

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CX/FICS 20/25/8/Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Vigésima quinta reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA FUNCIÓN DEL CCFICS CON RESPECTO A ENFRENTAR EL DESAFÍO PLANTEADO POR EL FRAUDE ALIMENTARIO EN EL CONTEXTO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LAS PRÁCTICAS EQUITATIVAS EN EL COMERCIO DE LOS ALIMENTOS

Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2020/41/OCS-FICS

Observaciones de Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Estados Unidos de América, Filipinas, Honduras, Indonesia, Iraq, Marruecos, México, Nueva Zelandia, Panamá, Perú, Tailandia, la Unión Europea, la FAO, la Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Collagen Casings Trade Association (CCTA), la Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos (USP), la Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas (FIJUG), la Federación Internacional de Vinos y Licores (FIVS), Food Industry Asia (FIA), el Foro de Bienes de Consumo, el Foro Internacional de Acreditación (IAF), y la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Antecedentes

1. Como consecuencia de la reprogramación de la 25.ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) del 27 de abril-1 de mayo de 2020 al 22-26 de marzo de 2021, se han ajustado los calendarios del Grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre el fraude alimentario. El GTe continúa desempeñando su labor como parte del programa de continuidad del trabajo del CCFICS.

En el presente documento se compilan las observaciones recibidas, principalmente a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS), en respuesta a la carta circular CL 2020/41/OCS-FICS remitida en julio de 2020, con plazo para la presentación de observaciones hasta el 30 de septiembre de 2020.

Notas explicativas

2. Las observaciones presentadas a través del OCS se adjuntan a este documento como **Anexo I** y se presentan en formato de tabla, mientras que en el Anexo II figuran las observaciones enviadas por correo electrónico.

ANEXO I

Texto	Observación
OBSERVACIONES GENERALES	
<p>Australia expresa su gratitud a los Estados Unidos de América (EE.UU.) y los copresidentes por liderar el examen de los textos existentes del Codex y determinar el alcance de un posible nuevo trabajo futuro para el CCFICS con vistas a ayudar a los reguladores a afrontar el fraude alimentario. Australia ha proporcionado una respuesta general en el documento.</p>	Australia
<p>La Argentina está de acuerdo con el documento y tiene las siguientes observaciones generales:</p> <p>Es fundamental trabajar en el establecimiento de acuerdos sobre las definiciones de los conceptos fundamentales, no solo la definición de fraude alimentario, sino también las de términos como “autenticidad alimentaria”, “integridad alimentaria”, “adulteración por motivos económicos” y “adulteración intencional” (y su vínculo con el concepto de protección de los alimentos), entre otros de los mencionados.</p> <p>Habida cuenta de que el “fraude alimentario” y la “adulteración intencional” se mencionan por separado en el documento (y, lo que es más importante, en el Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta) y de que no se han definido todavía, no es apropiado expresarlos por separado. Consideramos que podría ser más preciso hacer referencia únicamente al fraude alimentario. Asimismo, nos gustaría señalar que con arreglo al documento distribuido previamente (CX/FICS 18/24/7), se supone que la adulteración se considera un tipo de fraude.</p>	Argentina
<p>Perú está de acuerdo con el Avance del documento en el trámite correspondiente y sólo tiene observaciones editoriales</p>	Perú
<p>México está de acuerdo en la elaboración de directrices de orientación para las autoridades competentes para abordar el problema del fraude alimentario, así como en revisar y de ser necesario actualizar, las directrices existentes.</p>	México
<p>El Grupo de trabajo sobre los alimentos del Foro Internacional de Acreditación (IAF) agradece la oportunidad de poder contribuir a este documento de debate del Codex.</p> <p>Es evidente que en este documento el concepto de fraude alimentario también abarca situaciones que en las certificaciones de la Iniciativa mundial sobre inocuidad de los alimentos (GFSI) se suelen considerar como parte del sistema de protección de los alimentos.</p>	IAF
<p>El Brasil está de acuerdo con las conclusiones y recomendaciones expuestas y desearía reiterar que la labor que ha de realizar el CCFICS debe llevarse a cabo dentro de su mandato y jurisdicción. Si hay algún tema en común con otros comités del Codex, es importante que estos se aborden en colaboración entre los distintos comités.</p>	Brasil

