicha sección, junto con las secciones del documento actual que contienen algunos de los textos explicativos necesarios (véanse los números entre paréntesis que corresponden a los párrafos que contienen parte del texto necesario).

- Punto de control
- Procesos de aprobación, con inclusión de procedimientos de reconocimiento, procedimientos para el otorgamiento de licencias, auditorías, uso de certificaciones y mecanismos similares (50)
- Realización de evaluaciones de riesgos y toma de decisiones sobre gestión de riesgos
- Realización de inspecciones, con inclusión de su frecuencia, y prueba y muestreo/ requisitos analíticos
- Rastreo y retiro de productos
- Toma de decisiones y medidas correctivas/ procedimientos para exigir el cumplimiento
- Documentación
- Verificación del sistema (56-60)
- Mantenimiento y mejora (56-60)
- Tratamiento de situaciones de emergencia
- Intercambio de información y preparativos
- Desarrollo profesional y capacitación

Filipinas

Observaciones generales

En términos generales respaldamos el desarrollo de un documento de orientación que asista a los países en desarrollo a elaborar y revisar su sistema nacional de control de los alimentos. Felicitamos al Grupo de Trabajo Presencial por la preparación de un documento que pueda utilizarse como punto de partida. El Grupo de Trabajo Presencial logró identificar los elementos necesarios en un sistema nacional de control de los alimentos ideal.

No obstante, el Comité es quien tiene que determinar qué buscan transmitir los documentos. Si el documento desea transmitir principios y directrices generales para los sistemas nacionales de control de los alimentos, entonces debería cubrir los cinco (5) componentes esenciales de un sistema de control de los alimentos, a saber (1) gestión del control de los alimentos, (2) legislación alimentaria, (3) inspección alimentaria, (4) laboratorios oficiales para el control de los alimentos y (5) IEC según lo dispuesto en la publicación de la FAO “Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad.” De lo contrario, podría ser necesario refinar el título del documento para reducir su ámbito de aplicación.

Observaciones específicas

Introducción

Párrafo 1

~~Todos los países necesitan~~ Un sistema nacional de control de los alimentos **es aquél que puede** para proteger a sus consumidores (~~tanto en el ámbito nacional como internacional~~) de los alimentos **producidos en el territorio nacional o importados** que estén contaminados, hayan sido adulterados o que de alguna otra manera resulten perjudiciales para la salud, o que estén incorrectamente envasados o etiquetados **según lo dispuesto por la ley**.

Fundamento: Un país puede tener medios o formas para controlar los alimentos de distintas maneras, aunque algunos países pueden tener control solamente sobre cierta parte de la cadena alimentaria. Aun cuando sea ése el caso, hay algún asomo de control. Si bien reconocemos que se trata de una necesidad, el documento debería hacer hincapié en los temas que necesita abordar, tales como proteger a los consumidores de productos contaminados, etc. Estos productos pueden ser los que se producen localmente, o los importados.

La propuesta de insertar la frase “según lo dispuesto por la ley” tiene por objeto enfatizar que la responsabilidad máxima del control de los alimentos es imponer las leyes alimentarias de protección al consumidor frente a alimentos peligrosos, impuros y fraudulentamente presentados según lo dispuesto en la publicación de la FAO (Estudio FAO Alimentación y nutrición 76)

Ámbito de aplicación

Párrafo 4

Estos principios y directrices ofrecen un marco para asistir a los gobiernos nacionales en el desarrollo, y la operación **y optimización** de un sistema nacional de control de los alimentos **existente**. Estos sistemas están...

Fundamento: También debería haber alguna disposición acerca de cómo los países pueden seguir mejorando su actual sistema nacional de control de los alimentos, es decir, modernizando las funciones, etc.

Principios para un sistema nacional de control de los alimentos

1- Protección de consumidores

~~Cuando se elaboran sistemas nacionales de control de los alimentos, se debería dar prioridad a la protección de la salud de los consumidores...~~

Fundamento: Esto ya está reflejado en la sección “Objetivo”. Esto puede fusionarse con el párrafo 6.

Principios para un sistema nacional de control de los alimentos

5 – Cooperación: Debería haber cooperación entre los organismos gubernamentales nacionales interesados, especialmente si hay varias autoridades competentes interesadas en controlar cierta parte de la cadena de producción.

Fundamento: En nuestra experiencia, en los casos en que las responsabilidades no están claramente delimitadas, la solución que encontramos es que haya un alto grado de cooperación entre los organismos gubernamentales a fin de aplicar eficazmente una regulación técnica. Creemos que esto debería estar incluido en los principios.

¿A qué se aplica el sistema?

Insertar un nuevo párrafo luego del párrafo 7: “Las autoridades competentes, especialmente los organismos gubernamentales, están a cargo de establecer y gestionar un marco regulatorio, político e institucional que genere las condiciones necesarias para la inocuidad de los alimentos.”

Fundamento: Si bien las distintas partes interesadas tienen responsabilidades interconectadas e interdependientes, son los organismos gubernamentales los encargados de brindar el marco legal / regulatorio de un sistema nacional de control de los alimentos.

