

ÍNDICE

— v —
PREFACIO

— 1 —
LOS LOGROS DEL CODEX

— 6 —
ORÍGENES DEL CODEX ALIMENTARIUS

— 11 —
INSTRUMENTOS REGLAMENTARIOS DEL CODEX ALIMENTARIUS

— 15 —
EL SISTEMA DEL CODEX: LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
Y SU FUNCIONAMIENTO

— 23 —
EL CODEX Y LA CIENCIA

— 27 —
EL CODEX Y LOS CONSUMIDORES

— 31 —
EL CODEX Y EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

— 35 —
MÁS QUE EL CODEX: LA FAO, LA OMS Y ASOCIACIONES MÁS AMPLIAS

— 39 —
EL CODEX Y EL FUTURO

— 41 —
SIGLAS

PREFACIO

El Codex Alimentarius, o código alimentario, se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.

El Codex Alimentarius brinda a todos los países una oportunidad única de unirse a la comunidad internacional para armonizar las normas alimentarias y participar en su aplicación a escala mundial. También permite a los países participar en la formulación de normas alimentarias de uso internacional y contribuir a la elaboración de códigos de prácticas de higiene para la elaboración de recomendaciones relativas al cumplimiento de las normas.

La importancia del Codex Alimentarius para la protección de la salud de los consumidores fue subrayada por la Resolución 39/248 de 1985 de las Naciones Unidas; en dicha Resolución se adoptaron directrices para elaborar y reforzar las políticas de protección del consumidor. En las directrices se recomienda que, al formular políticas y planes nacionales relativos a los alimentos, los gobiernos tengan en cuenta la necesidad de seguridad alimentaria de todos los consumidores y apoyen y, en la medida de lo posible, adopten las normas del Codex Alimentarius o, en su defecto, otras normas alimentarias internacionales de aceptación general.

El Codex Alimentarius es especialmente pertinente para el comercio alimentario internacional. Los beneficios para el comercio mundial de alimentos en constante aumento de contar con unas normas alimentarias uniformes que protejan a los consumidores son evidentes. No es de extrañar, pues, que tanto el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SFS) como el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) alienten la armonización internacional de las normas alimentarias. Estos acuerdos son producto de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multinacionales, y citan normas internacionales, orientaciones y recomendaciones como las medidas preferidas para facilitar el comercio internacional de alimentos. En ese sentido, las normas se han convertido en puntos de referencia internacionales por los que pueden evaluarse las medidas y reglamentos alimentarios nacionales con arreglo a los parámetros jurídicos de los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

El presente folleto se publicó por primera vez en 1999 con el objeto de promover una mayor comprensión de un código alimentario en evolución y de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, el órgano competente para la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones que constituyen el Codex Alimentarius. Desde la primera publicación el modo de funcionamiento del Codex ha sufrido numerosas modificaciones. Por ello, la nueva edición de este folleto divulgativo es oportuna y necesaria para comprender el Codex Alimentarius en el siglo XXI.