<p>El Brasil también puede aceptar el “Proyecto de documento de proyecto sobre la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario” (Apéndice I).</p>	
<p>Australia expresa su gratitud a los EE.UU. y los copresidentes por liderar el examen de los textos existentes del Codex y determinar el alcance de un posible nuevo trabajo futuro para el CCFICS con vistas a ayudar a los reguladores a afrontar el fraude alimentario.</p> <p>Australia está de acuerdo en general con el ámbito de aplicación propuesto del nuevo trabajo para el CCFICS que se describe en el proyecto de documento de proyecto que se adjunta a la carta circular (CL 2020/41/OCS-FICS). La propuesta se sitúa dentro del ámbito de aplicación del nuevo trabajo en materia de integridad y autenticidad alimentarias acordado por los Estados miembros en la 24.^a reunión del CCFICS, en octubre de 2018.</p> <p>Si bien este documento de proyecto es de gran apoyo para la elaboración de una orientación específica sobre el fraude alimentario, Australia ha observado que también ha dado margen para el examen y la actualización simultáneos de las orientaciones existentes del Codex para asegurarse de que las nuevas orientaciones no dupliquen las orientaciones vigentes. Esto estará bien respaldado por el análisis de las carencias de los textos del Codex completado por el GTe a principios de este año; Australia considera que se trata de un paso importante que ha de incluirse en el nuevo trabajo. No obstante, Australia observa que en la Sección 3 del proyecto de documento de proyecto se especifican distintos parámetros de examen, entre los que figuran “el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente”. En esta etapa, dado que la eficacia de las distintas contramedidas y controles del fraude alimentario se examinará en mayor profundidad en el marco de la redacción de la nueva orientación sobre el fraude alimentario, Australia sugiere que es prematuro especificar estos parámetros de examen definidos para los textos de orientaciones del Codex existentes. En lugar de ello, Australia sugiere que esta referencia en el proyecto de documento de proyecto permanezca más abierta, indicando que “Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario y contramedidas y controles que puedan utilizar los reguladores para detectar y supervisar el fraude alimentario”.</p> <p>Australia también apoya, en relación con el apartado 3) de la Sección 4, que se garantice la labor dirigida a identificar “la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude”, y que se consideren orientaciones sobre cómo pueden determinar las autoridades competentes qué herramientas serían las más adecuadas de aplicar y en qué momento. Para cada país/industria/cadena de suministro/producto son diferentes los factores del fraude alimentario y los riesgos que este plantea para la inocuidad de los alimentos, y difieren también la eficacia e idoneidad de las diferentes medidas de control. En consecuencia, sería beneficioso</p>	<p>Australia</p>