Directrices: Marco para un sistema nacional de control de los alimentos**Elementos más importantes para un sistema nacional de control de los alimentos**

Párrafo 8 7

~~Todos aquellos que participen en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de~~ **Éstos incluyen** cultivadores, procesadores, reguladores, transportistas, distribuidores, comerciantes minoristas, ~~[las instituciones académicas y científicas podrían agregarse en una viñeta por separado]~~ **que** son los principales responsables de cumplir los requisitos **técnicos** y asegurar **la inocuidad de los alimentos** ~~alimentos inocuos en los aspectos de los alimentos que están bajo su control.~~

Fundamento: Esto debería colocarse luego de la 1ra. oración del párrafo 7. Los requisitos técnicos son aquellos que son de naturaleza obligatoria y que el sector alimentario tiene que cumplir. Asimismo, consideramos que los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos se aplican básicamente a las autoridades y establecimientos competentes. Éstos pueden incluirse en los párrafos siguientes del documento y deberían colocarse en una viñeta aparte.

Párrafo 9

~~Para complementar la responsabilidad relativa a las empresas alimentarias, los consumidores (nacionales e internacionales) también deben manejar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.~~

Fundamento: No consideramos aplicable colocarlo bajo este título.

¿Qué logra un sistema nacional de control de los alimentos?

Párrafo 14

La(s) autoridad(es) competente(s) que participen del sistema nacional de control de los alimentos deberían tener responsabilidades claramente definidas. Cuando haya distintas autoridades en un país con jurisdicción sobre diferentes partes de la cadena alimentaria, ~~se deberían evitar las inspecciones múltiples o la duplicación de evaluaciones~~ **se debería aplicar una inspección armonizada y coordinada. Es estos casos también deberían delimitarse claramente las responsabilidades. Se deberían explorar estrategias acerca de cómo resolver esta situación.**

Fundamento: Alentar a los países con organismos múltiples relacionados con la inspección de alimentos para que evalúen las debilidades de sus sistemas de inspección respectivos y desarrollen una inspección armonizada basada en los riesgos que incluya todos los productos básicos y formas de productos. Las estrategias ayudarán a evitar malentendidos y duplicación de tareas.

Características del sistema nacional de control de los alimentos

Párrafo 18, 1ra. viñeta

Datos estadísticos sobre la producción, el comercio (**tanto nacional como internacional**) y el consumo.

Fundamento: Enfatizar que es necesario separar los datos sobre el comercio a los efectos de desarrollar estudios nacionales de evaluación de riesgos.

Párrafo 20, 1ra. viñeta

Programas de seguimiento y vigilancia para enfermedades **transmitidas por los alimentos** y peligros **para la inocuidad de los alimentos**, según corresponda.

Fundamento: Enfatizar que los programas de seguimiento y vigilancia deberían centrarse únicamente en aquellos que estén referidos a los alimentos.

Párrafo 20, 4ta. viñeta

Uso eficaz de los recursos mediante una categorización de riesgos, **aplicación de inspecciones basadas en el riesgo** y el ajuste de la intensidad y/o frecuencia de los controles según la categoría de riesgo en cuestión.

Fundamento: Alentar a los países para que apliquen inspecciones de los alimentos basadas en el riesgo para reducir al mínimo el uso de recursos.

Párrafo 23

Según corresponda, se deberían desarrollar **o actualizar** una legislación y procedimientos operativos claramente definidos y transparentes **que permitan el establecimiento de autoridad(es) competente(s)** y los procesos...

Fundamento: La palabra “actualizar” cubre los casos en que hay legislación existente.

Marco legislativo

Párrafo 41

Insertar una nueva viñeta: “Características de comercialización (grandes volúmenes que llegan a todas las poblaciones, destinados a los lactantes, productos especiales, etc.)

Fundamento: Las características de comercialización también son un factor importante a considerar al momento de decidir la naturaleza y la frecuencia de las auditorías / inspecciones.

México

México agradece la oportunidad de emitir los siguientes comentarios al documento:

Párrafo 2 – Se sugiere mover el texto del párrafo 44 al final de la primera oración: **Los países miembro deberían utilizar las normas del Codex y los textos relacionados siempre que corresponda dado que es un principio fundamental del Codex.**

- Es necesario aclarar si el texto que figura entre paréntesis luego del párrafo 2 es parte del documento o una nota temporaria. Asimismo, estamos de acuerdo con hacer referencia a los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos para su aplicación por los gobiernos (CAC/GL62-2007)* del Codex.

Principio 3.- En lo que respecta a los sistemas de inspección, si bien es una cita textual del párrafo 6 de los Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 20-1995), se sugiere ajustar este pasaje de manera tal que guarde conformidad con el resto del documento al hacer referencia a los **sistemas nacionales de inspección de alimentos.**

Párrafo 7 – La referencia a los párrafos 6 y 8 pertenece al documento *CAC/GL 47-2003*; no así la referencia al párrafo 7.

Párrafo 8.- Se sugiere utilizar el párrafo 8 alternativo e incluir una referencia separada a las instituciones académicas y científicas (en el párrafo 20, dada su función significativa de evaluación de riesgos).

Párrafo 12.- Se sugiere adoptar el párrafo 12 alternativo (el mismo concepto se repite en el párrafo 24; se requiere una aclaración).

Párrafo 13.- Se sugiere modificarlo de la siguiente manera: “La verificación **por parte del** ~~del~~ sistema nacional de control de los alimentos...” Esto es así porque se refiere a las actividades de verificación **que realiza** el sistema de control y no a una evaluación **del** sistema en sí.

Párrafo 15.- Se sugiere cambiar el orden de las viñetas dado el alcance de su aplicación:

- (1) Estrategias de comunicación...
- (2) Educación e información a los consumidores acerca de la inocuidad de los alimentos
- (3) Observación de *Los principios*...

Párrafo 16.- Se sugiere su eliminación. No cumple con los objetivos del Codex citados en el párrafo 6 y en el Principio 1.

