



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

2 0 1 8  
**C O D E X**

PROTEGER LA SALUD, FACILITAR EL COMERCIO


# Un mundo lleno de normas

**LOS 10 OBJETIVOS  
DE LA PRESIDENCIA**

**20 años  
de análisis  
de riesgos**

*Si no es inocuo,  
no es alimento*

**Seguir el ritmo de la innovación tecnológica**



Las denominaciones empleadas en esta publicación no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o la Organización Mundial de la Salud (OMS), juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. Las líneas discontinuas en los mapas representan de manera aproximada fronteras respecto de las cuales puede que no haya pleno acuerdo. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la OMS o la FAO los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Salvo error u omisión, las denominaciones de productos patentados llevan letra inicial mayúscula. La FAO y la OMS han tomado todas las precauciones razonables a efectos de verificar la información que contiene esta publicación. No obstante, el material publicado se distribuye sin ninguna clase de garantía expresa o implícita. La responsabilidad por la interpretación y el uso del material corresponde a los lectores. En ningún caso la FAO o la OMS serán responsables de daños derivados de dicho uso.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de sus autores, y no representan necesariamente las de la OMS o la FAO.

ISBN 978-92-5-131304-6  
(FAO) © FAO y OMS, 2019

La FAO y la OMS fomentan el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, descargar e imprimir el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la OMS y la FAO como fuentes y titulares de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la OMS y la FAO aprueben los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios. Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación, así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán dirigirse a [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) o a [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org). Las publicaciones de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización ([www.fao.org/publications/es](http://www.fao.org/publications/es)) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org).



©Bob Scott

## Contribuciones en especie

La Comisión del Codex Alimentarius agradece a los siguientes Estados miembros por su generosidad al actuar como anfitriones de comités y actos del Codex:

- Australia
- Canadá
- China
- Ecuador
- Alemania
- Hungría
- India
- Kazajstán
- Kenya
- Malasia
- Países Bajos
- Paraguay
- República de Corea
- Senegal
- Uganda
- Estados Unidos de América
- Vanuatu

## Agradecimientos

La presente publicación sobre el Codex ha sido preparada por la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius como parte del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

Este informe anual, ahora en su segundo año, tiene por objeto presentar la labor de la organización en un formato accesible, colorido y comprensible para el público más amplio posible.

La Secretaría del Codex agradece profundamente el apoyo y las contribuciones de la FAO y la OMS, los oficiales de la Comisión del Codex Alimentarius, los gobiernos anfitriones, los Estados miembros y los observadores, así como de la Secretaría del Codex.

Agradece también a las unidades técnicas y de comunicaciones de la FAO y la OMS por sus consejos y aliento, y a los fotógrafos y técnicos por las contribuciones realizadas durante todo el año en los actos del Codex.

**Equipo editorial:** *Anne Beutling, Giuseppe Di Chiera, Ross Halbert, David Massey y Mia Rowan*

**Comunicación visual:** *Cristiana Giovannini*

# Un mundo lleno de normas



## Índice

- 4** ¿Qué es el Codex Alimentarius?
- 6** Un programa orientado al futuro
- 8** Los 10 objetivos de la Presidencia
- 10** Un año en el cargo
- 12** Lo que hay detrás de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” de la OMS
- 14** En la pista “a prueba de futuro”
- 16** Una historia contada desde dentro
- 18** ¿Cuándo es preciso usar INFOSAN?



- 20** El Codex y las técnicas nucleares
- 22** Alimentos adecuados para el futuro
- 25** Formar parte del sistema
- 26** Comercio y normas alimentarias
- 29** Promover el Codex a escala mundial
- 30** 20 años de análisis de riesgos
- 34** Observar el Codex

- 36** Hacia adelante
- 38** Cuando #Codex es tendencia en Twitter
- 42** El Codex es su gente
- 44** Mejorar la cooperación con las normas
- 48** Lista de miembros
- 50** Cómo se financia el Codex Alimentarius
- 51** Lista de normas propuestas para su adopción en el 41.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

# ¿Qué es el Codex Alimentarius?

**E**l Codex Alimentarius, o “Código Alimentario”, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas que los gobiernos pueden decidir utilizar para velar por la inocuidad y la calidad de los alimentos y por el comercio equitativo de estos. Cuando se cumplen las normas, los consumidores pueden confiar en que los productos que compran son inocuos y de calidad, y los importadores, en que los alimentos que han encargado se ajustarán a sus especificaciones.

Las normas son aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius, que actualmente se compone de 188 Estados miembros y una organización miembro (la Unión Europea) y cuenta con 226 observadores, que comprenden 56 organizaciones intergubernamentales, 154 organizaciones no gubernamentales y 16 organismos de las Naciones Unidas. La Comisión (CAC según sus siglas en inglés) fue creada en 1963 por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) para proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio de alimentos.

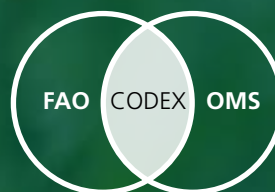
## Comités coordinadores regionales FAO/OMS





El Codex ha elaborado cientos de normas, directrices y códigos, al tiempo que ha definido miles de niveles permitidos de aditivos, agentes contaminantes y residuos químicos en los alimentos. Por encima de todo, su éxito radica en promover el consenso, impulsar la colaboración y adoptar decisiones basadas en datos científicos.

## Mandato del Codex



**PROTEGER**  
la salud de los  
consumidores



**ASEGURAR**  
prácticas  
leales en el  
comercio de  
alimentos



**PROMOVER**  
la coordinación  
de todas  
las normas  
alimentarias

# Un programa orientado al futuro

por Tom Heilandt, Secretario del Codex



Grandes pensadores de diferentes tradiciones en todo el mundo, desde Confucio hasta Ovidio, que han sido no solo profundos filósofos de la vida, sino también cartógrafos de las artes culinarias y de las ciencias gastronómicas, llegaron repetidamente a una conclusión común: sin amistad ni comidas, la vida no es digna de ese nombre. Sabias palabras, universalmente verdaderas y en línea con nuestro mandato.

Las Naciones Unidas se ocupan de la seguridad alimentaria en Roma. En esta ciudad tienen su sede la FAO, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), así como también la Secretaría del Codex.

Permítanme brindarles una calurosa bienvenida a la Sede de la FAO y a Roma en ocasión del 41.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la reunión anual de la familia del Codex en la que nos encontramos para hacer balance de nuestros progresos colectivos, planificar el futuro y fortalecer nuestros lazos de cooperación y amistad.

Estos encuentros no solo nutren los intercambios y debates, sino que también nos recuerdan los vínculos materiales entre consumo sostenible y coexistencia en armonía que honramos cada vez que comemos, ya sea que lo hagamos en la cafetería de una empresa, en un puesto callejero de venta de alimentos o en casa. Estas escenas cotidianas ilustran las preocupaciones universales que dieron lugar a la creación del Codex a fin de que las abordase, las promoviese y nos brindase protección.



· 제 17회 식품안전의날 기념식 ·





Es gracias a su mandato que el Codex obtiene tan buenos resultados.

El Codex se esfuerza permanentemente por responder mejor a las necesidades de sus partes interesadas; ante todo, ustedes, los Estados miembros asociados, pero, en última instancia, todas las personas. Sin sus conocimientos especializados y sus contribuciones materiales, el Codex no sería el Codex.

El sistema de las Naciones Unidas, incluido su Secretario General, António Guterres, cuyo programa de reformas hace hincapié en la necesidad de procesos descentralizados y conducidos por los países, que den lugar a soluciones que puedan aplicarse para enfrentar las preocupaciones del mundo real, reconoce cada vez más la importancia de las perspectivas regionales para el éxito a escala mundial de las actividades multilaterales. En este sentido, el Codex ha sido durante mucho tiempo un pionero, dado que se trata de una comisión técnica híbrida que privilegia la participación de los países en el establecimiento y la ejecución de sus programas.

Nuestro ambicioso programa de talleres regionales del año pasado procuró proporcionar capacitación “a medida” en nuestro conjunto de plataformas de tecnología de la información y las comunicaciones (TIC) a fin de incrementar la participación en todos los niveles y seguir mejorando las credenciales de inclusividad, legitimidad y credibilidad de la labor del Codex. La colaboración entre los países, las regiones y la Secretaría ha sido ejemplar; confío en que estas iniciativas den frutos durante el próximo año y en que la revitalización de los comités coordinadores regionales FAO/OMS siga generando impulso.

El año pasado marcó algunos hitos fundamentales para el Codex —entre ellos, la 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas—, así como algunos desafíos importantes. La jubilación de una funcionaria con muchos años en el puesto y una vacante que tardó largo tiempo en cubrirse provocaron algunos momentos difíciles, pero ya están resueltos y la Secretaría cuenta con su personal completo. Muchas cuestiones fundamentales siguen presentes en nuestro

programa: ¿Qué hacer cuando resulta difícil lograr el consenso por motivos que están fuera de nuestro mandato? ¿Cómo asegurar de manera sostenible la disponibilidad del asesoramiento científico? ¿Cómo asegurar que todos los que deseen participar puedan hacerlo de manera equitativa? ¿Cómo conseguir que realmente se utilicen las normas del Codex una vez que se aprueban?

Para resolver estas cuestiones, en este momento están en marcha varias actividades con el apoyo de la FAO y la OMS. El Fondo fiduciario 2 está en pleno desarrollo, pero necesitamos garantizar continuidad a su financiación. Las iniciativas de respaldo al asesoramiento científico están avanzando, pero aún no tenemos la certeza de que lograrán lo que esperamos.

En última instancia, les compete a ustedes, los Estados miembros, determinar cómo el Codex aborda estas preguntas fundamentales y, al mismo tiempo, sigue produciendo los bienes públicos mundiales que son cruciales para muchos países. Una participación enérgica de buena fe y un compromiso sólido serán la clave para encontrar soluciones y establecer el tipo de programa orientado al futuro que necesitamos a fin de potenciar nuestra herencia y contribuir a las soluciones para los retos existenciales que enfrentará la especie humana en los próximos 50 años. El Plan estratégico para 2020-25 es solo el comienzo.

La inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de productos alimenticios seguirán manteniendo siempre su importancia. Para que esto no se olvide, apoyamos conjuntamente con la FAO y la OMS y muchos Estados miembros, encabezados por Costa Rica, la creación del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. La propuesta será presentada ante las Naciones Unidas el próximo otoño y esperamos que, con la participación de todos ustedes, la celebración de este día sea un éxito.

Las tareas que tenemos por delante parecen arduas, pero confío en nuestros lazos de amistad ya demostrados y en la cooperación para lograr el consenso y cumplir con las expectativas que se han depositado en nosotros.

# Los 10 objetivos de la Presidencia

por *Guilherme da Costa Júnior*

**E**l Codex Alimentarius es la organización internacional preeminente que se ocupa de la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de alimentos. Sus normas, directrices y códigos de prácticas sobre los alimentos contribuyen a la inocuidad, calidad y equidad del comercio alimentario internacional.