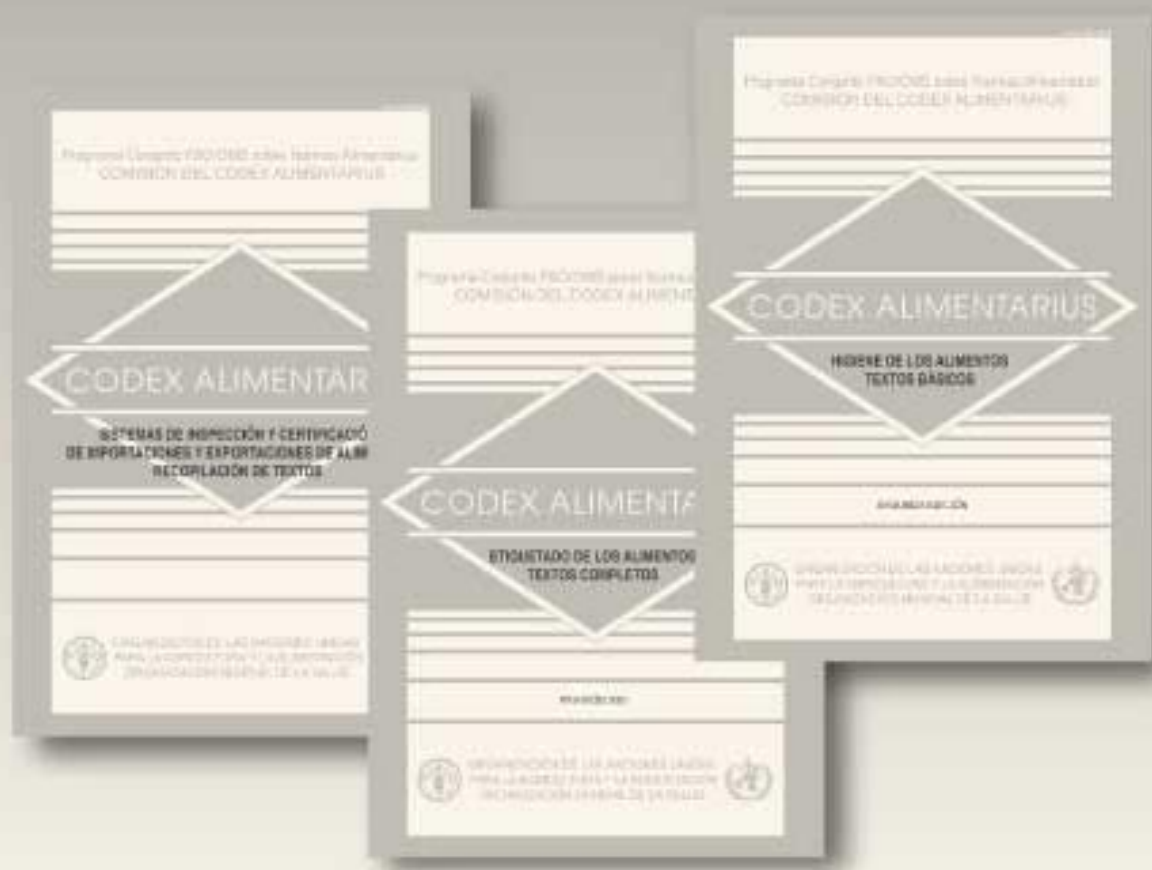
Los logros del Codex

Desde que en 1961 se tomaron las primeras medidas para establecer un Codex Alimentarius, la Comisión del Codex Alimentarius, órgano encargado de la elaboración de un código alimentario, ha conseguido que el tema de la calidad e inocuidad de los alimentos sea objeto de la atención mundial. Desde hace casi 50 años, todos los aspectos importantes de los alimentos relacionados con la protección de la salud de los consumidores y las prácticas equitativas en el comercio alimentario se han sometido al examen de la Comisión.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

UN ÚNICO PUNTO DE REFERENCIA INTERNACIONAL

Las mejores tradiciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han fomentado la investigación y los debates científicos y tecnológicos relacionados con los alimentos. De este modo, la sensibilización de la comunidad mundial acerca de la inocuidad de los alimentos y cuestiones afines ha aumentado hasta alcanzar niveles nunca igualados anteriormente.



La Comisión del Codex Alimentarius, establecida por ambas organizaciones en la década de 1960, ha pasado a ser el punto internacional de referencia más importante para los adelantos asociados con las normas alimentarias.

AUMENTO DE LA CONCIENCIA MUNDIAL Y NACIONAL

En gran parte del mundo, un número creciente de consumidores y gobiernos están adquiriendo conciencia de las cuestiones relacionadas con la calidad y la inocuidad de los alimentos y se están percatando de la necesidad de adoptar una actitud selectiva respecto de los alimentos que se consumen. Hoy en día es normal que los consumidores pidan a sus gobiernos que tomen medidas legislativas para asegurar que sólo se vendan alimentos inocuos y de calidad aceptable y que se reduzcan al mínimo los peligros para la salud de origen alimentario. Es justo afirmar que, mediante su elaboración de normas del Codex y su examen de todas las cuestiones afines, la Comisión del Codex Alimentarius ha contribuido considerablemente a que el tema de los alimentos se incorpore en los programas políticos. De hecho, los gobiernos son plenamente conscientes de las consecuencias políticas que cabe esperar si hacen caso omiso de las preocupaciones de los consumidores acerca de los alimentos que comen.

INCREMENTO DE LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

La labor de la Comisión del Codex Alimentarius se ha inspirado en el principio, actualmente aceptado de manera universal, de que las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos, de buena calidad y aptos para el consumo. Las enfermedades de origen alimentario son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor de ellos pueden resultar fatales.