Párrafo 19.- Se sugieren las siguientes modificaciones: “...la información mencionada **previamente** ~~precedentemente~~. Un sistema nacional... y ~~la existencia de~~ prácticas leales de comercio.” [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Párrafo 20.- Incluir una viñeta que haga referencia a lo siguiente:

- **Vínculos con instituciones académicas y científicas**

Párrafo 21, 3era. viñeta – Se sugiere eliminar la siguiente expresión: “**conclusiones de los países importadores**”, dado que está implícita en la expresión que sigue: “**resultados de evaluaciones extranjeras**”

Párrafo 22.- La referencia a la “autoridad competente” se repite en el párrafo 23.

Párrafo 24.- Se sugiere su eliminación dado que es una repetición del párrafo 12.

Párrafo 28.- Cambiar: “Es fundamental ~~contra~~ **contar** con...” [Error tipográfico. No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Párrafo 29.- Cambiar: “... reconocimiento oficial, ~~de modo de~~ **para** garantizar la existencia...” [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Párrafo 34.- Está repetido en los párrafos 22 y 23; aclarar el por qué de esta repetición.

Párrafo 35.- Los conceptos se repiten en el párrafo 23.

Párrafo 37. Agregar una coma: “... **en conocimientos científicos sólidos, desarrollados mediante...**” [No implica ningún cambio en la versión en inglés] Este concepto se repite en el párrafo 49.

Párrafo 38.- Repetido en el párrafo 42.

Párrafo 39.- Reemplazar la expresión “de transparencia” por “**transparente**”. [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Párrafo 40.- Eliminar. Corresponde a operaciones / aplicación.

Párrafo 41.- Alinear con el párrafo 52 y citar: “...con inclusión de posible fraude **o engaño de los consumidores...**”. [sic] El texto anterior si hay diferencias entre los conceptos definidos por el Codex; de lo contrario, mantener "o engaño de los consumidores" en ambos párrafos).

Párrafo 42.- Repetido en el párrafo 38.

Párrafo 43.- Cambiar: “...se refieren a **la protección de** ~~proteger~~ la salud de los consumidores...” [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Párrafo 44.- Se sugiere reubicarlo como un principio general para integrarlo al párrafo 2 o incluirlo en un párrafo separado.

Párrafo 46.- Es inapropiado. Esta declaración corresponde a textos sobre las exportaciones e importaciones. Se sugiere considerar el texto alternativo con las siguientes modificaciones: “Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y operarse de manera tal de armonizar e integrar los **sistemas de control de alimentos para consumo** interno (con inclusión de **alimentos importados**) y para exportación en la mayor medida de lo posible”.

Párrafo 48.- Cambiar según se indica a continuación: “El sistema nacional de control de los alimentos debería estar íntegramente documentado, lo cual incluye una descripción de su ámbito de aplicación y operación, sus ~~responsabilidades~~ **funciones** y sus acciones para el personal, a fin de que todas las partes intervinientes **conozcan sus responsabilidades** ~~sepan qué se espera de ellas~~.”

Párrafo 49.- Ídem que lo consignado respecto del párrafo 37; aclarar el significado.

Operaciones / aplicación

- Se sugiere mover el párrafo 40 a esta sección.

Párrafo 50.- Aclarar el significado de la última viñeta: ¿Se basa la certificación en las evaluaciones de terceros? En caso afirmativo, parafrasear de la siguiente manera:

- Certificación con el reconocimiento de que las empresas alimentarias cumplen con los requisitos nacionales mediante su listado ~~de inscripciones~~ **sobre la base de declaraciones**, ~~e incluso certificaciones a terceros en este aspecto.~~

Párrafo 51.- Se sugiere adoptar un enfoque positivo: “Varias de estas responsabilidades deberían brindar una **promoción** proactiva **del cumplimiento** ~~prevención proactiva de incumplimientos~~ **de** un sistema nacional de control de los alimentos”. A menos que su intención sea hacer una referencia explícita a la prevención de incumplimientos.

Párrafo 52.- Se sugiere reemplazar “descubre” por “detecta” y la expresión “de modo de” por la preposición “para”. [No implica ningún cambio en la versión en inglés] Adicionalmente, hacer referencia a los comentarios respecto de las palabras “**fraude**” y “**engaño**” en el párrafo 41.

Párrafo 54.- Reemplazar la expresión “cursar” por “proveer”. [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Subtítulo: **Verificación / mantenimiento y mejora** Se sugiere cambiar la palabra “Verificación” por “Evaluación”.

Párrafo 56.- Se sugiere su eliminación. Corresponde a operaciones / aplicación y está tratado en la propuesta de México de mover el párrafo 40 a la sección correspondiente.

Párrafo 58.- Se sugiere moverlo al final del documento.

Párrafo 60.- Reemplazar la frase “suficiencia de la” por “adecuada” [No implica ningún cambio en la versión en inglés]

Nueva Zelanda

Nueva Zelanda formó parte del grupo de trabajo que redactó este anteproyecto. Agradecemos a los Estados Unidos de América por haber sido sede de la reunión del grupo de trabajo que tuvo lugar en Miami, Florida, y reconocemos también el liderazgo de Australia y del Presidente del CCFICS en su carácter de facilitador de la labor realizada.

Observaciones generales

Nueva Zelanda respalda la continuación de esta tarea y considera que el desarrollo de los principios y las directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos será de gran ayuda para todos los miembros del Codex.

Una vez finalizadas, estas directrices ayudarán a los miembros, en particular a los países en desarrollo, a aplicar un nivel de protección sistemático entre los alimentos importados y los de producción local, y a garantizar la congruencia con las normas internacionales.