Es más, constituyen una manera sólida de preservar la salud de los consumidores y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. A medida que aumenta el comercio mundial de alimentos, las normas alimentarias del Codex son aceptadas en todo el mundo y consideradas como normas de referencia por la Organización Mundial del Comercio (OMC). Cuando los países basan sus normas nacionales en el Codex, ya sea para el consumo interno o para la exportación, proporcionan a los consumidores confianza en la inocuidad, calidad y autenticidad de lo que comen.



*Guilherme da Costa Júnior es el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius*

*La inocuidad de los alimentos y el comercio se encuentran en continua evolución. Al mirar hacia el futuro, insto a cada uno de ustedes a centrarse en los “10 objetivos del Codex” siguientes:*





**1.** Estar listos para responder oportunamente a las cuestiones que vayan surgiendo en materia de inocuidad, calidad y nutrición a fin de proteger la salud de los consumidores y velar por las prácticas leales en el comercio de alimentos.



**2.** Velar por que las normas del Codex se basen en datos científicos sólidos.



**3.** Conectarse con las realidades de los diferentes países, reunirlos y promover el consenso en cada etapa del proceso de establecimiento de normas del Codex.

**4.** Seguir promoviendo la participación amplia y la inclusión, en particular mediante el Fondo fiduciario del Codex.



**5.** Sensibilizar a los consumidores y crear confianza en las normas del Codex, teniendo en cuenta que las asociaciones de consumidores pueden ayudar a nuestras partes interesadas a observar las cuestiones desde una perspectiva pública.

**6.** Incentivar la participación en la labor del Codex de los diferentes actores de la cadena alimentaria a fin de facilitar el acceso a alimentos saludables y nutritivos, y proporcionar normas que orienten a las personas cuyos medios de vida dependen directamente de la agricultura y de los sistemas alimentarios.



**7.** Fortalecer la cooperación con otras organizaciones internacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de alimentos.



**10.** Actuar en conjunto en el Codex: en nuestro mundo en permanente cambio, con comunicaciones cada vez más rápidas y constantes novedades científicas que inciden de manera importante en la inocuidad y el comercio de los alimentos, el Codex trabaja para fortalecer la colaboración entre diferentes sectores, tanto públicos como privados, mediante asociaciones genuinas y eficaces.

**8.** Intensificar la promoción y la difusión a todos los sectores implicados en la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio alimentario.



**9.** Contribuir a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

# Un año en el cargo

*Mensajes de los tres vicepresidentes al cabo de su primer año de labor*



## Mariam Eid

**S**er vicepresidente del Codex proporciona oportunidades para promover el Codex en todo el mundo. Mi plan para el futuro es seguir fortaleciendo la participación de los países en desarrollo en el Codex, contribuir a la creación de capacidad y, también, hacer el seguimiento de la labor de sus diferentes comités con la esperanza de lograr el objetivo de que todos, en cualquier lugar y en cualquier momento, tengan acceso a alimentos inocuos.



## Purwiyatno Hariyadi

**M**e honra sumamente ser parte de la familia del Codex y haber sido elegido como uno de sus tres vicepresidentes. Mi participación recibió gran impulso de mi asistencia a un taller organizado inmediatamente antes de la 74.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo, en 2017. A partir de ese momento he tenido oportunidades de acompañar y comprender la labor del Codex detalladamente al asistir a la quinta reunión del Grupo de acción intergubernamental especial sobre resistencia a los antimicrobianos del Codex, celebrada en Jeju (República de Corea) y la 12.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), que tuvo lugar en Utrecht (Países Bajos).

Ser uno de los vicepresidentes del Codex también me ha proporcionado oportunidades para promover la importancia de la labor del Codex y de sus normas; por otra parte, este año participé en actos relacionados con la inocuidad de los alimentos en Tailandia y la India. Me entusiasma contribuir a la labor del Codex en el futuro próximo, especialmente porque está previsto celebrar la 13.<sup>a</sup> reunión del CCCF (en 2019) en Indonesia. También aguardo con interés el trabajo conjunto de elaboración y finalización del Plan estratégico del Codex para el período 2020-25.



## Steve Wearne

**F**ue un gran honor haber sido elegido como uno de los tres vicepresidentes del Codex y, bajo la dirección de Guilherme da Costa, hemos asumido el compromiso colectivo de estar más cerca de los Estados miembros y de ser más accesibles para ellos. Aunque mi contribución al Codex se vio interrumpida en los últimos meses por una enfermedad, me complació asistir a la reunión del Comité Ejecutivo en 2017, así como a la reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), celebrada en Chicago. Espero contribuir plenamente a la labor del Codex en el próximo año y preveo dos prioridades en particular. En primer lugar, la elaboración y finalización de nuestro Plan estratégico para el período que comienza en 2020 y el nuevo foco de atención que proponemos: abogar por que las empresas de alimentos y los Estados miembros hagan un uso más amplio de las normas del Codex. En segundo lugar, mantener el impulso de nuestra labor tendiente a contrarrestar la resistencia de los antimicrobianos, que sigue siendo uno de los riesgos más importantes para la salud pública en el futuro.



Photos ©Bob Scott

# Qué hay detrás de las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" de la OMS

*¿Por qué esta campaña ha funcionado durante casi dos decenios?*

*por Françoise Fontannaz-Aujoulat  
y Kazuaki Miyagishima*



Françoise Fontannaz-Aujoulat



Kazuaki Miyagishima

*Françoise Fontannaz  
Oficial de Comunicaciones  
y Promoción del  
Departamento de Inocuidad  
de los Alimentos, Zoonosis  
y Enfermedades de  
Transmisión Alimentaria de  
la OMS*

*Kazuaki Miyagishima,  
Director del Departamento  
de Inocuidad de los Alimentos  
y Zoonosis de la OMS*





fin de mostrar a todos lo que puede hacerse para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) presentó en 2001 el documento titulado “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”.

Hoy, al celebrarse su 17.º aniversario, se reconoce que las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” es una de las campañas más exitosas y que el documento se ha traducido a 87 idiomas. ¿Por qué funcionó tan bien? Estos son los cinco secretos de su éxito.

## 1. Un mensaje simple, fácil de comprender, adaptar y adoptar

Las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” pueden traducirse en acciones porque están escritas en un lenguaje simple, adaptado al público general. Gracias a ello se pueden traducir con facilidad a los idiomas locales.

## 2. Recomendaciones basadas en hechos comprobados

Cada clave invita al consumidor a comprender el “porqué” de los riesgos y lo que él o ella puede hacer en relación con un riesgo concreto. Esto aumenta las posibilidades de impulsar un cambio real en el comportamiento de los consumidores.

## 3. Una orientación universal pertinente para cualquier lugar del mundo

Las “Cinco claves” son pertinentes tanto para los países en desarrollo como para los países desarrollados, dado que las intervenciones comunes para reducir los patógenos transmitidos por los alimentos son básicamente las mismas en todo el mundo. El mensaje permanente de las “Cinco claves” se destaca dentro de la gran cantidad de información de nuestra época. Las recomendaciones más importantes de las “Cinco claves” no precisan ser modificadas para adaptarse a diferentes entornos culturales.



Video “Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos” disponible en 18 idiomas.



## 4. Empoderar a los consumidores para que se comprometan

Los consumidores quieren hacer algo para que sus alimentos sean más inocuos, pero pocos saben lo que pueden hacer. Las “Cinco claves” proporcionan a los consumidores unos conocimientos que los llevan a exigir alimentos inocuos y adoptar decisiones fundadas. Cuando piensan que no pueden hacer nada ante los riesgos, se sienten desvalidos y pierden confianza en los sistemas alimentarios.

## 5. Integración intersectorial en un contexto más amplio

Cuando las “Cinco claves” se emplean para el fomento de la salud y la educación pueden dar lugar al diálogo y la colaboración entre diferentes partes interesadas provenientes de distintos sectores (salud, agricultura, educación, turismo o medio ambiente). En todo el mundo, las autoridades centrales y locales, las escuelas, las organizaciones no gubernamentales (ONG), la industria alimentaria y las organizaciones de consumidores utilizan las “Cinco claves” en campañas de fomento de la salud dirigidas a profesionales de la salud, manipuladores de alimentos, inspectores de alimentos, adultos y niños, mujeres y hombres.

Sobre la base del éxito de las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, la OMS publicó las *Cinco claves para una mayor inocuidad de los productos de la acuicultura con objeto de proteger la salud pública*, a fin de promover prácticas de higiene desde la cría de peces hasta la mesa. Actualmente las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” se incluyen en las recomendaciones a los consumidores con miras a combatir la resistencia a los antimicrobianos.

Su adopción por parte de los países muestra que los mensajes simples que provienen de una fuente confiable pueden lograr un cambio real.

# En la pista “a prueba de futuro”

Partiendo de la creencia compartida de que es necesario mantenerse al ritmo de la innovación tecnológica, el Codex mantiene su compromiso con la regulación del mercado mundial de alimentos

por Renata Clarke

**M**ientras nos vamos preparando para el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de este año nos vienen a la mente muchas ideas. La primera está relacionada con la verdadera naturaleza de la Comisión: un órgano integrado por personas con intereses y perspectivas diversos que se reúnen porque comparten la creencia de que se necesitan reglas y enfoques comunes a fin de regular el mercado mundial de alimentos. Esta “creencia compartida” es esencial, pero es simplemente el punto de partida de lo que hace que el sistema del Codex funcione. Se necesita el compromiso de realizar una preparación adecuada, así como una buena disposición a comprender y tener en cuenta los problemas y los intereses de otros países. La labor en curso del Fondo fiduciario del Codex y la propia labor de la FAO en materia de fomento de la capacidad implican trabajar con los países en desarrollo para fortalecer los procesos nacionales que respaldan la preparación sólida del Codex. Este no es un mensaje dirigido solo a los países en desarrollo: se trata de un recordatorio permanentemente útil para que todos mantengan un elevado nivel de conciencia un compromiso constante.

Renata Clarke es Jefa de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO



©FAO/Giuseppe Carotenuto

*“Tenemos que anticiparnos al cambio y prepararnos para él. La estabilidad e inocuidad de nuestros productos alimentarios depende de ello”*



Como nota muy positiva, cabe destacar que los miembros del Codex demostraron mucha energía, entusiasmo e interés en participar en el "aprendizaje entre homólogos" en el marco del Fondo fiduciario del Codex. Sin duda, estas interacciones nos acercan y contribuyen a crear un entorno propicio para el diálogo constructivo y respetuoso sobre cuestiones relativas a las normas alimentarias y para promover el consenso a escala mundial.