Fomentar la protección del consumidor a escala mundial

1985

Las Directrices de la Asamblea General de las Naciones Unidas para la Protección del Consumidor

Establecieron que:

«Al formular políticas y planes nacionales relativos a los alimentos, los gobiernos deben tener en cuenta la necesidad de seguridad alimentaria que tienen todos los consumidores y apoyar y, en la medida de lo posible, adoptar las normas del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud...»

1991

La Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (en cooperación con el GATT)

Convino en que:

... «el proceso de armonización de los reglamentos alimentarios nacionales con las normas y recomendaciones internacionales representaba una cuestión urgente y era necesario acelerarlo...»

y en que:

«las disposiciones esenciales para la protección del consumidor (salud, inocuidad de los alimentos, etc.) debían constituir objeto de mayor atención en las normas del Codex...»

1992

La Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición

Reconoció que:

«El acceso a una alimentación nutricionalmente adecuada y sana es un derecho de cada persona.»

y que:

«los reglamentos alimentarios deberán... tener plenamente en cuenta las normas internacionales recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius.»

Pero tienen también otras consecuencias. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y el turismo y ocasionar pérdidas de ingresos, desempleo y litigios.

Los alimentos de mala calidad pueden destruir la credibilidad comercial de los

1995

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio

Reconocieron oficialmente que:

Las normas, directrices y recomendaciones internacionales, incluido el Codex Alimentarius, son puntos de referencia para facilitar el comercio internacional y resolver las diferencias comerciales con arreglo al derecho internacional.

1996

La Cumbre Mundial sobre la Alimentación, organizada por la FAO

Se comprometió a:

«aplicar políticas que tengan por objeto... mejorar el acceso físico y económico de todos en todo momento a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos, y su utilización efectiva»;

y a:

«aplicar medidas, de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y otros acuerdos internacionales pertinentes, que garanticen la calidad e inocuidad de los suministros alimentarios...»

2000

53ª Asamblea Mundial de la Salud

Reconociendo

«la importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius para proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas comerciales leales...»

insta a los Estados Miembros

«a que participen activamente en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités, incluidas las actividades en la nueva esfera del análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.»

proveedores, tanto a nivel nacional como internacional, mientras que el deterioro de los alimentos es antieconómico y costoso y puede tener efectos adversos sobre el comercio y la confianza de los consumidores.

Las declaraciones de conferencias y

2002

Cumbre Mundial sobre la Alimentación: cinco años después

«Reafirmamos la importante función del Codex Alimentarius ... para proporcionar normas eficaces, con un fundamento científico e internacionalmente aceptadas sobre inocuidad de los alimentos ... así como para facilitar el comercio agrícola y alimentario internacional.»

2004

Segundo Foro Mundial FAO/OMS de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos

El Foro señaló que:

«El sistema del Codex brinda una oportunidad importante a los países para que trabajen juntos de forma representativa. ... Los países en desarrollo se beneficiarían de una mayor utilización de los textos fundamentales del Codex cuando establezcan sus sistemas de control de los alimentos.»

reuniones internacionales, en las que han influido, a su vez, las actividades de la Comisión, han acrecentado el efecto positivo de la labor de ésta. Durante los últimos 20 años, representantes nacionales ante la Asamblea General de las Naciones Unidas, la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (en cooperación con el Acuerdo general sobre aranceles aduaneros y comercio [GATT]), la Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición, la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, y la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS han alentado a sus países a que adopten medidas que aseguren la inocuidad y calidad de los alimentos, o se han comprometido a hacerlo. Los foros mundiales de autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos han señalado que el sistema del Codex brinda una oportunidad importante de colaboración a los países para elaborar normas internacionales de forma representativa.



AMPLIA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD

La función de la Comisión del Codex Alimentarius ha evolucionado en consonancia con el desarrollo del propio Codex. La tarea de crear un código alimentario es inmensa y, debido a la labor constante de investigación y desarrollo de productos, prácticamente inacabable. La finalización de las normas alimentarias y su compilación en un código creíble y autorizado exigen amplias consultas, así como la recogida y evaluación de información, seguidas de una confirmación de los resultados finales y en ocasiones de una fórmula de compromiso objetiva que satisfaga diferentes opiniones racionales y basadas en principios científicos.