Las directrices del Codex respecto de las cuales se pueden evaluar los sistemas nacionales también serán de ayuda para determinar equivalencias y ayudarán a los países importadores a determinar si los productos pueden cumplir con sus requisitos y si efectivamente lo hacen.

Nueva Zelanda considera que el grupo de trabajo ha creado un marco apropiado para este documento. Asimismo, respalda los principios clave identificados, las características y los componentes esbozados.

Nueva Zelanda espera que se debata este anteproyecto durante la 18va. reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

Nueva Zelanda hará comentarios específicos respecto del contenido del anteproyecto durante el debate.

Panamá

Observaciones generales

Si bien, el documento sirve de base a los países para organizar su servicio nacional dentro del marco de las normas del Codex, como base fundamental sin la cual no podría estructurarse un sistema de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones, consideramos que está en una etapa muy incipiente y que requiere de mayor análisis.

Dado que es una preocupación del CCFICS que los sistemas nacionales sirvan de base para la estructuración de los sistemas de importación y exportación, recomendamos elaborar una propuesta de cambiar el mandato de CCFICS, tomando en cuenta los Principios OMC de No discriminación y Trato Nacional, evitando esquemas que remarquen las diferencias entre los sistemas nacionales versus los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.

Consideramos que es necesario incluir lineamientos que ayuden a los países a implementar estas recomendaciones en sus sistemas nacionales de control de alimentos.

Observaciones específicas

Las observaciones específicas se señalan a continuación:

Párrafo 13. Conservar el texto alternativo:

[Texto alternativo para el párrafo 13: La(s) autoridad(es) competente(s) deben aplicar y hacer cumplir los requisitos de los sistemas nacionales de control de los alimentos de manera uniforme y coherente]

Fundamento: El control de los alimentos es una responsabilidad de las autoridades oficiales competentes, aunque las actividades que se lleven a cabo para ejercer tal control pueden ser delegadas en otros organismos reconocidos en cualquier punto pertinente de la cadena alimentaria. Por lo tanto, es responsabilidad de las autoridades oficiales competentes “aplicar y hacer cumplir”, tal y como se señala en el texto alternativo.

Sudáfrica

Observaciones generales

1. La mayor parte de los países en desarrollo carece de un Sistema Nacional de Control de los Alimentos y el control alimentario aún está fragmentado. El objetivo final es establecer un Sistema Nacional de Control de los Alimentos como el mencionado, pero se trata de un proceso lento y complicado. En la actualidad, las distintas autoridades interactúan y cooperan entre sí y conocen sus responsabilidades respectivas. Por consiguiente, existe el temor de que, luego de que la CAC haya aprobado estas directrices en los términos del Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (SFS), algunos países exportadores las utilicen durante las evaluaciones en detrimento de los países en desarrollo. Será necesaria alguna aclaración respecto de este punto.

2. En muchos países, el APPCC no es obligatorio a nivel nacional dado que los sistemas de APPCC pueden ser costosos si se los aplica adecuadamente (costos de certificación, costos de auditoría, etc.) No obstante, las autoridades pertinentes requieren sistemas de inocuidad de los alimentos sobre la base de los programas de prerrequisitos del APPCC.

Observaciones específicas

Párrafo 6. Agregar **Además, debería diseñarse de manera tal de demostrar que se cumplen los requisitos del Sistema Nacional de Control de los Alimentos.**

Párrafo 8. Preferimos el texto del **Párrafo Alternativo 8**, dado que representa con mayor claridad la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias de ofrecer productos seguros y saludables.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Agradecemos al Grupo de Trabajo Presencial y a la Secretaría Australiana por la preparación del anteproyecto de principios y reconocemos su ulterior utilidad como documento de orientación en este aspecto; no obstante, la FAO desea plantear un interrogante acerca del fin específico del documento.

¿Está dirigido a proponer:

- principios pertinentes para los sistemas de control de los alimentos modernos y orientaciones generales para su aplicación o
- directrices detalladas, lo suficientemente específicas como para ayudar a los países en desarrollo (en particular) a fortalecer sus sistemas nacionales de control de los alimentos?

En su estado actual, el documento no se corresponde claramente con ninguno de estos fines. El texto es demasiado detallado en algunas secciones de orientación general y no es lo suficientemente práctico como para ayudar a los países en desarrollo a establecer su propio sistema de control de los alimentos o brindarles una herramienta de autoevaluación. Más aún, hay una gran cantidad de repeticiones que afectan la organización lógica del documento.

De conformidad con el espíritu de los textos del Codex, la FAO recomendaría preparar un documento general que establezca los principios para los sistemas nacionales de control de los alimentos y brinde un marco **conciso** general para los otros textos existentes sobre los sistemas de inspección y certificación de alimentos (Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos, Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos, etc.).

Como primera medida, sería importante definir qué es un sistema de control de los alimentos y sus principales componentes e indicar que también incluye elementos no reguladores (información y

comunicación, formación de capacidades en pequeñas y medianas empresas, etc.). Esto debería reflejarse en la sección “introducción” o “ámbito de aplicación” con una declaración concisa, así como también en la sección que versa sobre los “componentes de un sistema de control de los alimentos” (suponiendo que se conserva esta sub-sección luego de reconsiderar la estructura del documento).

