



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

27 de junio – 1 de julio de 2016

(Observaciones de Brasil, Costa Rica, Ecuador, Ghana, Somalia y Estados Unidos)

NATURALEZA ESENCIAL DE LA CIENCIA Y LOS PROCEDIMIENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO DE LAS NORMAS DEL CODEX

Durante sus 50 años de historia, el Codex ha logrado un reconocimiento internacional como la organización preeminente para la elaboración de normas armonizadas de inocuidad y calidad de los alimentos. Los países y la industria alimentaria usan estas normas para asegurar que los alimentos y los piensos que regulan o producen sean inocuos para el consumo y puedan participar en el comercio equitativo.

El uso de la ciencia como fundamento de las normas del Codex es la clave de su éxito, incluido su reconocimiento por la Organización Mundial del Comercio (OMC) bajo el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). También son clave las políticas y los procedimientos establecidos que se usan para dirigir el trabajo del Codex, incluidos los procesos para el establecimiento de normas y la gobernanza. Estos procedimientos aseguran transparencia, inclusión y deliberación prudente en la elaboración de las normas del Codex, y ofrecen orientación sobre lo que se debería y no se debería considerar como elementos de dichas normas. El Codex ha trabajado duro en el transcurso de su historia, y especialmente durante los últimos 20 años, para elaborar estos aspectos fundamentales de su trabajo, y es importante tenerlos en mente y a la mano a medida que miembros y observadores abordan los retos cotidianos que se presentan en el trabajo realizado por el Codex. El fundamento científico de las normas del Codex y los procedimientos establecidos para la elaboración y la adopción de normas, ayudan a ofrecer las garantías necesarias de que las normas del Codex sean aptas y eficaces para su finalidad y que puedan utilizarse mundialmente para proteger la salud de los consumidores y asegurar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

A fin de proteger la continuidad del éxito del Codex, proponemos que es necesario prestar atención a varias áreas clave y centrarse en ellas.

- Proporcionar una solución a largo plazo para asegurar una financiación adecuada a fin de proveer el apoyo científico para el trabajo del Codex, en especial la financiación sostenible del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), las Reuniones Conjuntas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR). Contar con apoyo científico eficaz y apropiado para el trabajo del Codex es esencial para su éxito.
- Asegurar que la Secretaría del Codex esté debidamente provista de personal y que proporcione un liderazgo firme y eficaz en la gestión del proceso del Codex y en la aplicación de las disposiciones estipuladas en el *Manual de Procedimiento*.
- Asegurar que los principios y los procedimientos clave que Codex ha elaborado y que forman las bases sobre las que puede operar y elaborar sus normas eficazmente, se reconozcan y usen competentemente. Estos incluyen:
 - o El uso del consenso en la elaboración de normas, incluida la orientación del Codex sobre cómo llegar a un consenso, así como la orientación acerca de la resolución de diferencias de opinión y las alternativas cuando parezca no ser posible lograr el consenso.
 - o Asegurar que en las deliberaciones del Codex se acaten las *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 debido a que en estas se presenta la orientación esencial para la elaboración de normas.

- Realizar un esfuerzo proactivo para identificar la necesidad de nuevas normas y actualizar las normas vigentes. Asegurar que el Codex satisfaga las necesidades normativas de sus miembros e interesados es esencial para el éxito continuo y la relevancia del Codex.
- Adoptar y usar enfoques modernos de comunicación y técnicas de gestión de trabajo, en particular, medios para ayudar a lograr la elaboración eficaz de normas por grupos de trabajo electrónico fuera de las reuniones ordinarias de los comités, y medios para proveer traducciones eficaces y oportunas de los documentos.
- Dar capacitación eficaz a personas clave que participen en la elaboración de normas y la gobernanza del Codex, incluidos los presidentes de los Comités y quienes estén siendo considerados para servir a Codex en sus procesos de gobierno (funcionarios, miembros del Comité Ejecutivo).

Si bien la mayoría de estas áreas, si no es que todas, han sido objeto de debate dentro del Codex en los últimos años, señalamos que muchas de estas áreas continúan siendo un desafío para el Codex. Alentamos un continuo énfasis en estos puntos y, en especial, fomentamos la consideración de soluciones innovadoras para los desafíos (p. ej., fuentes de financiación para el apoyo de la prestación de asesoramiento científico; el uso de un parlamentario para ayudar a dirigir los debates sobre los procedimientos, etc.).

Agradecemos los esfuerzos considerables del nuevo Secretario del Codex para iniciar el cambio (en particular en función del fortalecimiento de la comunicación con tecnología y la mejora de las habilidades por medio de capacitaciones y talleres para personas clave). Deberían continuarse estos esfuerzos y ampliarse para abordar todas las cuestiones mencionadas anteriormente.

Solo podemos alcanzar nuestras metas por medio de la colaboración internacional constructiva y, por ende, invitamos a los líderes del Codex, así como a los funcionarios principales en el área de inocuidad de los alimentos de los países miembros y a los Directores Generales de la FAO y la OMS, a entablar un diálogo para el avance del Codex y para asegurar la eficacia de su función como organización mundial para el establecimiento de normas de inocuidad y calidad de los alimentos.