Crear normas que, a la vez, protejan a los consumidores, aseguren prácticas equitativas en la venta de alimentos y faciliten el comercio es un proceso en el que intervienen especialistas en numerosas disciplinas científicas relacionadas con los alimentos, junto con organizaciones de consumidores, industrias de la producción y la elaboración, responsables del control de los alimentos y comerciantes. A medida que aumenta el número de personas que intervienen en la formulación de las normas y que el Codex Alimentarius –incluidos los códigos y recomendaciones afines– abarca más terreno, se conocen mejor las actividades de la Comisión y se intensifica y amplía su influencia.

NORMAS CIENTÍFICAMENTE RACIONALES

El Codex Alimentarius, tal como se presenta actualmente, es un logro notable, pero sería erróneo considerarlo como el único producto de la Comisión del Codex Alimentarius, si bien es el más importante. Otra consecución notable, como resultado de la creación del Codex, ha sido la sensibilización de la comunidad mundial acerca del peligro

que representan los riesgos para la salud, así como de la importancia de la calidad de los alimentos y por consiguiente de la necesidad de las normas alimentarias.

Al constituir un centro de coordinación y un foro de carácter internacional para mantener un diálogo documentado sobre cuestiones relacionadas con los alimentos, la Comisión del Codex Alimentarius desempeña una función crucial. Como fundamento de su labor sobre normas alimentarias y códigos de prácticas, la Comisión prepara textos acreditados para la gestión de la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores sobre la base de la labor de las personas mejor informadas y las organizaciones que se ocupan de la alimentación y esferas afines.

Los países han respondido introduciendo una legislación alimentaria que era necesaria desde hacía tiempo y normas basadas en el Codex y estableciendo o reforzando los organismos de control de los alimentos para vigilar el cumplimiento de tales reglamentaciones.

EVALUACIÓN DE RESULTADOS

Tras 40 años de andadura del Codex, en 2002, la FAO y la OMS decidieron realizar una evaluación oficial del programa del Codex. Un equipo de evaluación independiente efectuó más de 20 visitas a los países y reunió información que procedía de un pedido público de comentarios a través de Internet. Se constituyó un grupo de expertos independientes en representación de todas las partes interesadas, y se enviaron cuestionarios detallados a todos los gobiernos miembros y organizaciones observadoras.

Los resultados fueron instructivos y positivos en general. De la evaluación se desprendió que los miembros concedían una importancia muy grande a las normas alimentarias del Codex. Las normas del Codex se consideraban un componente vital para la promoción de los sistemas de control alimentario destinados a proteger

la salud de los consumidores, incluidas las cuestiones relacionadas con el comercio internacional y los acuerdos sobre MSF y OTC de la OMS.

El informe completo de la evaluación se puede consultar en el sitio Web del Codex.

Como parte de la evaluación, se preguntó a los Estados qué importancia tenían las normas del Codex para sus países. Los países de ingresos bajos y medios las consideraron muy importantes para proteger la salud de los consumidores, ya que garantizaban la inocuidad de los alimentos, tanto producidos a nivel nacional como importados, y para la promoción del comercio internacional e internacional. Los países de ingresos elevados, con sistemas internos de control y legislaciones alimentarias más desarrollados, hicieron mayor hincapié en la facilitación de las exportaciones y la garantía de la inocuidad de los alimentos importados. Las organizaciones no gubernamentales (ONG) de productores y consumidores también consideraron muy importantes todas las funciones de las normas del Codex.

Sin embargo, en la evaluación se determinaron cuatro ámbitos principales de mejora:

- más agilidad en el Codex y en los asesoramientos científicos especializados;
- mayor integración de los países miembros en desarrollo y en el proceso de evaluación de las normas del Codex, incluida la evaluación de riesgos;
- mayor utilidad de las normas del Codex para los países miembros por lo que respecta a las necesidades de éstos y la oportunidad de las normas; y
- mayor eficacia en el fortalecimiento de la capacidad de desarrollo de sistemas nacionales de control alimentario.

La Comisión del Codex Alimentarius, la FAO, la OMS y sus asociados están aplicando actualmente las conclusiones de la evaluación.