El anteproyecto de principios propuesto actualmente hace hincapié casi en su totalidad en el planteamiento regulador obligatorio (se pone el énfasis principalmente en las regulaciones, la inspección y los servicios de laboratorio y se hace referencia a la necesidad de coordinación). Considerar las necesidades de los países en desarrollo significa reconocer el gran esfuerzo que tienen que hacer para actualizar su sector de producción de alimentos que es muy heterogéneo e incluye desde empresas informales hasta industriales, con mayoría de unidades de producción familiares, donde la necesidad de capacitación es clave y los planteamientos reguladores obligatorios no son suficientes. Para mayor referencia, los sistemas de control de los alimentos se definen en las publicaciones de la FAO/OMS (según lo dispuesto en el anteproyecto de principios) como “la integración de un planteamiento regulador obligatorio con estrategias preventivas y educativas que protejan toda la cadena alimentaria”. Los sistemas de control de los alimentos pueden describirse en torno a cinco elementos principales: (i) leyes y regulaciones alimentarias, (ii) gestión del control de los alimentos (más específicamente que la coordinación entre Autoridades Competentes), (iii) servicios de inspección de los alimentos, (iv) servicios de laboratorio (para el seguimiento de los alimentos y los datos epidemiológicos) y (v) información, educación, comunicación y capacitación.

Una vez que se aclare la finalidad específica del documento y se obtenga una visión más equilibrada de los diferentes componentes de los sistemas de control de los alimentos, se debería considerar la posibilidad de simplificar la estructura del documento. Esto podría servir para reducir la repetición inútil entre secciones. Asimismo, cabe destacar que el texto que figura debajo de distintos subtítulos no siempre se corresponde con la intención del subtítulo en sí.

Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

Observaciones generales

Las organizaciones internacionales con capacidad normativa a las que se hace referencia en el Acuerdo MSF para la salud animal y la inocuidad de los alimentos son la OIE y la CAC, y se debería indicar con claridad que los Códigos y directrices pertinentes son normas. Los documentos publicados por la FAO y por demás organizaciones internacionales proporcionan una orientación útil: conforme al Acuerdo MSF de la OMC no poseen el mismo estatus legal que las publicaciones normativas de la OIE y la CAC.

De conformidad con el Acuerdo MSF de la OMC, respetar las recomendaciones pertinentes de las ISSO (*International Standard-setting Organizations*) es un principio clave para el comercio internacional. Las organizaciones internacionales con capacidad normativa a las que se hace referencia en el Acuerdo MSF para salud animal/enfermedades zoonóticas e inocuidad de los alimentos son la OIE y la CAC, respectivamente.

Las normas pertinentes para los Servicios Veterinarios y para la gestión de los peligros para la inocuidad de los alimentos al nivel de producción se establecen en los Códigos para animales terrestres y acuáticos. Las normas y directrices de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) son las bases legales para la calidad de los servicios veterinarios y de los servicios de sanidad de los animales acuáticos, que comprenden la sanidad animal y la inocuidad en la producción de alimentos de origen animal y todas las actividades relacionadas con los servicios veterinarios, incluso la legislación. Este punto se debería tratar como uno de los principios de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. Asimismo, se deberían hacer las referencias adecuadas a las normas de la OIE que se encuentren en otra parte del texto preliminar.

Los Miembros de la OIE han demostrado un fuerte apoyo a la evaluación de la calidad de los servicios veterinarios mediante la Herramienta de la OIE para la evaluación de las prestaciones de servicios veterinarios (Herramienta OIE PVS).

A la fecha, se han evaluado más de 100 países y varios han solicitado actividades de seguimiento orientadas a fortalecer la infraestructura, como por ejemplo la legislación veterinaria, y a garantizar inversiones para el desarrollo sustentable de capacidades. Las recomendaciones de este texto que se refieran a los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos, en la medida en que fueran pertinentes a la fase de producción de los alimentos que se lleva a cabo en la granja (animales terrestres y acuáticos) deberían hacer referencia a los procedimientos de la OIE PVS.

Al parecer, el presente documento trata principalmente cuestiones referentes a la inocuidad y al etiquetado de los alimentos, no a la seguridad alimentaria. La seguridad alimentaria se menciona en el párrafo 16 (aparentemente, la única referencia en todo el documento). Si la intención del presente documento fuera cubrir la seguridad alimentaria, se deberían ampliar los principios y directrices para tratar cuestiones sociales, económicas y de desarrollo.

En forma similar a la observación del punto 5, el documento hace una única mención al "desarrollo de capacidades" (párrafo 33). Esto podría parecer estar fuera del ámbito de aplicación del documento y, si la intención fuera cubrirlo, debería ser analizado y tratado correctamente.

Se observan referencias a los "operadores de la empresa alimentaria" a lo largo del documento (por ejemplo, párrafos 30 y 50). Si la intención del presente documento fuera cubrir la totalidad de la cadena alimentaria, deberían hacerse referencias específicas tanto a productores (a nivel de granja) como a procesadores (luego de la salida de la explotación agrícola), así como también referencias adecuadas a las normas de la OIE y la CAC, según fuera necesario.

El Comité debería reconsiderar la inclusión de referencias al concepto de NAP. La referencia al NAP en el párrafo 37 está pobremente redactada y podría dar la impresión de que constituye una limitación al uso de la ciencia y el análisis de riesgos. La OIE recomienda que se explique el concepto del NAP en la introducción del documento. Al explicar el NAP se debería dejar en claro que si bien los países gozan del derecho de aplicarlo, también tienen obligaciones pertinentes en virtud del Acuerdo MSF. El uso del NAP no es una "vía de escape" para evitar la aplicación de normas internacionales y/o análisis de riesgos. Una vez que se haya presentado el concepto del NAP (en la introducción del documento), no debería ser necesario incluir referencias en los párrafos que abordan cuestiones científicas y normas internacionales (como por ejemplo el párrafo 37).