<p>ayudar a las autoridades competentes a entender cómo evaluar las diferentes contramedidas y controles y adoptar un enfoque basado en los riesgos para su aplicación.</p> <p>Australia también toma nota de los plazos previstos para la finalización de la nueva orientación y sugiere, dado el interés de los Estados miembros y de la Comisión del Codex Alimentarius en acelerar esta labor, que se considere la posibilidad de celebrar reuniones virtuales del GTe para apoyar la pronta finalización entre reuniones del CCFICS.</p>	
<p>En principio, no tenemos ninguna objeción al nuevo trabajo relativo a la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario, ya que será útil para evitar problemas relacionados con el fraude alimentario, que actualmente preocupa a los fabricantes de alimentos y al que estos hacen frente. No obstante, es importante que la orientación sobre el fraude alimentario no aumente la carga para los fabricantes de alimentos y las autoridades competentes o provoque obstáculos al comercio. Además, la orientación sobre el fraude alimentario debería considerarse y aplicarse conjuntamente con los textos pertinentes del Codex para lograr una mayor eficiencia.</p>	Tailandia
<p>La FAO apoya esta labor y espera con interés participar en las discusiones.</p>	Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO (AGFF)
<p>La Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos (USP) agradece al Codex y al Comité la oportunidad de presentar observaciones sobre este documento como organización no gubernamental. El equipo de la USP dedicado a los alimentos elabora documentos de orientación, así como herramientas analíticas para detectar la adulteración de los alimentos y prevenir el fraude alimentario, desde hace aproximadamente 10 años. Agradecemos los esfuerzos del Codex y del CCFICS con vistas a crear un enfoque armonizado para afrontar la adulteración intencional de los alimentos y nos sentimos alentados por la amplia participación en las iniciativas del Comité. Reconocemos que es fundamental que las partes interesadas de los órganos reguladores de los Estados miembros y organizaciones no gubernamentales de la industria, organizaciones de salud pública y organizaciones científicas participen en la salvaguardia del suministro mundial de alimentos, y apreciamos el liderazgo del Comité en esta esfera. La USP presenta respetuosamente las siguientes observaciones y recomendaciones generales para su consideración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La USP cree que una amplia variedad de normas internacionales relativas a la calidad y la pureza puede desempeñar una función importante en la detección de alimentos adulterados en el comercio mundial. Recomendamos respetuosamente que el Comité considere la posibilidad de remitir al uso de las normas aplicables cuando pueda ser pertinente y útil para los Estados miembros del Codex. 2. La USP considera que esta labor es importante para salvaguardar el suministro mundial de alimentos, pero también quisiéramos pedir al Comité que considere la aplicabilidad de este trabajo a la categoría de productos regulados como suplementos dietéticos. En muchos 	USP

<p>casos, estos productos incluyen el uso de ingredientes dietéticos (alimentarios), incluidos los aditivos alimentarios. Como productos incluidos en el suministro mundial de alimentos, los ingredientes y suplementos dietéticos son cada vez más objeto de adulteración (fraude) y plantean un riesgo de salud pública adicional para muchos consumidores. Creemos que el Codex puede desempeñar una función fundamental a la hora de afrontar la adulteración de esta subcategoría de productos. Les agradecemos una vez más la oportunidad de presentar observaciones. Esperamos participar en los futuros trabajos en esta esfera en el Codex.</p>	
<p>Observaciones de la Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas (FIJUG) relativas al Documento de debate sobre el papel del CCFICS con respecto a enfrentar el desafío planteado por el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad alimentaria y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. CX/FICS 20/25/8.</p> <p>A continuación pueden encontrar las observaciones de la FIJUG sobre el documento de debate. Agradecemos la consideración de nuestros comentarios.</p> <p><u>Párr. 14</u></p> <p>Un aspecto que ha demostrado ser muy útil en el sector de los zumos de frutas es disponer de una norma bien documentada según la cual debería evaluarse el producto. Al examinar las reglamentaciones nacionales/regionales se observa que hay varias de ellas (por ejemplo, la 21 CFR 146.146 de los EE.UU. y la directiva de la UE 2012/12/EU,) que están estrechamente relacionadas con el texto internacional CODEX STAN 247. Sería útil asesorar a los gobiernos indicándoles que deberían adoptar esta norma o una versión nacional de la misma en su reglamentación local, ya que esto facilita la vigilancia de las distintas cuestiones. Esto se aplica a todos los productos alimenticios, no solo a los zumos de frutas. Asimismo, debería proponerse que los gobiernos se pongan en contacto con sus industrias para sugerir que debería añadirse una referencia a las normas nacionales/regionales/internacionales en los contratos y las especificaciones de compra, ya que esto también reduce toda confusión en cuanto a lo que es aceptable y lo que no.</p> <p><u>Párr. 15</u></p> <p>Enfrentar el fraude alimentario es una cuestión compleja y deberían adoptarse todas las medidas viables para que “hacer trampas” con impunidad sea lo más difícil posible. A tal efecto son importantes los sistemas sólidos de control de los alimentos y la transferencia de información entre las partes pertinentes, como lo demuestra el Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos de la UE: https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en.</p> <p>Los sistemas de calidad basados en la industria, como la unión de sistemas de control de zumos europeos de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Hortalizas (https://aijn.eu/en/projects/ejcs) y los sistemas de verificación por terceros, como el sistema internacional de garantías de las materias primas de SGF (https://www.sgf.org/), pueden contribuir a reducir la</p>	<p>FIJUG</p>