La evaluación confirmó que el Codex Alimentarius goza actualmente de una reputación tan sólida como punto de referencia internacional que es habitual que autoridades sanitarias, responsables gubernamentales del control de los alimentos, fabricantes, científicos y defensores de los consumidores se pregunten en primer lugar: ¿Qué tiene que decir el Codex Alimentarius? Es ciertamente un logro notable.

Orígenes del Codex Alimentarius



El Codex Alimentarius es fruto de un largo proceso evolutivo en el que participa una amplia gama de sectores de la comunidad mundial. Numerosas personas representantes de muchos intereses y disciplinas han intervenido en el proceso y no es ilógico suponer que el Codex Alimentarius subsistirá mientras dichas personas sigan considerándolo necesario.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

ANTIGÜEDAD

Datos procedentes de los documentos históricos más remotos indican que los gobernantes de la época estaban ya interesados en codificar las reglas para proteger a los consumidores contra prácticas fraudulentas en la venta de alimentos. En las tablillas asirias se describía el método que había de aplicarse con el fin de determinar los pesos y medidas correctos para los cereales destinados al consumo humano, y en los rollos egipcios se establecían las etiquetas que habían de utilizarse para ciertos alimentos. En la antigua Atenas, se realizaban inspecciones para determinar



la pureza y el buen estado de la cerveza y el vino, y los romanos tenían un sistema estatal bien organizado para proteger a los consumidores contra fraudes o productos de mala calidad. En Europa durante la Edad Media distintos países aprobaron leyes relativas a la calidad e inocuidad de huevos, salchichas, quesos, cerveza, vino y pan. Algunos de estos antiguos estatutos se conservan todavía.

UNA BASE CIENTÍFICA

Fue en la segunda mitad del siglo XIX cuando se aprobaron las primeras leyes alimentarias de carácter general y se implantaron sistemas básicos de control de los alimentos para vigilar su cumplimiento. En ese mismo período, la química de los alimentos pasó a ser reconocida como una disciplina acreditada, y la determinación de la «pureza» de un alimento empezó a basarse principalmente en los parámetros químicos de la composición de los alimentos. Al utilizarse sustancias químicas industriales dañinas para encubrir el verdadero color o naturaleza de un alimento, el concepto de adulteración se amplió con el fin de incluir el uso de productos químicos peligrosos en los alimentos. La ciencia había empezado a proporcionar instrumentos con los que era posible descubrir las prácticas fraudulentas

Extracto del informe de la primera reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición, 1950

«Los reglamentos alimentarios de los diferentes países son con frecuencia divergentes y contradictorios. La legislación que regula la conservación, la nomenclatura y las normas alimentarias aceptables suelen variar considerablemente de un país a otro. A menudo se introducen nuevas legislaciones que no están basadas en conocimientos científicos y puede darse el caso de que apenas se tengan en cuenta los principios nutricionales en la formulación de las reglamentaciones.»

Hitos en la evolución de las normas alimentarias

ANTIGÜEDAD

- Las primeras civilizaciones intentan codificar los alimentos.

COMIENZOS DEL SIGLO XIX

- Se inventa la conserva en lata.

MEDIADOS DEL SIGLO XIX

- Se envían por vez primera bananos de los trópicos a Europa.

SIGLO XIX

- Se aprueban las primeras leyes alimentarias de carácter general y se establecen organismos para velar por su cumplimiento.
- La química de los alimentos adquiere credibilidad y se idean métodos fiables para comprobar la adulteración de los alimentos.

FINALES DEL SIGLO XIX

- Los primeros envíos internacionales de carne congelada de Australia y Nueva Zelandia al Reino Unido inauguran una nueva era en el transporte de alimentos a larga distancia.

COMIENZOS DEL SIGLO XX

- Asociaciones relacionadas con el comercio de alimentos intentan facilitarlo mediante la utilización de normas armonizadas.

1903

- La Federación Internacional de Lechería (FIL) elabora normas internacionales para la leche y los productos lácteos. (La FIL desempeñará más adelante una importante función catalizadora en la concepción de la Comisión del Codex Alimentarius.)

1945

- Se crea la FAO, con funciones que abarcan la nutrición y las normas alimentarias internacionales correspondientes.

1948

- Se crea la OMS, con funciones que abarcan la salud humana y, en particular, el mandato de establecer normas alimentarias.