La OIE no está de acuerdo con que los países deban "...hacer que terceros evalúen su eficiencia". ¿Cuál es el fundamento para que los países acepten análisis de terceros no identificados?

En relación con la evaluación de sistemas nacionales para la inspección y control, existen tres puntos específicos que deberían tratarse, a saber:

- i. En el contexto de solicitudes de acceso a mercados, el país exportador debería estar predispuesto a ser analizado por potenciales países importadores mediante un marco establecido (como por ejemplo el que se desarrolla actualmente en CX/FICS-10/18/4);
- ii. Los análisis llevados a cabo por las ISSO son de vital importancia. Tienen pertinencia para las autoevaluaciones, las evaluaciones llevadas a cabo en el contexto de negociaciones para acceder a mercados y, en un nivel más general, en el contexto del fortalecimiento de sistemas nacionales de inspección y control.
- iii. En relación con la parte agrícola de la cadena alimentaria y con los servicios veterinarios, la evaluación OIE PVS es el mecanismo independiente más pertinente y goza de buena aceptación entre los Miembros: a noviembre de 2009 se habían llevado a cabo más de 100 evaluaciones formales con la herramienta OIE PVS por petición de los Miembros. Para las evaluaciones relacionadas con los controles en el establecimiento y/o los servicios veterinarios se deberían considerar las conclusiones de una evaluación de la OIE.

La OIE considera que el nuevo sistema propuesto para aportar observaciones al Codex es innecesariamente lento y trabajoso. La OIE presenta observaciones sobre textos preliminares de una manera más racionalizada. Debería evaluarse el impacto que el sistema que se presenta tendría sobre los países, en especial sobre los países en desarrollo, antes de tomar la decisión de adoptar este enfoque.

Observaciones específicas

Introducción

Párrafo nuevo

Las normas y directrices de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) son las bases legales para la calidad de los servicios veterinarios y de los servicios de sanidad de los animales acuáticos, que comprenden la sanidad animal y la inocuidad en la producción de alimentos de origen animal.

Fundamento: La OIE es una de las organizaciones internacionales con capacidad normativa a las que se hace referencia en el Acuerdo MSF de la OMC. Las publicaciones de la FAO y de demás organizaciones internacionales son de carácter consultivo.

Párrafo 3

Asimismo, las publicaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) *Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Estudio FAO de alimentación y nutrición 76), *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* ~~y las normas y directrices pertinentes desarrolladas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)~~ son recursos valiosos para los gobiernos y organizaciones miembro.

Fundamento: La OIE es una de las organizaciones internacionales con capacidad normativa a las que se hace referencia en el Acuerdo MSF de la OMC. Las publicaciones de la FAO y de demás organizaciones internacionales son de carácter consultivo.

Principios para un sistema nacional de control de los alimentos

Nuevo punto 5

Sincronización con normas internacionales pertinentes

Las directrices pertinentes publicadas por organismos internacionales con capacidad normativa deberían respetarse en el diseño y la operación de los sistemas nacionales de control de los alimentos a fin de facilitar el comercio internacional seguro y la confianza del consumidor.

Fundamento: Se debería recordar a los Miembros de la OMC sobre la obligación de respetar las normas internacionales de las tres hermanas y alentarlos a aplicar normas pertinentes para facilitar el comercio internacional seguro. Los Códigos Sanitarios para los Animales Terrestres y Acuáticos contienen las normas y directrices de la OIE pertinentes para los controles en el establecimiento de los peligros para la inocuidad de los alimentos y las actividades de los servicios veterinarios para los animales terrestres y acuáticos, respectivamente.

Párrafo 7

El sistema nacional de control de los alimentos se aplica a las autoridades competentes y las empresas alimentarias a lo largo de toda la cadena de valor desde la producción hasta el consumo.

Fundamento: Mejora la gramática.

Párrafo 8

Todos aquellos que participan en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de cultivadores, procesadores, reguladores, transportistas, distribuidores, comerciantes minoristas, **laboratorios** ~~[las instituciones académicas y científicas podrían agregarse en una viñeta por separado]~~ son los principales responsables de cumplir los requisitos y asegurar alimentos inocuos en los aspectos de los alimentos que están bajo su control.

Fundamento: Los laboratorios tienen pertinencia directa. La pertinencia de las instituciones académicas y científicas en términos más generales es discutible.

Párrafo 12

~~Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento coherente por parte de la(s) autoridad(es) competente(s).~~

*La(s) autoridad(es) competente(s) deberían aplicar y hacer cumplir los requisitos de los sistemas nacionales de control de los alimentos de manera uniforme y coherente, **teniendo en cuenta las normas establecidas por la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius.***

Fundamento: Los Miembros de la OMC deberían respetar las normas de la OIE y de la CAC.

Párrafo 16

~~Se debería desarrollar un Sistema nacional de control de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria tanto en el contexto del acceso a los alimentos como de su inocuidad.~~

Fundamento: La seguridad alimentaria está fuera del ámbito de aplicación de la presente norma.

Párrafo 20

El sistema nacional de control de los alimentos debería poder detectar y dar respuesta a riesgos emergentes e identificar tendencias y patrones sobre la base de los datos recabados. Para ello, un sistema nacional de inocuidad de los alimentos debería tener:

- Programas de seguimiento y vigilancia para ~~enfermedades y~~ peligros, **con inclusión de patógenos**, según corresponda;

Fundamento: “peligros” incluye a los patógenos.