Mi segunda idea se refiere al cambio y la innovación. Nadie puede negar la rapidez de los cambios que se están produciendo a nuestro alrededor. Por ejemplo, me han dicho que las cámaras que se encuentran en vehículos espaciales lanzados hace casi un decenio probablemente sean de menor calidad que las que la mayoría de nosotros lleva en su propio teléfono. ¡Increíble! En otras esferas, que inciden directa o indirectamente en la inocuidad de los alimentos y en nuestra capacidad de evaluar, gestionar y manejar los riesgos, también son evidentes saltos tecnológicos de este tipo. El cambio climático, la urbanización, los entornos políticos cambiantes y las transiciones económicas son otros

tantos factores de un cambio que repercute en nuestra capacidad de gestionar de manera eficaz la inocuidad de nuestros productos alimentarios.

El Codex aspira a ser "a prueba de futuro" y a ser capaz de detectar y abordar los cambios: lograr esa aspiración depende de nosotros. La FAO ha empezado a trabajar con los países para ponerlos en condiciones de seleccionar adecuadamente y aplicar con eficacia técnicas de previsión que les permitan comprender las cuestiones que vayan surgiendo en relación con la inocuidad de los alimentos. Se trata de una oportunidad única para que esta información se ponga en común y se mejore en los foros del Codex, como las reuniones de los comités coordinadores regionales FAO/OMS. El taller subregional de la FAO sobre previsión en inocuidad de los alimentos, celebrado en Nairobi en marzo de 2018, generó mucho interés y ya se están impulsando más medidas en algunos de los países participantes.

Cuando el mundo cambia tan rápidamente y de tantas formas a nuestro alrededor, no podemos simplemente seguir haciendo lo que siempre hemos hecho y pretender los mismos resultados: tenemos que prever el cambio y prepararnos para él. La estabilidad e inocuidad de nuestros productos alimenticios depende de ello.

La tecnología mejora nuestra capacidad de acceder a los riesgos, gestionarlos y comunicar sobre ellos.



# Una historia contada desde dentro

*Un punto de contacto del Codex transmite algunos consejos, pensamientos y sus perspectivas para el futuro*



Cassandra Pacheco es el punto de contacto del Codex en Chile

## ¿Cómo es la rutina cotidiana de un punto de contacto del Codex?

Bueno, prácticamente todos los días surgen tareas no previstas que debemos enfrentar y resolver. Pero, en general, la tarea de un punto de contacto del Codex es realizar observaciones sobre las revisiones a través del correo electrónico, que es el canal formal que la Secretaría del Codex utiliza para comunicarse con los Estados miembros, como Chile. De manera que brindar una respuesta oportuna es una parte fundamental de lo que hace un punto de contacto del Codex. En Chile, la función actual del Punto de Contacto del Codex se complementa con la labor que realiza nuestro país como coordinador regional FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).



## ¿Cómo está compuesto el equipo?

Veintiséis profesionales trabajan para la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). La agencia está dividida en cuatro grandes áreas y las funciones nacional y regional del Codex están integradas en el Área de asuntos internacionales, que se centra en la cooperación y la legislación internacional y en las organizaciones multilaterales. En esta área trabajamos el Coordinador, Diego Varela, otras dos profesionales, Constanza Vergara y Claudia Villarroel, y yo.

## En su opinión, ¿cuál es el próximo gran desafío que tendrá que afrontar el Codex?

Creo que nuestro mayor desafío actual es elaborar unas directrices sobre bioplaguicidas, un tema tratado en la 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Chile, los Estados Unidos y la India presidirán el grupo de trabajo por medios electrónicos para la elaboración de las directrices. Chile propuso esta cuestión en el último período de sesiones de la Comisión y recibió un gran apoyo.



## ¿Qué desafíos enfrentan en su labor en el Codex?

Una de nuestras responsabilidades más difíciles es la coordinación del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC). Diariamente luchamos para que la región sea más activa, mantenga la cohesión y participe en la labor del Codex. De manera que estamos en constante comunicación con la región a fin de trabajar de manera conjunta, intercambiar nuestras experiencias en el Codex y apoyar a los colegas para que lleven a cabo su labor. Así es como hemos puesto en práctica proyectos de cooperación que fomentan las mejores prácticas e institucionalizan la labor del Codex en la región, con lo que demostramos la importancia de participar activamente en las organizaciones internacionales.

## ¿Qué tiene de especial ser un coordinador regional?

Nunca me he detenido a pensar si algo hace a una persona especial o no por el hecho de ocupar un puesto específico. Puedo decirles que una característica especial de mi trabajo es el contacto permanente que tengo con todas las regiones del mundo, la comprensión de realidades diferentes, el establecimiento de amistades y el trabajo con gente tan distinta y personas únicas, y que esto es algo que valoro. Aprecio tener la oportunidad de viajar y comunicar la experiencia de Chile en el Codex.



## ¿Qué consejo le daría al próximo coordinador regional?

Un aspecto importante de esta función reside en ser muy proactivo y buscar respuestas, dado que el establecimiento de objetivos depende de lo lejos que uno quiera llegar con su trabajo.

Photos ©ACHIPIA

# ¿Cuándo es preciso usar INFOSAN?

*Durante 15 años, INFOSAN ha facilitado la comunicación, a través de las fronteras y entre sus miembros, durante cientos de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos*

*por Peter Karim Ben Embarek y Carmen Savelli*

**E**


n nuestro mundo cada vez más globalizado, parece que cada vez más frecuentemente vemos incidentes de gran escala relacionados con la inocuidad de los alimentos en los titulares de los medios de comunicación. En la actualidad, los brotes transmitidos por alimentos se extienden con facilidad a través de muchos países. Un producto alimenticio producido hoy en un país puede consumirse mañana en el otro confín del planeta. Frente a esta realidad, es esencial que los canales internacionales de comunicación funcionen con rapidez cuando un alimento nocivo ingresa en el mercado mundial, de modo que las autoridades competentes puedan adoptar medidas rápidamente a fin de proteger a los consumidores de las enfermedades.

*Peter K. Ben Embarek, Científico, Gestión de INFOSAN, OMS*

*Carmen Savelli, Oficial técnico, Secretaría de INFOSAN, OMS*



everythingpossible©123RF.com



Con miras a promover y facilitar el intercambio rápido de información durante acontecimientos relacionados con la inocuidad de los alimentos, la FAO y la OMS coordinan la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). En estos 15 años de funcionamiento, INFOSAN ha facilitado la comunicación a través de fronteras y entre miembros de la red durante cientos de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

En esas ocasiones, la red ha demostrado ser una herramienta práctica y confiable de intercambio de información, que ha permitido a los gestores de riesgos prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y salvar vidas mediante la recuperación de determinados productos y la publicación de alertas a los consumidores.

Varios acontecimientos recientes relacionados con la inocuidad de los alimentos han permitido destacar el importante papel que desempeña esta red en apoyo de actividades nacionales de respuesta. Por ejemplo, dos acontecimientos de este tipo se iniciaron en 2017 y continuaron en 2018: un brote de salmonelosis en preparados para lactantes elaborados en Francia y exportados a más de 80 países y un brote de listeriosis en productos listos para el consumo elaborados en Sudáfrica y exportados a 15 países.

En ambos casos los puntos de contacto de emergencia de INFOSAN proporcionaron información clave, como, por ejemplo, los países de destino de productos contaminados, a la Secretaría de INFOSAN que, a su vez, notificó a los puntos de contacto de emergencia de INFOSAN en los países importadores los detalles de los productos afectados, a fin de que detuvieran su distribución.

Así pues, INFOSAN se basa en la participación proactiva de miembros en todo el mundo para aplicar medidas de gestión del riesgo adecuadas.

Hoy en día, la red conecta a aproximadamente 600 integrantes de 188 Estados miembros, y su composición se amplía aún más cada año. El compromiso con la participación activa en INFOSAN es una manera importante en que los organismos gubernamentales nacionales pueden demostrar su dedicación a la mejora de la inocuidad de los alimentos como un bien mundial. Para mitigar los efectos de la próxima crisis internacional relacionada con la inocuidad de los alimentos, el mundo necesita a INFOSAN.

Peter Karim Ben Embarek



Carmen Savelli



# El Codex y las técnicas nucleares

## Colaborar con el Codex en materia de aplicaciones nucleares para la inocuidad y el control de los alimentos

por Carl Blackburn y Britt Maestroni

**E**

l trabajo en colaboración es una parte fundamental de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que se refieren a la pobreza, el hambre, la salud y el saneamiento. Además, el ODS 17 está dedicado por completo a las alianzas para el logro de los objetivos, un impulso a aunar esfuerzos con miras a movilizar recursos y fortalecer la aplicación de iniciativas de desarrollo sostenible.

La División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura es una asociación en sí misma, un programa compartido entre la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA). En el Codex, la División Mixta es el vínculo con especialistas técnicos en técnicas nucleares y las tecnologías conexas relacionadas con la inocuidad y el control de los alimentos. La División Mixta trabaja con múltiples asociados a fin de promover usos inocuos, seguros y pacíficos de las tecnologías nucleares. Ayudar a desarrollar la inocuidad de los alimentos y las normas de calidad de los alimentos relacionadas con las tecnologías nucleares es una parte central de nuestra labor. Esta comprende técnicas para medir contaminantes y residuos en los productos alimenticios, rastrear los orígenes de los alimentos, detectar el fraude y la adulteración de alimentos y utilizar la energía de haces de radiación ionizante a fin de mantener la calidad de los alimentos y reducir la incidencia de intoxicación alimentaria. Asimismo, disponemos de conocimientos especializados para ayudar a los países a prepararse para emergencias nucleares o radiológicas y responder a ellas.


Carl Blackburn y Britt Maestroni, División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura



Las normas y directrices del Codex son la base a partir de la cual el personal de investigación y técnico de la División Mixta y de los laboratorios asociados de agricultura y biotecnología de la FAO y el OIEA brindan apoyo a los Estados Miembros mediante la creación de capacidad y la formación para, en última instancia, mejorar la inocuidad, calidad y control de los alimentos, incrementar el comercio y proteger a los consumidores. Las iniciativas recientes comprenden el fomento de la consolidación de redes de laboratorios analíticos (por ejemplo, en América Latina y el Caribe); la elaboración de orientación internacional sobre radiactividad en los alimentos; la coordinación de iniciativas de investigación a fin de desarrollar técnicas radiométricas y complementarias integradas para contaminantes y residuos mixtos en alimentos y desarrollar métodos analíticos sobre el terreno a fin de evaluar la autenticidad, inocuidad y calidad de los alimentos..



Convención Internacional  
de Protección Fitosanitaria



# Proteger los recursos fitogenéticos mundiales contra las plagas

[www.ippc.int](http://www.ippc.int)

La Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) contribuye a la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y la facilitación del comercio desde 1952.

# Alimentos adecuados para el futuro

*Qué debemos hacer para que nuestros alimentos sigan siendo inocuos*

*por Markus Lipp*

**C**omo consumidores podemos tener muchísimos requerimientos diferentes o preferencias variadas en cuanto a nuestros alimentos ideales, pero lo que siempre y en todos los casos esperamos es que los alimentos sean inocuos. Si no son inocuos, no son alimentos. Cuando se emplean plaguicidas, esperamos que sus residuos no lleguen a niveles que resulten nocivos para los seres humanos. Si comemos cacahuetes (maní), esperamos que su posible contenido de micotoxinas sea lo suficientemente bajo como para no perjudicarnos ni a nosotros ni a nuestros hijos.