1949

- Argentina propone un código alimentario para América Latina, el Código Latinoamericano de Alimentos.

1950

- Comienzan las reuniones conjuntas FAO/OMS de expertos sobre nutrición, aditivos alimentarios y esferas afines.

1953

- El principal órgano rector de la OMS, la Asamblea Mundial de la Salud, declara que la utilización cada vez más amplia de sustancias químicas en la industria alimentaria representa un nuevo problema para la salud pública al que es necesario prestar atención.

1954-1958

- Austria promueve activamente la creación de un código alimentario regional, el Codex Alimentarius Europaeus.

1960

- La primera Conferencia Regional de la FAO para Europa ratifica la conveniencia de un acuerdo internacional –distinto del regional– sobre normas alimentarias mínimas e invita al Director General de la Organización a que presente a la Conferencia de la FAO propuestas relativas a un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.

1961

- El Consejo del Codex Alimentarius Europaeus aprueba una resolución en la que se propone que la FAO y la OMS se hagan cargo de sus actividades relacionadas con las normas alimentarias.

1961

- Con el apoyo de la OMS, la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE), la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) y el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus, la Conferencia de la FAO establece el Codex Alimentarius y decide crear un programa internacional sobre normas alimentarias.

1961

- La Conferencia de la FAO decide establecer una Comisión del Codex Alimentarius y pide a la OMS que ratifique cuanto antes un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.

1962

- La Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias pide a la Comisión del Codex Alimentarius que aplique un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias y cree el Codex Alimentarius.

1963

- Reconociendo la importancia del papel de la OMS en todos los aspectos de la alimentación relacionados con la salud y teniendo en cuenta su mandato de establecer normas alimentarias, la Asamblea Mundial de la Salud aprueba el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y aprueba los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

en la venta de alimentos y distinguir entre los productos comestibles inocuos y los peligrosos.

NOVEDADES INTERNACIONALES

En el Imperio austrohúngaro, entre 1897 y 1922, se elaboró una colección de normas y descripciones de productos para una gran variedad de alimentos bajo el título de *Codex Alimentarius Austriacus*. Aunque carecía de fuerza jurídica, fue utilizado como referencia por los tribunales con el fin de determinar normas de identificación para ciertos alimentos. El nombre del Codex Alimentarius actual deriva del código austríaco.

PREOCUPACIONES DEL COMERCIO

Los diferentes conjuntos de normas derivados de la elaboración espontánea e independiente de leyes y normas

alimentarias por diferentes países ocasionaron, inevitablemente, obstáculos al comercio que suscitaron creciente preocupación entre los comerciantes de alimentos a comienzos del siglo XX. Las asociaciones comerciales que se crearon como reacción a esos obstáculos presionaron a los gobiernos para que armonizaran sus diversas normas alimentarias con el fin de facilitar el comercio de alimentos inocuos y de una calidad bien definida. La Federación Internacional de Lechería (FIL), fundada en 1903, fue una de esas asociaciones. Su labor relativa a las normas para la leche y los productos lácteos desempeñó posteriormente una función catalizadora en la creación de la Comisión del Codex Alimentarius y en el establecimiento de sus procedimientos para la elaboración de normas.

Cuando se fundaron la FAO y la OMS en el decenio de 1940, la tendencia seguida por el sector de la reglamentación alimentaria era motivo de gran preocupación a nivel internacional. Los países estaban actuando de manera independiente y las consultas entre ellos con fines de armonización eran escasas, de haber alguna. Esta situación se refleja en las observaciones de las reuniones internacionales de la época.

El problema de los aditivos alimentarios

In 1955, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición hizo constar que:

«... el uso creciente, y en ocasiones insuficientemente controlado, de aditivos alimentarios se ha convertido en una cuestión de interés público y administrativo».

El Comité señaló también que los medios para resolver los problemas inherentes a la utilización de aditivos alimentarios podían variar de un país a otro, y declaró que este hecho:

«... debe ser, de por sí, motivo de preocupación, dado que la existencia de medidas de control muy diferentes puede constituir un factor disuasivo perjudicial para el comercio internacional».