- Mecanismos para identificar riesgos emergentes, especialmente factores que indiquen un mayor riesgo de incumplimiento a causa de incentivos comerciales, **extremos climáticos**, etc.;

Fundamento: Se pueden dar muchos otros ejemplos, como por ejemplo los extremos climáticos que ponen en peligro la preservación de la cadena de frío. El único ejemplo dado parece asignar un énfasis indebido a los factores comerciales.

Párrafo 22

~~Se debería desarrollar una legislación claramente definida y transparente que permita establecer una autoridad competente y los requisitos en materia de inocuidad de los alimentos.~~

Fundamento: El mismo punto se desarrolla con más detalle en el párrafo 23.

Párrafo 23

Según corresponda, se deberían desarrollar una legislación claramente definida y transparente y procedimientos operativos que permitan determinar cuáles son la(s) autoridad(es) competente(s) y los procesos y procedimientos necesarios para verificar en qué medida los productos cumplen con los requisitos. La ~~uniformidad~~ **estandarización** de los procedimientos operativos reviste particular importancia. Deberían elaborarse y aplicarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación ~~uniforme~~ **sistemática de los requisitos**⁵.

Fundamento: Resulta más adecuado y factible identificar la estandarización y la congruencia como objetivos que la uniformidad.

Párrafo 24.

~~Un sistema nacional de control de los alimentos debería desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento coherente por parte de la(s) autoridad(es) competente(s).~~

Fundamento: Este párrafo parece superfluo, ya que los puntos están desarrollados en los párrafos anteriores.

Párrafo 30

La industria de los alimentos es responsable por el desarrollo y la gestión de los sistemas para asegurar que los alimentos provistos cumplen con los requisitos dispuestos por la autoridad competente. ~~El operador de la empresa~~ Los **productores y elaboradores** de alimentos son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos.

Fundamento: Si este documento abarca la totalidad de la cadena alimentaria, se debería hacer una clara referencia tanto a los productores (a nivel de granja) como a los procesadores (posteriores a la salida de la explotación agrícola).

Párrafo 33

~~Se debería trabajar en pos de mejorar la capacidad de las autoridades normativas, particularmente las de países en desarrollo. El desarrollo de capacidades para países en desarrollo, ya sea mediante acuerdos bilaterales o con la asistencia de organizaciones internacionales, debería estar dirigido a la aplicación de estos principios y directrices.~~

⁵ Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafo 14

Fundamento: Fuera del ámbito de aplicación de este documento.

Párrafo 35

Agregar el nuevo párrafo 35 bis: **La legislación que apoya las actividades de los Servicios Veterinarios, en especial para la inocuidad de los alimentos, debería ser congruente con las normas y directrices de la OIE sobre legislación veterinaria.**

Fundamento: La OIE ha desarrollado normas y directrices pertinentes y se debería alentar a los Miembros de la OMC a respetarlas, de conformidad con las obligaciones del Acuerdo MSF de la OMC.

Párrafo 37

Los requisitos, con inclusión de las regulaciones relativas a los alimentos, las normas y los códigos de prácticas deberían basarse en conocimientos científicos sólidos desarrollados mediante principios de análisis de riesgos⁶ y, en la medida de lo posible, ser congruentes con las normas internacionales ~~donde dichos requisitos alcancen el grado apropiado de protección establecido por la autoridad competente.~~

Fundamento: La inclusión de la frase “en la medida de lo posible” considera la posibilidad de que los países establezcan normas más restrictivas si se lo considerara apropiado de acuerdo con su NAP. Si es que se va a mencionar específicamente el NAP en este contexto, se debería establecer explícitamente que los países tienen obligaciones pertinentes al momento de ejercer este derecho.

Párrafo 44

Los países miembro deberían utilizar las normas del Codex y de la OIE y los textos relacionados siempre que corresponda.

Fundamento: Los Miembros de la OMC están obligados a respetar tanto las normas del Codex como las de la OIE en virtud del Acuerdo MSF de la OMC. Si bien las normas de la OIE se refieren a la sanidad animal y la zoonosis y no constituyen en sí mismas referencias al Acuerdo MSF de la OMC para la inocuidad de los alimentos, el presente documento pretende abarcar la cadena de producción de alimentos en su totalidad y, por lo tanto, es necesario mencionar las normas de la OIE.

Párrafo 46

Utilizar la alternativa propuesta, es decir: **Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y operarse de manera tal de armonizar e integrar el sistema de control de alimentos nacionales (con inclusión de alimentos importados) y para exportación en la mayor medida de lo posible.**

Fundamento: Este texto es más claro.

Párrafo 48

El sistema nacional de control de los alimentos debería estar totalmente documentado, con inclusión de una descripción de su ámbito de aplicación, sus responsabilidades y sus acciones para el personal, a fin de que todas las partes intervinientes sepan qué se espera de ellas. La documentación de procedimientos ayuda a garantizar que los controles se realizan en forma sistemática y uniforme.

La documentación de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir:

- Un organigrama del sistema de control oficial
- Las funciones de cada nivel en la jerarquía (con inclusión de otras jurisdicciones pertinentes, es decir estatal, provincial)
- Las funciones de los cargos según corresponda
- Los procedimientos operativos, con inclusión de métodos de **inspección y control, muestreo, y examen**

Fundamento: Se reordenó la redacción para que sonara más completa y clara.

- La legislación y los requisitos pertinentes

⁶ Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos (FAO-OMS) (Estudio FAO Alimentación y nutrición 87)

- **Acuerdos de coordinación con funcionarios clave en ministerios y organizaciones del sector privado pertinentes.** Los contactos importantes;

Fundamento: La intención no era clara: Nueva redacción sugerida para aclarar el significado.