vulnerabilidad de una empresa a actos de fraude alimentario. Al aumentar los tipos y variedades de medidas que ayudan a detectar el fraude en ciertos alimentos o ingredientes alimentarios y, por tanto, contribuyen a determinar si ha habido un acto de fraude alimentario, las empresas pueden detectar con mayor facilidad las amenazas a la integridad de los alimentos o ingredientes alimentarios. En conjunto, si se logra atenuar la vulnerabilidad y detectar las amenazas más fácilmente, el riesgo puede reducirse. Es necesario poner a prueba estas medidas para demostrar que los sistemas de calidad y los programas de terceros están contribuyendo a reducir el riesgo de fraude alimentario.

No obstante, como demuestran los incidentes ocurridos con los zumos de frutas, así como con otros alimentos, todas estas medidas no pueden impedir por completo que se produzca el problema, por lo que se requiere una vigilancia constante.

Párr. 16

Afrontar los problemas de fraude alimentario no es trivial, y es muy difícil determinar cuándo se producirán problemas. Es relativamente sencillo determinar qué productos pueden ser propensos al fraude alimentario. Aquí es donde puede resultar muy útil un análisis de la vulnerabilidad, ya que proporciona a los gobiernos indicaciones sobre las esferas más críticas que hay que vigilar. Dado que la mayoría de los países dispondrán de presupuestos limitados, esto les ayuda a priorizar sus gastos y recursos. En numerosos casos de fraude alimentario relacionados con zumos de frutas, afortunadamente hasta ahora los efectos en la salud pública han sido mínimos, ya que se ha tratado sobre todo de fraude económico. En ellos, la adulteración ha implicado la sustitución de un producto caro (por ejemplo, sólidos de zumos de frutas) por un material de calidad alimentaria más barato/menos caro, o la sustitución de un zumo caro (por ejemplo, de granada) por una alternativa más barata/menos cara como el zumo de uva o de manzana. Sin embargo, esto no siempre es así en otros alimentos, como en el caso de la adulteración de la leche en polvo en 2008 y la adición de colorantes no aprobados (por ejemplo, Sudán IV) o de cromato de plomo a las especias y el chile en polvo, que muestran que la adulteración puede tener efectos en la salud pública, por lo que es imperativo que los gobiernos se tomen en serio este tema. Un aspecto que resultó útil a principios de los años 90 fue la introducción en la legislación del Reino Unido de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

<https://www.legislation.gov.uk/ukpga/1990/16/contents>

Esta ley eliminó la posibilidad de que los importadores utilizaran como defensa jurídica el hecho de que disponían de “certificados de análisis” que demostraban que el producto era auténtico. La ley estableció que ellos eran los únicos responsables de asegurar que el producto que estaban importando fuera conforme a la ley. Esta también es una parte central de la Ley de modernización de procedimientos para la inocuidad de los alimentos (FSMA por sus siglas en inglés) de los EE.UU., en virtud de la cual una empresa es responsable de la verificación de sus materias primas.