PREOCUPACIONES DE LOS CONSUMIDORES

En el decenio de 1940 la ciencia y la tecnología de los alimentos hicieron rápidos progresos. Con la aparición de instrumentos analíticos más sensibles, crecieron también rápidamente los conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos, su calidad y los riesgos para la salud. Se intensificó el interés por la microbiología, la química de los alimentos y las disciplinas afines, y los nuevos descubrimientos fueron objeto de amplias reseñas periodísticas. Se multiplicaron los artículos sobre los alimentos a todos los niveles y los consumidores se vieron literalmente bombardeados con mensajes en las revistas populares, la prensa y la radio. Algunos eran correctos, otros no, pero todos ellos se proponían atraer el interés y muchos eran excesivamente sensacionalistas.

Sin embargo, a pesar de la calidad discutible de parte de la información difundida, el resultado fue un aumento de la conciencia del público acerca de las cuestiones alimentarias, y en consecuencia los conocimientos sobre la inocuidad de los alimentos mejoraron gradualmente. Al mismo tiempo, al haber cada vez más información disponible sobre los alimentos y temas afines, hubo una mayor aprensión por parte de los consumidores. Mientras que anteriormente las preocupaciones de los consumidores solo abarcaban lo «visible» –peso insuficiente del contenido, variaciones en el tamaño, etiquetado engañoso y calidad deficiente– ahora incluían un temor a lo «invisible», es decir los peligros para la salud que no podían percibirse con la vista, el olfato o el gusto, por ejemplo microorganismos, residuos de plaguicidas, contaminantes ambientales y aditivos alimentarios. Con la proliferación de grupos de consumidores bien organizados y documentados, tanto a nivel internacional como nacional, aumentó en todo el mundo la presión sobre los gobiernos para que protegieran a las comunidades contra los alimentos peligrosos y de mala calidad.

DESEO DE INICIATIVA

Responsables de la reglamentación alimentaria, comerciantes, consumidores y expertos expresaron de modo creciente su esperanza de que la FAO y la OMS tomaran la iniciativa de desenmarañar la madeja de las reglamentaciones alimentarias que obstaculizaban el comercio y en la mayoría de los casos proporcionaban a los consumidores una protección insuficiente. En 1953, la Asamblea Mundial de la Salud, órgano rector de la OMS, declaró que la utilización cada vez más amplia de sustancias químicas en la industria alimentaria representaba un nuevo problema para la salud pública, y se propuso que las dos Organizaciones llevaran a cabo estudios pertinentes. Uno de esos estudios determinó que el uso de aditivos alimentarios constituía un factor esencial. Como resultado de ello, la FAO y la OMS convocaron en 1955 la primera Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios. De esa Conferencia surgió el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que, más de 50 años más tarde, continúa reuniéndose periódicamente.

La labor del JECFA sigue siendo fundamental para las deliberaciones de la Comisión del Codex sobre las normas y directrices para aditivos alimentarios, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en alimentos. Ha servido de modelo para otros muchos órganos de expertos de la FAO y la OMS así como órganos de asesoramiento científico análogos a nivel nacional y agrupaciones económicas regionales de países.

INTEGRACIÓN DE LAS ACTIVIDADES NO GUBERNAMENTALES

Mientras la FAO y la OMS proseguían su participación en cuestiones relacionadas con los alimentos, diversos comités establecidos por ONG de carácter internacional empezaron también a ocuparse seriamente de las normas para productos alimenticios. Con el tiempo, los comités sobre productos pertinentes del Codex Alimentarius se hicieron cargo de la labor de esos comités

de ONG, o siguieron desempeñándola conjuntamente, y en algunos casos los propios comités no gubernamentales se convirtieron en comités del Codex.

COOPERACIÓN Y CONSULTAS INTERNACIONALES

1960 y 1961 fueron dos años decisivos para la fundación del Codex Alimentarius. En octubre de 1960, la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa expresó una opinión muy extendida cuando reconoció:

«la conveniencia de un acuerdo internacional sobre normas alimentarias mínimas y cuestiones conexas (entre ellas, requisitos de etiquetado, métodos de análisis, etc.) ... como medio importante para proteger la salud de los consumidores, asegurar la calidad y reducir los obstáculos al comercio, especialmente en el mercado de Europa en rápida integración».

La Conferencia estimó también que:

«... la coordinación del creciente número de programas sobre normas alimentarias emprendidos por numerosas organizaciones planteaba un problema especial».