Párrafo 50

- Reconocimiento de laboratorios acreditados o acreditación de laboratorios de conformidad con normas internacionales reconocidas.

Fundamento: Requisito gramatical.

- Establecimiento de disposiciones para efectuar **una identificación y** rastreo de productos alimentarios⁷ y el retiro del mercado de productos no inocuos;

Fundamento: En este punto, se requieren tanto la identificación como el rastreo.

- Aplicar medidas administrativas y/o judiciales cuando no se cumplan los requisitos específicos y
- Certificación con el reconocimiento de que **los productores y los procesadores de alimentos** y las empresas **asociadas** cumplen con los requisitos nacionales mediante el listado de su inscripción, **con inclusión de la provisión de** a través de certificaciones a terceros en este aspecto⁸.

Fundamento: Se lo redactó nuevamente para aclarar mejor el significado.

Fundamento: Necesidad de dejar en claro que tanto los productores (es decir, granjas, establecimientos de acuicultura) como aquellos que intervienen en la manipulación del productos de origen animal más allá de la explotación agrícola son responsables de cumplir con los requisitos nacionales.

- **Delegación de actividades al sector privado, según corresponda y según se establezca en virtud de la legislación pertinente.**

Fundamento: En muchos países, algunas responsabilidades oficiales se delegan en individuos u organizaciones del sector privado. Si lo antedicho no está contemplado todavía, se debería agregar este punto.

Párrafo 52

Cuando se descubre que un producto o proceso no cumple con las disposiciones, la autoridad competente **debería** ~~debe~~ tomar medidas para asegurarse de que el operador subsane la situación. Las medidas resultantes deberían considerar todo incumplimiento reiterado por parte del mismo producto o proceso de modo de garantizar que toda acción sea proporcional al grado de riesgo para la salud pública, posible fraude o engaño de los consumidores.

Fundamento: Se prefiere el uso del condicional (debería) en un documento de esta naturaleza, el imperativo (debe) no se encuentra en ningún otro lugar del texto.

Párrafo 53

Las medidas específicas aplicadas respecto de la producción futura pueden incluir:

- Aumento de la intensidad de auditorías/inspecciones y/o seguimiento de productos y/o procesos que se han identificado como en estado de incumplimiento, y/o las empresas de que se trate, y
- En los casos más graves o reincidentes, la anulación de la inscripción del **productor/procesador** o el cierre del establecimiento **pertinente.**

Fundamento: Necesidad de dejar en claro que tanto los productores (es decir, granjas, establecimientos de acuicultura) como aquellos que intervienen en la manipulación del producto animal más allá de la explotación agrícola son responsables de cumplir con los requisitos nacionales.

⁷ Principios para la rastreabilidad/ rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos CAC/GL 60-2006

⁸ Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos CAC/GL 26-1997, párrafo 22, *Directrices para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados* CAC/GL 38-2001

Párrafo 55

Cuando las autoridades competentes utilicen servicios de terceros⁹ ~~como organismos de inspección oficialmente reconocidos para implementar controles para estar oficialmente acreditados~~, se debería evaluar y acreditar oficialmente a dicho proveedor mediante la comparación con criterios objetivos. La Autoridad Competente debería supervisar el desempeño de dichos proveedores.

Fundamento: Se reformuló la oración para lograr que sonara más clara y completa.

Párrafo 59

La(s) autoridad(es) competente(s) que implementen el sistema nacional de control de los alimentos deberían autoevaluarse periódicamente así como también deberían solicitar que organismos internacionales con capacidad normativa las evalúen formalmente, cuando dichas evaluaciones estuvieran disponibles. En el contexto de negociaciones para acceder a mercados, las autoridades competentes deberían permitir el acceso de los países importadores a fin de evaluar la efectividad ~~o hacer que terceros evalúen de su sistema nacional de control de los alimentos~~ ~~evaluado por terceros.~~

Fundamento: ¿Cuál es el fundamento para que los países acepten análisis de terceros no identificados? El punto central es que en el contexto de solicitudes de acceso a mercados, el país exportador debería estar dispuesto a someterse a una evaluación llevada a cabo por potenciales países importadores.

En relación con la parte agrícola de la cadena alimentaria, la evaluación OIE PVS es el mecanismo independiente más pertinente para auditar servicios veterinarios y goza de buena aceptación por parte de los Miembros: se han llevado a cabo más de 100 evaluaciones formales con la herramienta OIE PVS por petición de los Miembros (hasta noviembre de 2009).

Además, el párrafo 60 duplica el párrafo 59. Se deberían unificar ambos párrafos o separar los tres conceptos de una manera clara, es decir: autoevaluación versus evaluación por parte de una organización independiente, en especial una ISSO, versus evaluación de un socio comercial.

Párrafo 60

Se deberían llevar a cabo autoevaluaciones o auditorias/evaluaciones por parte de organismos internacionales con capacidad normativa o demás organizaciones pertinentes ~~de terceros~~ en forma periódica en los distintos niveles del sistema nacional de control de los alimentos mediante procedimientos reconocidos a nivel internacional. Los servicios nacionales de control de los alimentos de un país pueden someterse a autoevaluaciones para fines tales como asegurar la suficiencia de la protección de los consumidores y otras cuestiones de interés nacional o mejorar la eficacia interna.

Fundamento: En relación con la parte agrícola de la cadena alimentaria, la evaluación OIE PVS es el mecanismo independiente más pertinente para auditar servicios veterinarios y goza de buena aceptación por parte de los Miembros: se han llevado a cabo más de 100 evaluaciones formales con la herramienta OIE PVS por petición de los Miembros hasta noviembre de 2009.

⁹ Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafo 8