Markus Lipp, Oficial Superior de Inocuidad de los Alimentos, Secretaría del JECFA



Rice fields on terraced of Mu Cang Chai Yen Bai





*“La verdadera esencia del Codex Alimentarius reside en brindar orientación”*

Aquellos de nosotros que tienen acceso a un productor local tal vez deseen beneficiarse con la compra directa de productos sin elaborar. Sin embargo, estos productos necesitan una preparación cuidadosa para seguir siendo inocuos. Por ejemplo, si bien la leche es muy nutritiva, hay que pasteurizar o hervir la leche cruda antes de consumirla para impedir una intoxicación alimentaria.

Por otra parte, no todos pueden disfrutar del acceso a los productores locales. Se prevé que en 2050 más de la mitad de la población mundial vivirá en las ciudades. Para alimentar a nuestras ciudades se necesitará que más alimentos recorran distancias más largas y que mantengan su inocuidad a lo largo del proceso de distribución. Esto puede requerir una cadena de frío ininterrumpida desde el establecimiento hasta el refrigerador de nuestros hogares, como sucede con la leche o el pescado frescos, una proeza logística que suele darse por descontada. En otros casos puede ser necesaria una elaboración más compleja de los alimentos, como, por ejemplo, en los procesos de enlatado de las hortalizas, y, probablemente, sea necesario envasar más alimentos para mantener su inocuidad y preservar su calidad.

La verdadera esencia del Codex Alimentarius reside en proporcionar orientación y establecer disposiciones que defnan la cantidad de residuos de contaminantes y plaguicidas presentes que resulta inocua para los seres humanos, permitan la elaboración higiénica de alimentos y determinen niveles adecuados para el uso inocuo de conservantes y otros aditivos alimentarios a fin de que podamos aprovechar sus beneficios en forma segura y disfrutar de alimentos inocuos.

Los alimentos son vida, y la vida necesita alimentos para sostenerse. Los alimentos son una porción fundamental de nuestras culturas y el tema de muchas conversaciones apasionadas, por ejemplo, sobre la mejor manera de preparar un plato. Las tradiciones y las recetas familiares son valoradas y guardadas como parte de la identidad cultural. Pero independientemente de nuestras preferencias y necesidades culturales y relacionadas con las dietas, independientemente de todos los debates, para que nuestros alimentos sean inocuos no deben contener cantidades peligrosas de microbios ni niveles excesivos de contaminantes y residuos u otras sustancias. Si no son inocuos, no son alimentos.

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) es un comité científico internacional de expertos administrado conjuntamente por la FAO y la OMS. Ha venido reuniéndose desde 1956, inicialmente con el propósito de evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios.



# Formar parte del sistema

## Preparación efectiva para una participación exitosa en el comercio internacional de alimentos

por Georgios Mermigkas, División de Comercio y Mercados de la FAO

**E**

l comercio puede tener repercusiones en una amplia gama de variables económicas y

sociales, como la variedad, la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios, así como la composición de las dietas. En este sentido, está directamente relacionado con las iniciativas de los gobiernos en pos de lograr los objetivos de inocuidad de los alimentos y seguridad alimentaria.

Al mismo tiempo, los gobiernos utilizan medidas no arancelarias a fin de proteger la salud de las personas, los animales o las plantas, o para reglamentar las características técnicas de los productos. Estas medidas no arancelarias pueden plantear

dificultades para que los productores y exportadores, especialmente en los países en desarrollo, accedan a otros mercados, si los requisitos y normas de cada mercado son diferentes.

El sistema que comprende la Comisión del Codex Alimentarius, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) de la OMC, permite que los gobiernos persigan su objetivo de política de proteger la salud pública y, al mismo tiempo, facilitar el comercio internacional de alimentos nutritivos inocuos.

Sin embargo, para que los países aprovechen los beneficios del comercio internacional, tienen que formar “parte” de este sistema. Deben participar en los procesos del Codex, y es necesario que estén

presentes y activos en los debates de los comités del Acuerdo MSF y el Acuerdo OTC.

La participación en la labor de los comités de ambos acuerdos es esencial para que los países planteen sus preocupaciones y debatan los problemas relacionados con el comercio que surgen de la aplicación de las medidas propuestas en estos acuerdos por sus socios comerciales. El debate permite un intercambio honesto de opiniones con miras a la resolución de posibles conflictos, en tanto que la presencia de muchos expertos de diferentes países en el mismo lugar y al mismo tiempo brinda una oportunidad de resolución informal de dichas preocupaciones.

Otro elemento es la creación de redes informales. Puesto que los países no comercian consigo mismos, mantener canales abiertos de comunicación entre expertos de diferentes países puede facilitar el comercio y evitar las preocupaciones incluso antes de que aparezcan.

Sin embargo, la participación exitosa en la labor relacionada con el comercio del Codex y la OMC requiere una preparación efectiva basada en capacidades y conocimientos, para lo cual, a su vez, es necesario que los países inviertan en la creación de estas capacidades y en lograr la participación coordinada de todas las partes interesadas pertinentes.

El Acuerdo MSF define reglas para la inocuidad de los alimentos y requisitos en materia de salud animal y vegetal.

El Acuerdo OTC regula el comercio de todos los bienes y su finalidad es asegurar que las reglamentaciones técnicas, las normas y los procedimientos de la evaluación de la conformidad sean no discriminatorios y no creen obstáculos innecesarios al comercio.



# Comercio y normas alimentarias

*Cuando las normas alimentarias y el comercio internacional van a la par, ayudan a asegurar la inocuidad de los alimentos*

**L**a participación en la elaboración de normas alimentarias internacionales para el comercio es hoy más esencial que nunca.

Entrevistamos a Roberto Azevêdo, Director General de la OMC, durante la presentación de la publicación *Comercio y normas alimentarias* para hablar sobre crecimiento, desarrollo y factores impulsores en el campo de la reglamentación alimentaria.

## ¿Qué puede decirnos de esta publicación conjunta de la OMC y la FAO?

Hemos realizado un excelente trabajo junto con la FAO, y hemos creado una publicación que trata, precisamente, de la importancia de las normas para la inocuidad de los alimentos y de la facilitación del comercio transfronterizo de alimentos. Se trata de un texto muy informativo porque en él se explica que estas dos cosas —el comercio y la seguridad alimentaria— no chocan entre sí, sino que, en realidad, se refuerzan mutuamente. En la publicación mostramos que, si contamos con normas internacionales uniformes elaboradas por el Codex, las mismas harán que los consumidores accedan a alimentos inocuos y más asequibles porque los propios países no tendrán que asumir individualmente el costo de elaborar esas normas. Tampoco el sector privado ni las empresas tendrán que elaborarlas, de manera que los costos desaparecen y todos ganan. De esta manera, los consumidores disponen de productos más seguros a precios menores. Este es el resultado que podemos esperar de esta publicación.



©FAO/Giulio Napolitano



Puerto industrial y depósito de contenedores



Buque para transporte de contenedores

## ¿Cuáles son las compatibilidades entre los marcos de la OMC y de la FAO que permiten que ambas organizaciones colaboren en la creación de un sistema inclusivo de normas alimentarias internacionales y comercio internacional de alimentos?

La FAO y la OMC se complementan muy bien, porque la FAO, al trabajar conjuntamente con el Codex, cuenta con los conocimientos especializados necesarios para la elaboración de normas. Son estas las organizaciones que pueden elaborar normas científicas que sirvan de referencia para todos los países del mundo.

La OMC auspicia importantes acuerdos, como el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), que emplean las normas elaboradas por el Codex y la FAO y las consolidan en obligaciones que los Estados Miembros deben cumplir. Un Estado Miembro que cumple con esas normas automáticamente cumple con las obligaciones para con la OMC. Por consiguiente, ambas organizaciones se complementan: una elabora las normas y la otra posee la disciplina y los acuerdos que permitirán aplicarlas en todo el mundo.

*Roberto Azevêdo,  
Director General de la OMC*

## En su opinión, ¿cuáles son los desafíos futuros para la inocuidad de los alimentos debidos a la interconexión del comercio?

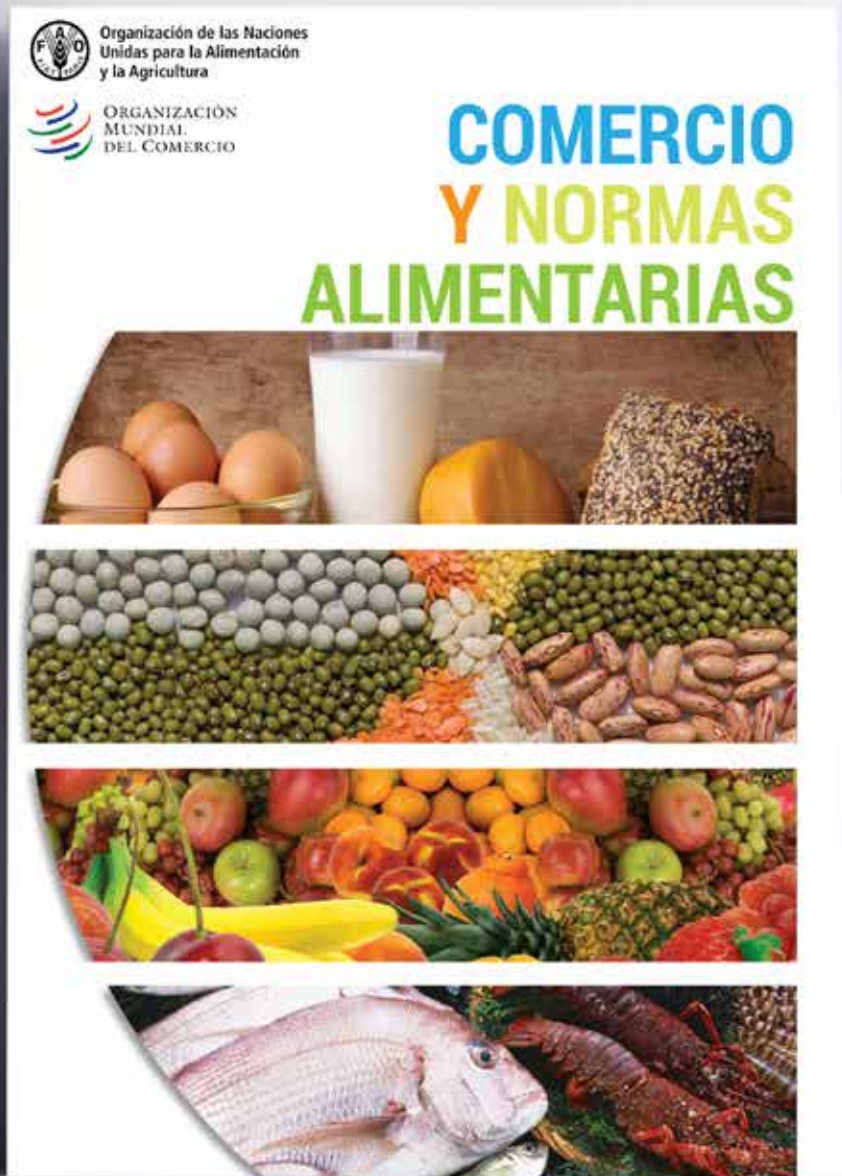
La interconexión del comercio es un elemento nuevo dado que, en la medida en que conectamos más información a través de las fronteras rápidamente, las normas y las preocupaciones son ahora más visibles que nunca. Hoy, si un producto tiene un problema en un mercado, por el motivo que sea, todos se enteran, y esto ocurre con gran rapidez. Por lo tanto, tenemos que asegurar que somos capaces de responder a estas cuestiones de una manera más rápida. Tenemos que asegurarnos de que las normas se identifican, se reconocen y se conocen bien a través de las fronteras. También podemos emplear tecnologías para mejorar la inocuidad, para el análisis de productos e, incluso, para disminuir el costo de la observancia de estas normas. Estoy seguro de que mucho más que antes, con las nuevas tecnologías vamos a tener alimentos más seguros a precios más asequibles.