Cuatro meses después de la celebración de la conferencia regional, la FAO entabló conversaciones con la OMS, la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE), la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) y el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus, presentando propuestas que culminaron en el establecimiento de un programa internacional sobre normas alimentarias.

En noviembre de 1961, la Conferencia de la FAO, en su 11º período de sesiones, aprobó una resolución por la que se creaba la Comisión del Codex Alimentarius.

En mayo de 1963, la 16ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y adoptó los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.



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*

- Normas para productos – 202
- Directrices y códigos de prácticas relativos a productos – 38
- Normas generales y directrices sobre etiquetado de alimentos – 7
- Directrices y códigos generales sobre higiene de los alimentos – 5
- Directrices relativas a la evaluación de riesgos para la inocuidad de los alimentos – 5
- Normas, códigos y directrices sobre contaminantes en los alimentos – 14
- Normas, directrices y otras recomendaciones sobre procedimientos de muestreo, análisis, inspección y certificación – 22
- Límites máximos de residuos de plaguicidas – 2 579, para 213 plaguicidas
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios – 683, para 222 aditivos alimentarios
- Límites máximos de medicamentos veterinarios en alimentos – 377, para 44 medicamentos veterinarios

*Situación al 1º de julio de 2005.

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 2005 la Comisión estaba integrada por 171 países, que representaban el 98 por ciento de la población mundial. La Comunidad Europea es una Organización Miembro.

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 de Alemania, Canadá, los Estados Unidos

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, después del estudio oportuno, 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 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 Zelandia, 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 Zelandia, 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, cinco 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 y 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 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.

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 y Contaminantes 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 alergenicidad.

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 fomente 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.

El Codex Alimentarius en Internet:
www.codexalimentarius.net

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





consumidores y la inocuidad de los alimentos, de los que se ocupan los «comités horizontales», han adquirido una gran importancia para los consumidores y los socios comerciales, mientras que los elementos relativos a la composición de las distintas normas para productos no atraen la misma atención que antes. Pero el interés por los aspectos de las normas del Codex relacionados con la calidad se mantiene y la importancia que se les atribuya en el futuro dependerá en gran medida de las actitudes y las exigencias de la comunidad.

La aplicación de la biotecnología a la elaboración de alimentos y a la producción de materias primas alimenticias está siendo analizada ya por la Comisión, que examina continuamente nuevos conceptos y sistemas asociados con la inocuidad de los alimentos y la protección de los consumidores contra los peligros para la salud. La consideración de estos temas permite hacerse una idea de la dirección que seguirán probablemente las actividades de la Comisión en el futuro.

El Codex en Internet

www.codexalimentarius.net

El sitio contiene información actualizada sobre:

- Reuniones e informes del Codex;
- Normas y otras recomendaciones;
- Estatutos y procedimientos

El sistema del Codex también está cambiando. Cabe esperar que se produzcan importantes cambios en la estructura tradicional del Comité y que se produzca una participación mucho mayor de los países en desarrollo como países anfitriones de nuevos comités y grupos de acción del Codex. Esta perspectiva es entusiasmante.

Pase lo que pase, sería justo afirmar que la contribución del Codex Alimentarius al progreso de la humanidad es uno de los mayores y más extraordinarios avances del siglo XX –y lleva camino de mantenerse en el siglo XXI.



Siglas

Acuerdo MSF

Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Acuerdo OTC

Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio

ADN

Ácido desoxirribonucleico

APEC

Cooperación Económica en Asia y el Pacífico

APPCC

Análisis de peligros y de puntos críticos de control

ASEAN

Asociación de Naciones del Asia Sudoriental

CDB

Convenio sobre la diversidad biológica

CEPE

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa

CIPF

Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

FIL

Federación Internacional de Lechería

GATT

Acuerdo general sobre aranceles aduaneros y comercio

INFOSAN

Red de Autoridades Internacionales de Inocuidad de los Alimentos

JECFA

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

JEMRA

Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos

JMPR

Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas

LMR

Límite máximo de residuos

MERCOSUR

Mercado Común del Sur

OCDE

Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos

OIE

Organización Mundial de Sanidad Animal

OIEA

Organismo Internacional de Energía Atómica

OMC

Organización Mundial del Comercio

OMS

Organización Mundial de la Salud

ONG

Organización no gubernamental

TLC

Tratado de Libre Comercio de América del Norte