<p>Se suele constatar que cuando se producen problemas de adulteración es porque el importador/usuario del producto no dispone de una verificación continua de los proveedores de productos. Notificar a los proveedores de que se realizará un análisis aleatorio de su producto puede ayudar a reducir o desalentar estas prácticas.</p> <p><u>Párr. 24:</u></p> <p>La rastreabilidad de los ingredientes alimentarios es una cuestión importante, como ya se ha definido en la legislación nacional de muchos países. Conocer la historia de un producto o tipo de producto puede ayudar a determinar el riesgo asociado al producto o tipo de producto en cuestión. Un ejemplo de esto fue la enrevesada cadena de suministro asociada con algunos de los casos del problema de la carne de caballo en la UE (https://en.wikipedia.org/wiki/2013_horse_meat_scandal).</p>	
<p>En lo que respecta al párrafo 25 de las conclusiones generales y recomendaciones del documento de debate, en el que se mencionan temas que algunos países creían que deberían considerarse fuera del ámbito del nuevo trabajo sobre fraude alimentario, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. la tergiversación en el etiquetado (bajo la jurisdicción del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos (CCFL)); ii. la identificación de productos alimentarios de “alto riesgo” y métodos de ensayos analíticos y especificaciones de productos utilizados para confirmar la autenticidad de un producto (bajo la jurisdicción del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)); iii. orientación detallada sobre los límites de jurisdicción debido a la variación de la interacción de la legislación penal en diferentes jurisdicciones; iv. actos de bioterrorismo destinados a causar perjuicios a gran escala en materia de salud pública; v. temas relativos a la propiedad intelectual, tales como indicadores geográficos que no plantean un riesgo a la salud pública y cuyo ámbito podría extenderse más allá de la jurisdicción de CCFICS. <p>Si bien los asuntos i. y ii. anteriores son abordados por otros Comités del Codex, estos guardan relación con requisitos y directrices, y algunos tienen por objeto evitar el fraude alimentario. Lo ideal sería contar con sistemas para garantizar el cumplimiento de los requisitos, detectar las actividades fraudulentas e impedir que se produzcan. Véanse también las observaciones que figuran más adelante sobre la Sección 6 del documento del proyecto.</p>	<p>Canadá</p>
<p>El Canadá está a favor de que se emprenda un nuevo trabajo de elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario, que abarque los elementos definidos en la Sección 3 del proyecto de documento de proyecto. También respalda el examen y la actualización de los textos vigentes del Codex para identificar las características específicas de los sistemas nacionales de control de los alimentos relativas al intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la</p>	<p>Canadá</p>

<p>rastreadabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar eficazmente el fraude alimentario.</p>	
<p>La UE y sus Estados miembros desean expresar su agradecimiento al GTe, encabezado por los EE.UU., la UE, la República Islámica del Irán y China, por la preparación del documento de debate y la propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario.</p> <p>Las cadenas alimentarias, tanto en el plano nacional como internacional, son cada vez más complejas y, por lo tanto, más vulnerables al fraude. En consecuencia, se están llevando a cabo iniciativas para combatir el fraude alimentario por parte de muchos gobiernos y organizaciones internacionales, así como en el ámbito de la industria. Por consiguiente, es muy oportuno que el Codex inicie un nuevo trabajo para elaborar una orientación sobre cómo enfrentar las prácticas fraudulentas en el comercio de los alimentos.</p> <p>La UE y sus Estados miembros respaldan la propuesta de un nuevo trabajo que figura en el Apéndice 1 del documento CX/FICS 20/25/8, con las observaciones siguientes:</p> <p>a) El término “adulteración intencional” se utiliza en el documento de proyecto junto con “fraude alimentario”. Esto resulta confuso, ya que la adulteración intencional es comúnmente reconocida como una forma de fraude alimentario. Por lo tanto, los Estados miembros de la UE sugieren suprimir el término “adulteración intencional” del documento de proyecto.</p> <p>b) En el apartado a) del párrafo 27 del documento de debate y en la Sección 3 del documento de proyecto se sugiere elaborar una orientación que incluya un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex pertinentes para el fraude alimentario. En opinión de los Estados miembros de la UE, la elaboración de ese resumen sería una tarea excesivamente complicada, ya que resultaría muy difícil determinar de manera exhaustiva qué disposiciones de los diferentes textos del Codex son aplicables para mitigar el fraude alimentario. Mantener ese resumen actualizado también sería una tarea engorrosa. Por lo tanto, los Estados miembros de la UE sugieren que se elimine este elemento de la propuesta de nuevo trabajo suprimiendo la primera frase de la Sección 3 del proyecto de documento de proyecto.</p> <p>c) En el punto (3) de la Sección 3 “Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación”, es importante subrayar que esa orientación debería encaminarse a describir medidas proporcionales al riesgo de fraude alimentario para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objetivo debería ser que los sistemas nacionales de control alimentario centren la acción en los ámbitos más eficientes para prevenir el fraude. En particular, el uso de certificados sanitarios no debería considerarse necesariamente como apropiado para los productos que</p>	<p>Unión Europea</p>