©FAO/Giulio Napolitano

Conozca cómo la FAO y la OMC trabajan conjuntamente para facilitar el comercio sobre la base de normas alimentarias convenidas internacionalmente.

*Publicación ahora disponible en todos los idiomas de las Naciones Unidas.*



# Promover el Codex a escala mundial

*En 2018, los siguientes países lograron obtener fondos del Fondo fiduciario 2 (FFC 2) para aumentar la participación en el Codex.*



# 20 años de análisis de riesgos

*Cómo una idea que se adelanta a su época conduce a un futuro mejor*

por Steve Hathaway

**A**

ño 1995. Mientras el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la OMC estaba en espera de ratificación en Ginebra, la Comisión del Codex

Alimentarius encargó a un consultor un informe que presentara a los Estados miembros una nueva manera de pensar en el establecimiento de normas utilizando la evaluación del riesgos. Esta nueva disciplina constituía un principio fundamental del proyecto del Acuerdo y prometía un enfoque científico, transparente y más justo para el establecimiento de normas internacionales, en comparación con el enfoque empírico y prescriptivo que había regido hasta entonces. Más importante aún, las medidas de control se basarían en conocimientos detallados de los riesgos probables para el consumidor en el momento de ingerir los alimentos y no en la mera presencia del peligro para la inocuidad de los alimentos en diferentes segmentos de la cadena alimentaria previa al consumo.

Esto no funcionó bien. Con conocimientos limitados de los detalles del acuerdo comercial inminente y una desconfianza arraigada en lo que sería un cambio fundamental en el Codex, el consultor tuvo que definir de nuevo las reglas. Ese consultor era yo.

Año 1997. Se presentó a la Comisión un nuevo informe que hacía hincapié en la gestión del riesgo; esta vez fue aprobado por aclamación. En los años intermedios se había firmado el Acuerdo MSF de la OMC; además, los Estados miembros habían empezado a estudiar las disposiciones generales del análisis de riesgos y habían reconocido su valor crucial para acrecentar la utilidad de las normas del Codex y mejorar su utilización. Esta aprobación dio inicio a una ola de cambios irrevocables en el Codex, que comenzaron con un decenio de trabajo en el que se codificaron en el Manual de procedimiento los principios de evaluación del riesgo (datos científicos), gestión del riesgo (adopción de decisiones sobre las medidas de control) y comunicación del riesgo (colaboración con todas las partes interesadas). Todo este trabajo mantiene actualmente su solidez. En el decenio sucesivo, los comités pertinentes del Codex siguieron trabajando para incorporar los principios y las metodologías específicas del análisis de riesgos en una nueva ola de normas basadas en el riesgo; esta labor más específica sigue a buen ritmo hoy.

## **¿Cuál es la diferencia entre peligro y riesgo?**

Un peligro es algo que puede ser peligroso o dañino para la salud. Una ola enorme es potencialmente dañina, pero si usted no entra al agua, su salud no corre riesgos.



*Lo simple no es estúpido  
y lo complejo no siempre  
es correcto*



*Steve Hathaway es el Director de  
Ciencia y Evaluación del Riesgo del  
Ministerio de Industrias Primarias  
de Nueva Zelanda*

En el decenio de 1990, los consumidores (y, por lo tanto, los gobiernos) estaban mucho más preocupados por las sustancias químicas contenidas en los productos alimenticios que por los microorganismos. Esta era una situación paradójica para las autoridades reguladoras considerando las metodologías deterministas —aunque prudentes— de que se disponía para establecer límites de inocuidad en los alimentos. De algún modo estas metodologías ya se basaban en los riesgos, y no existían datos empíricos epidemiológicos sobre problemas de salud pública derivados de la exposición crónica. Por otra parte, las enfermedades transmitidas por los alimentos debidas a microorganismos eran evidentes a gran escala en muchos países. A pesar de esto, las normas de inocuidad de los alimentos se basaban, en general, en la presencia de peligros en los alimentos y no en los riesgos para los consumidores y, además, solían ser inflexibles e innecesariamente onerosas para la industria.

Esta situación había madurado como para que se investigara más. Los asesores en materia de riesgos aceptaban en gran parte las metodologías deterministas que se utilizaban para los productos químicos, pero aprovecharon la oportunidad para elaborar normas basadas en el riesgo para los patógenos microbianos. Sin embargo, subestimaron en gran medida las lagunas de datos que sería necesario colmar para generar una estimación del riesgo razonablemente firme para un peligro específico y una vía de exposición concreta. Así, los primeros años estuvieron marcados de algún modo por grandes iniciativas plurianuales que dieron lugar a modelos probabilísticos complejos y elegantes, pero que solían ser demasiado inciertos en sus



estimaciones del riesgo como para que las instancias decisorias los consideraran valiosos, o estaban tan vinculados a una situación en concreto que no eran útiles para el establecimiento de normas más generales.

Los años 2000 aportaron mucha experiencia en la aplicación del análisis de riesgos a nivel nacional y apareció una multiplicidad de enfoques para convertir los datos disponibles en normas basadas en el riesgo. “Lo simple no es estúpido y lo complejo no siempre es correcto” es una frase acuñada por Marcel Zwietering, quien describió una manera más práctica de pensar la evaluación del riesgo que persiste aún hoy. Esta experiencia influyó en el establecimiento de normas a escala internacional al punto que ahora es frecuente que los gobiernos nacionales se apoyen en el Codex para establecer sus normas nacionales basadas en el riesgo. Además, actualmente los consumidores (y los gobiernos) se centran, con razón, más en los peligros microbianos que en los de los productos químicos como la mayor fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Se anuncia un futuro brillante para el uso continuo y más eficaz del análisis de riesgos en el

establecimiento de normas del Codex para los alimentos en el comercio internacional. El conjunto de principios de análisis de riesgos laboriosamente construido en los primeros años pasó la prueba del tiempo y ha llegado a incorporarse a la legislación nacional de muchos países.

A pesar de esta orientación, la diversidad de las cadenas alimentarias y dietas nacionales en todo el mundo implica que siempre habrá dificultades para establecer normas cuantitativas basadas en el riesgo para los alimentos comercializados que resulten idóneas para todos. Sin embargo, aquellas personas inteligentes que consagraron los principios del análisis de riesgos en el Acuerdo MSF de la OMC ya habían pensado en esto y, por lo tanto, incluyeron un principio que permite que los gobiernos nacionales instauren medidas más estrictas que las del Codex cuando la evaluación del riesgo y la protección al consumidor las justifiquen adecuadamente. De veras, ¡un futuro brillante!



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

QUINTA EDICIÓN

# QUÉ ES EL CODEX

CODEX ALIMENTARIUS



Organización Mundial de la Salud



Ahora también disponible en árabe, chino, español, francés, inglés y ruso

# Observar el Codex

*Entrevistamos a Martin Slayne para obtener una perspectiva de la industria desde el interior del Codex*

## ¿Qué piensa de las organizaciones observadoras que contribuyen a la labor del Codex?

Es importante centrarse en el alcance de la armonización, considerando la información valiosa aportada por todas las partes interesadas, en particular sobre las restricciones de las realidades comerciales y las mejores prácticas, lo que ayudará a reducir costos y facilitar el comercio. Las organizaciones no gubernamentales también quieren asegurarse de que los alimentos sean inocuos y que estamos protegiendo la salud pública, basándonos en toda la información pertinente a fin de articular la reglamentación en torno al riesgo de exposición, a los mejores conocimientos científicos, a las mejores prácticas y a la realidad de lo que puede lograrse a escala mundial. Es importante comunicar y ayudar a entender a más personas el valor del Codex, alentando a todos los grupos interesados a que recurran al Codex como primera referencia a la hora de elaborar sus normas.

## Las tecnologías, la cadena de bloques y los conocimientos científicos están configurando los sistemas alimentarios. ¿Qué lugar ocupan las partes interesadas en este escenario?

Las partes interesadas generalmente ven la importancia y el valor de la armonización de las normas. Es necesario comunicar este valor de manera más amplia. Algunas partes interesadas no gubernamentales son escépticas pues piensan que no pueden influir en las normas del Codex. Existe una oportunidad de corregir esta percepción y alentar un mayor intercambio de información para la adopción de decisiones. La armonización mundial de las normas ayuda al comercio, ayuda a los productores y ayuda a los países productores.



©Bob Scott



©Bob Scott

# 226



Observadores  
en el Codex



Naciones  
Unidas

16



Organizaciones  
intergubernamentales

56



Organizaciones  
no gubernamentales

154

## Desde su perspectiva, ¿cómo es posible comprometer más efectivamente a las diferentes partes interesadas?

Como punto de partida, es valioso alentar la participación de más voces y el intercambio entre las delegaciones de observadores, tal vez considerándolas no como “observadores”, sino como “delegaciones no gubernamentales”, lo que las calificaría más claramente como participantes y no como meros observadores. Por ejemplo, los Estados miembros siempre tienen prioridad en las reuniones y, a veces, las delegaciones no gubernamentales no comunican bien sus observaciones, o bien estas no se consideran más a fondo. Alentar a las delegaciones no gubernamentales a que compartan más información, particularmente en materia de cuestiones prácticas, es una oportunidad para el Codex. Intercambiar información significa encontrar una mejor solución para todos.

Hablemos del proceso para determinar el concepto de (nivel) “tan bajo como razonablemente pueda alcanzarse” para los contaminantes químicos, habitualmente denominado ALARA por sus siglas en inglés. Si se agilizara la determinación del ALARA, ¿sería posible adelantarse a los Estados miembros individuales que ya estén adoptando medidas? Si el Codex puede demostrar que, efectivamente, puede hacer que los Estados miembros actúen según los principios del ALARA de aplicación mundial en las diferentes situaciones de establecimiento de normas, y si los Estados miembros están motivados para ajustarse al nivel ALARA mundial, entonces las industrias y los productores podrán ayudar más a los gobiernos a lograr soluciones armonizadas que aprovechen datos más amplios.



Paulo Gonçalves@123RF.com

## El mundo está cambiando más rápidamente que nunca. ¿Debería cambiar también el Codex?

En todo el mundo se están aplicando activamente iniciativas de etiquetado de los alimentos a fin de brindar información a los consumidores sobre los alimentos que ingieren, pero el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos se reúne solo cada 18 meses y no logra mantenerse al día sobre el panorama general de etiquetado de los alimentos.

Este Comité debería ser más dinámico y abordar los temas más acuciantes, como las etiquetas de la parte frontal de los envases y de advertencia de alérgenos. Tal vez brindando a los comités una mayor formación sobre el examen a escala mundial, por ejemplo, solicitando los puntos de vista de los grupos de apoyo sobre las etiquetas de advertencia de alérgenos e instruyéndolos sobre por qué los alérgenos suscitan preocupación a nivel mundial, se facilite la concertación de pautas comunes de etiquetado.

En general, el Codex tiene la oportunidad de promover que las organizaciones no gubernamentales contribuyan más activamente en su valioso foro, siempre y cuando no las considere solo como “observadoras”, y contribuyan al trabajo conjunto en aras de asegurar normas más simples, que se apliquen de manera amplia y que estén armonizadas a escala mundial.

*Martin Slayne es Jefe Mundial de Cuestiones Científicas y Reglamentarias de The Hershey Company, empresa miembro del Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles, que contribuye a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de nueve comités del Codex.*



# Hacia adelante

*El Presidente del Comité del Codex sobre Principios Generales realiza un examen retrospectivo de sus 15 años de mandato*

**M**ichel Thibier fue presidente del Comité del Codex sobre Principios Generales entre 2003 y 2018. Se ha retirado este año y nos habla del Codex.

## ¿Cuándo comenzó a trabajar en el Codex?

Como Representante Permanente del Ministerio de Agricultura de Francia ante la FAO (2000-02), mi primera interacción con el personal del Codex fue en Roma y, como era veterinario, seguí de cerca lo que sucedía en esa esfera.

Al regresar a Francia, como Director General de Educación e Investigación del Ministerio de Agricultura, en París, en 2003 me pidieron que, como conocía bien el Codex, me hiciera cargo de la presidencia del Comité del Codex sobre Principios Generales. Me mantuve en ese puesto hasta 2018... puede decirse que he cumplido mi tiempo.

## ¿Según Ud. qué es lo fundamental que hay que hacer para que las reuniones sean más eficientes?

Tal vez sorprenda, pero para mí, los puntos cruciales principales son la buena relación y la interacción estrecha tanto con el equipo del centro de coordinación, aquí en París, como con el de la Secretaría, en Roma. Ya era bastante consciente de su importancia cuando llegué a Roma, y lo confirmé a lo largo de mi experiencia. Desearía aprovechar esta oportunidad para dar las gracias a todos los miembros del equipo francés — Roseline, Sophie y Louise—, así como al resto de los

miembros. También querría mencionar que valoré la buena relación que siempre tuve con la Secretaría, en Roma: con Tom, con sus predecesores y con todo su equipo. No cabe duda de que las buenas relaciones son fundamentales para alcanzar grandes logros en las reuniones.

## ¿Cuáles han sido los aspectos más destacados de su carrera (en el Codex)?

Pienso en la cantidad de casos en los que no había consenso al principio, pero luego, después de algún tiempo y de haber mantenido muchos debates, en la sala o fuera de ella, de un modo adecuado, finalmente logramos encontrar compromisos aceptables para todos. Como con muchos delegados nos fuimos conociendo a lo largo de los años, nos teníamos confianza recíproca y pudimos avanzar en una dirección positiva. No quiero dejar de destacar lo suficiente la importancia de contar con presidentes de comités cuyo mandato sea lo bastante largo como para establecer buenas relaciones con los delegados, que generalmente participan durante varios años consecutivos.

## ¿Qué papel desempeña el Comité del Codex sobre Principios Generales en el actual sistema del Codex?

Me he percatado de que el papel del Comité, sin duda un tipo especial de comité, es brindar un apoyo fundamental a la gobernanza del Codex, a la Comisión del Codex y a su Comité Ejecutivo.

Para mí, el Comité es un foro transparente, inclusivo y abierto, cuya finalidad, en particular, es ocuparse de las enmiendas del *Manual de procedimiento*. Debería



©Bob Scott

constituir más ampliamente un comité que reflexione sobre todos los temas estratégicos del Codex (examen de la realización de la labor del Codex, enlace con otras organizaciones internacionales, plan estratégico, etc.). Un comité de este tipo es un buen lugar para debatir de manera inclusiva cuestiones relacionadas con la eficiencia de la labor que el Codex habrá de realizar.

### ¿Cuáles son las cuestiones más importantes que el Codex tendrá que abordar en los próximos 10 años?

En mi opinión existen muchas cuestiones, de diferentes niveles, que habrá que abordar en los próximos 10 años. Desde el punto de vista del funcionamiento, una es que el trabajo se hace demasiado lentamente y que esto repercute en la credibilidad y la eficiencia del propio trabajo. Habría que usar más ampliamente las nuevas tecnologías a fin de reducir al mínimo los costos de funcionamiento del Codex y, al mismo tiempo, acelerar los procesos.

A corto plazo, el Codex tiene que adoptar una posición clara sobre cómo afrontar en todo el mundo las cuestiones sensibles actuales. Temas como los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la resistencia a los antimicrobianos, la cuestión de los “factores legítimos” en el *Manual de procedimiento* en los principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex, y otros asuntos, por ejemplo, los nuevos riesgos para la inocuidad de los alimentos.

A medio plazo, el Codex depende de la gobernanza de la

OMS y la FAO. Esto puede tener algunas ventajas pero, ciertamente, también algunas desventajas. Por ejemplo, estoy un poco desconcertado con la falta de suficientes conocimientos sobre todas las innovaciones y resultados de las investigaciones, que parecen no llegarles a los Estados miembros que tienen una representación en los comités.

### ¿Cómo podría resolverse esto?

En términos de visión, no me parece que en la gobernanza del Codex se haya pensado en profundidad en cómo debería ser el Codex dentro de 10 años. ¿Seguirá siendo necesario? ¿Quiénes serán sus beneficiarios?


Michel Thibier, Presidente del Comité del Codex sobre Principios Generales (2003-2018)



©Bob Scott

# Cuando #Codex es tendencia en Twitter

*Los comités del Codex utilizan conversaciones virtuales de no más de 280 caracteres, en el estilo de las redes sociales*




**Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)**

*Australia*

Vengan a Brisbane (Australia), en octubre de 2018, para ayudar a plasmar la orientación del CCFICS sobre el uso de sistemas de equivalencia.

**Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)**


*Estados Unidos de América*



Los medicamentos veterinarios son un instrumento fundamental para la elaboración de productos alimentarios inocuos y abundantes. La inocuidad de los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos está asegurada por las normas del Codex.

**Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)**

*Alemania*



¿Sabía que el CCNFSDU contribuye a un comienzo de la vida sano? Sentamos las bases de unos alimentos nutritivos para lactantes y niños pequeños y también nos ocupamos de los pacientes jóvenes y ancianos con necesidades dietéticas especiales.




**Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)**

*China*

Nos basamos en su trabajo y les ofrecemos servicios. El CCPR establece límites máximos de residuos (LMR) y elabora documentos de orientación que facilitan el comercio leal de alimentos y asegura el uso inocuo de los plaguicidas para proteger la salud de los consumidores como parte de las normas alimentarias internacionales del Codex Alimentarius.

**Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)**


*Chile*



El Codex crea oportunidades: oportunidades para que todos accedamos a alimentos inocuos y oportunidades para que las partes interesadas de gran, mediana y pequeña escala participen en el comercio mundial de alimentos.

**Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO)**

*Kazajstán*



En el 40.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se propuso establecer un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos que se celebraría en todo el mundo anualmente, el día 7 de junio. Aun cuando todavía no se ha aprobado oficialmente esta fecha, llamamos a todos a contribuir, no solamente ese día, a que el mundo sea más seguro y más saludable.



### Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos (TFAMR)



*República de Corea*

Nuestros amigos y vecinos mueren debido a infecciones resistentes a los agentes antimicrobianos. Dado que los microorganismos no respetan las fronteras, todos nosotros deberíamos trabajar en conjunto dentro del paradigma “Una salud” y luchar contra la resistencia a los antimicrobianos. Únase a nuestros esfuerzos para mitigar la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria; busque el TFAMR del Codex en la web.

### Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)



*India*

El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias ha demostrado ser realmente eficiente al finalizar tres normas del Codex en solo tres reuniones.

### Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)



*Francia*

Desde 1965 el CCGP vela por que los procedimientos y métodos de trabajo del Codex contribuyan al comercio internacional de alimentos mediante normas modernas, adecuadas y legítimas.

### Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)

*Kenya*

Un proverbio africano dice: “Si le das malos alimentos al estómago, tamborilea para que bailes”.

Asociado a la inocuidad de los alimentos, puede utilizarse con fines de sensibilización en la región y de respaldo a los países para que adopten las normas de inocuidad de los alimentos establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

### Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)



*México*

¿Sabía que el Comité mexicano del Codex se denomina Comité Mexicano para la Atención del Codex Alimentarius (CMCAC)? El CMCAC cuenta con el apoyo de diferentes oficinas gubernamentales, cámaras y asociaciones, y su objetivo principal es establecer las posturas de México relativas al establecimiento de normas internacionales a fin de salvaguardar la protección de los consumidores y el comercio leal.

### Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)



*Países Bajos*

Un aspecto importante de la labor del CCCF es la elaboración de buenas prácticas de producción a fin de evitar o reducir la contaminación de los alimentos y piensos con contaminantes químicos. Estos códigos de prácticas ayudan a que los fabricantes elaboren alimentos inocuos. Para saber más, seleccione “CCCF” en la lista de los códigos de prácticas.



@FAOWHOCodex






### Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

*Canadá*

¿Sabía que el Canadá organizó conjuntamente con el Paraguay la 44.ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en octubre de 2017, en la que el Comité determinó las cuestiones nuevas y emergentes en materia de etiquetado de alimentos que debían ser debatidas?



### Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

*Estados Unidos de América*


Aprovechando el foro electrónico del Codex y la función del grupo de usuarios, el CCPFV ha podido continuar con su actual labor de manera eficaz en función del costo. Muchas gracias a los Estados miembros participantes y a la Secretaría del Codex por poner a disposición estos recursos.



### Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

*Hungría*

¿Sabía que el Codex Alimentarius posee una colección de métodos de análisis y muestreo? Si consulta la norma CXS 234-1999 podrá encontrar en un único lugar todos los métodos aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.



### Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)

*Vanuatu*

Aguardamos con interés la realización de un taller en Vanuatu en 2018, que esperamos sea exitoso, y de una importante reunión regional en 2019.



### Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

*India*

Se sabe que Asia es un lugar de rica cultura y patrimonio, y que este incluye un tesoro de deliciosas comidas callejeras. Fomentamos el uso del *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública* a fin de que los alimentos de venta callejera no solo sean sabrosos, sino también más inocuos y saludables.



### Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA)

*Irán*

Si los Estados miembros del Cercano Oriente mantienen una comunicación y cooperación eficaces entre sí en relación con las cuestiones nuevas y decisivas, se resolverán muchos problemas y se cumplirán los objetivos del Codex.



### Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

*Malasia*

La labor del Comité seguirá siendo pertinente y ardua debido a la demanda cada vez mayor de grasas y aceites más saludables. Confío en que, en el clima imperante de buena voluntad y cooperación entre los delegados, la labor del CCFO seguirá avanzando de manera transparente y eficiente.



### Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

*China*

Sobre la base del asesoramiento científico y del consenso y el principio de “un CCFA”, propuesto por el profesor Chen, podremos establecer normas para mejorar la inocuidad de los alimentos, proteger a los consumidores en todo el mundo y eliminar las barreras del comercio internacional de alimentos.



### Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

*Estados Unidos de América*

Si desea trabajar con docenas de otros países que se comunican al menos en tres idiomas a fin de lograr consenso en materia de inocuidad de los alimentos, entonces el CCFH es para usted. Preparamos documentos basados en sólidos conocimientos científicos a fin de brindar apoyo al comercio leal de alimentos inocuos. ¡Y nos divertimos haciendo nuestro trabajo!



ESTIMATIONS PAR L'OMS DE  
LA CHARGE MONDIALE DES  
MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

# Las enfermedades diarreicas son las más frecuentes por consumo de alimentos insalubres

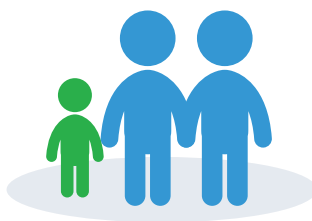
Cada año, las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA):

afectan a casi  
 de cada **10**  
personas

provocan la pérdida de  
**33 millones**  
de años de vida saludable

Las ETA pueden ser mortales, especialmente en menores de 5 años

  
**420 000**  
muertes



**1/3**  
de ellas en niños

Las ETA son provocadas por diversos tipos de:



Bacterias



Virus



Parásitos



Toxinas



Productos  
químicos

Algunas son un problema de salud pública en todas las regiones  
Otras son mucho más frecuentes en los países de ingresos medianos y bajos

## LAS ETA SON PREVENIBLES. TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.

Para más información: [www.who.int/foodsafety/es](http://www.who.int/foodsafety/es)  
#SafeFood

Fuente: Carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria:  
estimaciones de la OMS, 2015.



Organización  
Mundial de la Salud

# El Codex es su gente

## Un retrato de Lingping Zhang, Oficial de Normas Alimentarias

E

En el Codex reconocemos a Lingping Zhang por su amigable sonrisa y su actitud resolutiva. Miembro de la verdaderamente mundial Secretaría del Codex desde 2014, Lingping viene de la República Popular China, donde había trabajado anteriormente en la elaboración y aplicación de un programa amplio de normas alimentarias nacionales y un sistema de control de alimentos para proteger a los consumidores en la Región Administrativa Especial de Hong Kong, un abigarrado cruce de caminos mundial que importa el 90 % de sus alimentos. Lingping, graduada en la Universidad de Medicina de Beijing (China), deseaba desde hacía mucho tiempo dedicarse a proteger más ampliamente la salud pública.

### ¿Cómo es su día habitual?

“¿Un día habitual en el Codex?” (aparece su gran sonrisa). “¡Eso no existe!” Y es que, de hecho, entre su trabajo como funcionaria del Codex, su hijo adolescente y sus muchas otras responsabilidades, Lingping tiene con qué mantenerse ocupada, y de muchas maneras diferentes. Mantener una presencia receptiva ante las partes interesadas del Codex en todo el mundo, coordinar los documentos de trabajo y las disposiciones prácticas de los comités y grupos de trabajo, representar al Codex en las Naciones Unidas y en reuniones de asociados, asesorar a los colegas y contribuir a las iniciativas transversales: todo esto puede parecer un trabajo árido, pero hace que reconozcamos a Lingping en el lugar del mundo en que esté, con su fiel botella de té de hierbas en la mano. En su tiempo libre está ocupada cocinando y enfrentando los muchos e inesperados desafíos y aventuras que implica criar a un adolescente.





### ¿Cómo gestiona sus responsabilidades y sigue sonriendo? ¿El té de hierbas contiene un ingrediente secreto?

“¡Estar hidratado es esencial para que el cerebro funcione con eficacia y pueda responder a demandas exigentes!” Este es el tipo de idea práctica, de sentido común, que Lingping transmite a sus colegas en los equipos del Codex, que a menudo deben trabajar hasta tarde por la noche. “Una preparación sólida, una comunicación abierta y no perder la perspectiva es mi receta para ser una buena profesional. ¡Ah! Y comer bien: los buenos alimentos son esenciales, y ¡mejor si son picantes!”

Así que esto es lo que convierte a un Oficial de Normas Alimentarias en un buen profesional: conocimientos técnicos especializados y prestar atención a los detalles, más una medida saludable de dedicación incansable y un toque de humor. Como Lingping muestra todos estos atributos, es un ejemplo de cooperación técnica eficaz y orientada a los resultados, que responde a todas las necesidades de las partes interesadas. “Tener presentes las preocupaciones y motivaciones familiares e individuales que todos compartimos no es una razón para limitar nuestra eficacia: al contrario, si disfrutamos la dimensión humana de nuestros intercambios mientras negociamos disposiciones técnicas para proteger la salud y facilitar el comercio, equilibrando los intereses de todas las partes interesadas, el Codex podrá seguir produciendo bienes públicos mundiales sin precedentes en los próximos 50 años”. Sus asociados en la comunidad del Codex no pueden dejar de coincidir con esto y están felices de tenerla en el equipo.

*“Una profunda preparación, una comunicación abierta y no perder la perspectiva es mi receta para ser una buena profesional”*



# Mejorar la cooperación en relación con las normas

*La Secretaría del Codex ha examinado recientemente la manera de mejorar su cooperación con los observadores que participan en la elaboración de normas o métodos.*

**E**

xiste un mercado para los productos no estandarizados; basta con pensar en la cantidad de enchufes diferentes que necesitamos cuando concurrimos a las reuniones del Codex. Si bien la ausencia

de normas internacionales puede suponer una oportunidad económica en ciertos ámbitos o en casos individuales, la historia nos ha enseñado numerosas lecciones sobre cómo las normas han ayudado a facilitar la vida cotidiana, incrementar la inocuidad y racionalizar las operaciones. Las normas son un instrumento de autogestión y sirven a los intereses del público en general. En la esfera de los alimentos, es posible rastrear normas y reglamentaciones hasta en las sociedades más

antiguas (por ejemplo, los antiguos romanos poseían prácticas estandarizadas de conservación de los alimentos en aceite de oliva o sal). Solo después de la Segunda Guerra Mundial se incrementó en grado considerable la actividad de estandarización a escala internacional y se fundaron organizaciones internacionales de establecimiento de normas como la Organización Internacional de Normalización (ISO, 1947), la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE, 1947) y la Comisión del Codex Alimentarius (1962) debido a la necesidad cada vez mayor de cooperación, en particular en el mercado internacional de comercio de alimentos, que se encontraba en rápida expansión.



©FAO/Alessia Pierdomenico

*Hoy, las normas conforman una infraestructura invisible y pueden encontrarse en todos los aspectos de nuestra vida cotidiana*

Algunas organizaciones con las que el Codex dialoga, como la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y la ISO, son muy conocidas por su amplio campo de actividades. Otras quizás lo sean menos, porque su labor se centra en un sector o cuestión específicos o porque son más pequeñas, como la *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (OIV) o la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM).

No obstante, en lo que respecta a las normas alimentarias, todas estas organizaciones se basan en el consenso de sus miembros para establecer qué es lo mejor para los usuarios previstos de un determinado producto, servicio o proceso.

Otra característica en común de todas estas organizaciones que se ocupan de normas internacionales es que buscan contribuir a la facilitación del comercio, la mejora de la inocuidad de los alimentos, la protección de la salud o una combinación de todos estos objetivos, que también es el motivo por el cual muchos organismos encargados del establecimiento de normas internacionales están actualmente evaluando su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ODS).

El examen realizado por la Secretaría del Codex condujo



©Flooded Cellar/Sue Price

a la conclusión de que las organizaciones internacionales de establecimiento de normas se enfrentan a retos similares a los del Codex en relación con la medición, el seguimiento y la presentación de informes sobre la utilización de sus normas y de que existen diversas oportunidades para mejorar la participación y el diálogo, lo que beneficiaría a ambas partes.

El Codex continuará trabajando con mucho interés en la mejora de sus mecanismos de cooperación y coordinación con otros organismos internacionales encargados del establecimiento de normas en los próximos años.

Las ideas que han surgido en el diálogo con las organizaciones se relacionan con la forma de realizar referencias cruzadas recíprocas, la colaboración respecto de los ODS, y cuestiones de especial importancia como el fraude alimentario, o la posibilidad de desarrollar oportunidades conjuntas de creación de capacidad.



©FAO/Shah Marai



©FAO/Ezequiel Becerra

# Este año en el CODEX

JULIO DE 2017



**Comisión del Codex Alimentarius**  
Ginebra (Suiza)

**INICIO**



**Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius**  
Roma (Italia)

SEPTIEMBRE DE 2017

OCTUBRE DE 2017



**Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos**  
Asunción (Paraguay)



**Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas**  
Kampala (Uganda)

una buena profesional



**Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales**  
Berlín (Alemania)

DICIEMBRE DE 2017

NOVIEMBRE DE 2017



**Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos**  
Chicago (Estados Unidos de América)



**Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos**  
Jeju (República de Corea)

FEBRERO DE 2018

**TALLER**  
Herramientas del Codex  
Nairobi (Kenya)

**TALLER**  
Secretarías de los países anfitriones  
París (Francia)

**TALLER**  
Herramientas del Codex  
Dakar (Senegal)

**CCPFV**  
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas  
por correspondencia





**Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios**

*Xiamen, Provincia de Fujian (China)*



**Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos**

*Utrecht (Países Bajos)*

**TALLER**

**Convergencia de políticas y aplicación de normas**

*Quito (Ecuador)*

MARZO DE 2018

ABRIL DE 2018



**Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras**

*Budapest (Hungría)*

**TALLER**

**Herramientas del Codex**

*Asunción (Paraguay)*

MAYO DE 2018



**Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas**

*Haikou (China)*



**Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos**

*Chicago (Estados Unidos de América)*



**Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius**

*Roma (Italia)*

JUNIO DE 2018



**FINALIZACIÓN**



**CAC 41**

**CODEX**

**Comisión del Codex Alimentarius**

*Roma (Italia)*

JULIO DE 2018

# Lista de miembros

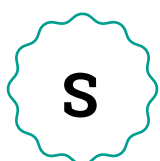
- Afganistán
- Albania
- Alemania
- Angola
- Antigua y Barbuda
- Arabia Saudita
- Argelia
- Argentina
- Armenia
- Australia
- Austria
- Azerbaiyán
- Bahamas
- Bahrein
- Bangladesh
- Barbados
- Belarús
- Bélgica
- Belice
- Benin
- Bhután
- Bolivia (Estado Plurinacional de)
- Bosnia y Herzegovina
- Botswana
- Brasil
- Brunei Darussalam
- Bulgaria
- Burkina Faso
- Burundi
- Cabo Verde
- Camboya
- Camerún
- Canadá
- Chad
- Chile
- China
- Colombia
- Comoras
- Congo
- Costa Rica
- Croacia
- Cuba
- Chequia
- Chipre
- Côte d'Ivoire
- Dinamarca
- Djibouti
- Dominica
- Ecuador
- Egipto
- El Salvador
- Emiratos Árabes Unidos
- Eritrea
- Eslovaquia
- Eslovenia
- España
- Estados Unidos de América
- Estonia
- Etiopía
- ex República Yugoslava de Macedonia
- Federación de Rusia
- Fiji
- Filipinas
- Finlandia
- Francia
- Gabón
- Gambia
- Georgia
- Ghana
- Granada
- Grecia
- Guatemala
- Guinea
- Guinea-Bissau
- Guinea Ecuatorial
- Guyana
- Haití
- Honduras
- Hungría
- India
- Indonesia
- Irán (República Islámica del)
- Iraq
- Irlanda
- Islandia
- Islas Salomón
- Islas Cook
- Israel
- Italia
- Jamaica
- Japón
- Jordania
- Kazajstán
- Kenya
- Kiribati
- Kuwait
- Kirguistán

La financiación en el bienio 2016-17 ayudó a finalizar 17 nuevas normas y más de 50 revisiones de normas.

- Letonia
- Líbano
- Lesotho
- Liberia
- Libia
- Lituania
- Luxemburgo
- Madagascar
- Malawi
- Malasia
- Maldivas
- Malí
- Malta
- Mauritania
- Mauricio
- México
- Micronesia (Estados Federados de)
- Mongolia
- Montenegro
- Marruecos
- Mozambique
- Myanmar
- Namibia
- Nauru
- Nepal
- Nueva Zelandia
- Nicaragua
- Níger
- Nigeria
- Noruega
- Omán
- Países Bajos
- Pakistán
- Panamá
- Papua Nueva Guinea
- Paraguay
- Perú
- Polonia
- Portugal
- Qatar
- Reino de Suazilandia
- Reino Unido
- República Árabe Siria
- República Centroafricana
- República de Corea
- República Democrática del Congo
- República Democrática Popular Lao
- República de Moldova
- República Dominicana
- República Popular Democrática de Corea
- República Unida de Tanzania
- Rumania
- Rwanda
- Saint Kitts y Nevis
- Santa Lucía
- Samoa
- San Marino
- Santo Tomé y Príncipe
- San Vicente y las Granadinas
- Senegal
- Serbia
- Seychelles
- Sierra Leona
- Singapur
- Somalia
- Sudáfrica
- Sudán
- Sudán del Sur
- Sri Lanka
- Suiza
- Suriname
- Tayikistán
- Tailandia
- Timor-Leste
- Togo
- Tonga
- Trinidad y Tabago
- Túnez
- Turquía
- Turkmenistán
- Uganda
- Ucrania
- Unión Europea
- Uruguay
- Uzbekistán
- Vanuatu
- Venezuela (República Bolivariana de)
- Viet Nam
- Yemen
- Zambia
- Zimbabwe

# Cómo se financia el Codex Alimentarius

*Las normas públicas internacionales dependen del apoyo de gobiernos, fondos e individuos*



Si bien el presupuesto del Codex para 2016-17, de aproximadamente 8,8 millones de USD, representa la mayor parte de la financiación, el sistema del Codex depende además del apoyo

extrapresupuestario de los Estados miembros y de las contribuciones de fondos e individuos, a saber: contribuciones en especie de los países anfitriones de las reuniones de los comités y grupos de acción del Codex, así como de los grupos de trabajos establecidos por ellos; el asesoramiento científico de expertos de la FAO y la OMS; el Fondo fiduciario 2 del Codex (FFC 2) de

la FAO y la OMS; los proyectos de creación de capacidad de la FAO y la OMS y los actos relacionados con el Codex a escala nacional y regional, así como el financiamiento extrapresupuestario del personal de la Secretaría del Codex por parte de algunos Estados miembros del Codex.

Los gastos de la Secretaría del Codex ascendieron a 8 738 millones de USD del presupuesto total para 2016-17, que ascendía a 8 789 millones de USD. La mayor proporción se utilizó para cubrir los costos de 12 funcionarios con contrato fijo (47 %), seguidos por los costos de los servicios de traducción, interpretación e impresión para las reuniones del Codex (18 %) y gastos de consultoría, así como contratación de proveedores de servicios externos (16 %).

El costo de las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y de su Comité Ejecutivo ascendió al 20 % del presupuesto. Otras actividades importantes del bienio 2016-17 fueron la elaboración de documentos de orientación y los talleres y actividades informativas dirigidos a diferentes partes interesadas del Codex; a esto se suman los costos relacionados con el sitio web del Codex y con varias herramientas electrónicas empleadas en el proceso de elaboración de normas.

*La financiación en el bienio 2016-17 ayudó a finalizar 17 nuevas normas y más de 50 revisiones de normas*

# Lista de normas propuestas para adopción en el 41.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius



## 20.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20)

- Norma para las berenjenas



## 44.ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL44)

- Proyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha



## 49.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene con los Alimentos

- Enmiendas de redacción al Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad



## 12.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF12)

- Niveles máximos (NM) para el plomo en determinados productos (revisión/revocación de los niveles máximos correspondientes/enmiendas a los niveles máximos)
- NM de cadmio en chocolate que contenga o se declare que contiene, en relación con el extracto seco, de  $\geq 50\%$  a  $< 70\%$  de extracto seco total de cacao; y en chocolate que contenga o se declare que contiene, en relación con el extracto seco,  $\geq 70\%$  de extracto seco total de cacao
- NM para el atún, el alfonsino, el marlín y el tiburón
- Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en alimentos y piensos por dioxinas, bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas y BPC no análogos a las dioxinas



## 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA50)

- Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios
- Revisión del documento Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios

- Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios en relación con la armonización de los anexos sobre mangos en conserva, peras en conserva y piña en conserva de la Norma para algunas frutas en conserva
- Norma para algunas frutas en conserva
- Norma para el salmón en conserva
- Norma para camarones o langostinos en conserva
- Norma para atún y bonito en conserva
- Norma para carne de cangrejo en conserva
- Norma para sardinas y productos análogos en conserva
- Norma para pescado en conserva
- Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia *Gadidae*
- Norma para aletas de tiburón secas
- Norma para las galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos crustáceos y moluscos
- Norma para las anchoas hervidas secas saladas
- Norma para el arenque salado del atlántico y el espadín salado
- Norma para el caviar de esturión
- Norma para la salsa de pescado
- Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo
- Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo
- Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal
- Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma para los productos a base de caseína alimentaria
- Revocación de las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de las normas para la mozzarella (CXS 262-2006), el queso cottage (CXS 273-1968), el queso crema (CXS 275-1973), las leches fermentadas (CXS 243-2003) y las materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006)
- Revocación de las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios para el sorbato de sodio (SIN 201) de las normas para los fideos instantáneos (CXS 249-2006), las leches fermentadas (CXS 243-2003), las materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), la mozzarella (CXS 262-2006), el Cheddar (CXS 263-1966), el Danbo (CXS 264-1966), el Edam (CXS 265-1966), el Gouda (CXS 266-1966), el Havarti (CXS 267-1966), el Samsø (CXS 268-1966), el Emmental (CXS 269-1967), el Tilsiter (CXS 270-1968), el Saint-Paulin (CXS 271-1968), el Provolone (CXS 272-1968), queso cottage (CXS 273-1968), el queso crema (CXS 275-1973) y el queso (CXS 283-1978).



## 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR50)

- Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (Tipo 04: Nueces, semillas y savias)
- Tipo 05: Hierbas aromáticas y especias)
- Cuadros sobre ejemplos de productos representativos de grupos de hortalizas (a efectos de su incorporación en los Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos para grupos de productos) Cuadro 4: Nueces, semillas y savias. Cuadro 5: Hierbas aromáticas y especias
- Límites máximos de residuos de plaguicidas



## 24.ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF24)

- Anteproyecto de LMR para amoxicilina (filete y músculo de pescado); ampicilina (filete y músculo de pescado); lufenurón (filete de salmón y trucha); monepantel (grasa, riñón, hígado y músculo de bovino)
- Proyecto de recomendación sobre la gestión del riesgo para el violeta de genciana



## 39.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS39)

- Métodos de análisis / criterios de rendimiento para las disposiciones en las normas del Codex
- Correcciones de redacción

## Niveles máximos (NM)

**4130**

LM para aditivos alimentarios

abarcán

**244**

aditivos alimentarios

**106**

NM para contaminantes de los alimentos

abarcán

**18**

contaminantes



# El Codex en cifras

En esta página se puede observar el número total de normas, directrices y códigos de prácticas elaborados por el Codex Alimentarius antes del período de sesiones de la Comisión de julio de 2018

**221**

Normas para productos

**52**

Códigos de prácticas

**78**

Directrices

abarcán  
**303**  
plaguicidas

**5231**


LMR de residuos de plaguicidas

**623**

LMR de medicamentos veterinarios en los alimentos

abarcán  
**63**  
medicamentos veterinarios

## Límites máximos de residuos (LMR)



*Apoye el*  
**Día Mundial de  
la Inocuidad de  
los Alimentos**  
**7 de junio**

El Gobierno de Costa Rica propone que en el 73.º período de sesiones de la Asamblea General de las Naciones Unidas se respalde un proyecto de resolución para declarar el 7 de junio Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Teniendo en cuenta que no existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos y que todo incidente en materia de inocuidad de los alimentos tiene efectos negativos a escala mundial en la salud pública, el comercio y la economía, tanto la FAO como la OMS están a favor de establecer la observancia internacional.

Si la resolución se aprueba, en todo el mundo podrá celebrarse la inocuidad de los alimentos el 7 de junio de 2019. La observancia de un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos dará impulso a iniciativas para mejorar la salud pública y fomentar las prácticas leales en el comercio de alimentos. Únase a los gobiernos y ciudadanos interesados para convertir este día en una tradición anual.

ISBN 978-92-5-131304-6



9 789251 313046

CA0162ES/1/02.19