<p>presentan un bajo riesgo para la salud de los consumidores.</p> <p>d) En el punto (4) de la Sección 3 “Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional”, es necesario añadir que esa tecnología e instrumentos, contramedidas y controles deberían concebirse de modo que permitan una verificación oportuna y eficiente de la autenticidad en un caso de sospecha concreta, y eviten imponer cargas desproporcionadas e injustificadas a todos los productores, comerciantes y autoridades.</p> <p>e) Dado que las definiciones de fraude alimentario, integridad alimentaria y autenticidad alimentaria son importantes para la labor de varios comités del Codex, sería conveniente adoptarlas en última instancia como definiciones oficiales del Codex e incluirlas en el Manual de procedimiento, en la sección “Definiciones para los fines del Codex Alimentarius”.</p>	
<p>La UE y sus Estados miembros desean expresar su agradecimiento al GTe, encabezado por los EE.UU., la UE, la República Islámica del Irán y China, por la preparación del documento de debate y la propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario.</p> <p>Las cadenas alimentarias, tanto en el plano nacional como internacional, son cada vez más complejas y, por lo tanto, más vulnerables al fraude. En consecuencia, se están llevando a cabo iniciativas para combatir el fraude alimentario por parte de muchos gobiernos y organizaciones internacionales, así como en el ámbito de la industria. Por consiguiente, es muy oportuno que el Codex inicie un nuevo trabajo para elaborar una orientación sobre cómo enfrentar las prácticas fraudulentas en el comercio de los alimentos.</p> <p>La UE y sus Estados miembros respaldan la propuesta de un nuevo trabajo que figura en el Apéndice 1 del documento CX/FICS 20/25/8, con las observaciones siguientes:</p> <p>a) El término “adulteración intencional” se utiliza en el documento de proyecto junto con “fraude alimentario”. Esto resulta confuso, ya que la adulteración intencional es comúnmente reconocida como una forma de fraude alimentario. Por lo tanto, los Estados miembros de la UE sugieren suprimir el término “adulteración intencional” del documento de proyecto.</p> <p>b) En el apartado a) del párrafo 27 del documento de debate y en la Sección 3 del documento de proyecto se sugiere elaborar una orientación que incluya un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex pertinentes para el fraude alimentario. En opinión de los Estados miembros de la UE, la elaboración de ese resumen sería una tarea excesivamente complicada, ya que resultaría muy difícil determinar de manera exhaustiva qué disposiciones de los diferentes textos del Codex son aplicables para mitigar el fraude alimentario.</p>	<p>Unión Europea</p> <p>Competencia compartida</p> <p>Voto de la Unión Europea</p>

<p>Mantener ese resumen actualizado también sería una tarea engorrosa. Por lo tanto, los Estados miembros de la UE sugieren que se elimine este elemento de la propuesta de nuevo trabajo suprimiendo la primera frase de la Sección 3 del proyecto de documento de proyecto.</p> <p>c) En el punto (3) de la Sección 3 “Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación”, es importante subrayar que esa orientación debería encaminarse a describir medidas proporcionales al riesgo de fraude alimentario para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objetivo debería ser que los sistemas nacionales de control alimentario centren la acción en los ámbitos más eficientes para prevenir el fraude. En particular, el uso de certificados sanitarios no debería considerarse necesariamente como apropiado para los productos que presentan un bajo riesgo para la salud de los consumidores.</p> <p>d) En el punto (4) de la Sección 3 “Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional”, es necesario añadir que esa tecnología e instrumentos, contramedidas y controles deberían concebirse de modo que permitan una verificación oportuna y eficiente de la autenticidad en un caso de sospecha concreta, y eviten imponer cargas desproporcionadas e injustificadas a todos los productores, comerciantes y autoridades.</p> <p>e) Dado que las definiciones de fraude alimentario, integridad alimentaria y autenticidad alimentaria son importantes para la labor de varios comités del Codex, sería conveniente adoptarlas en última instancia como definiciones oficiales del Codex e incluirlas en el Manual de procedimiento, en la Sección “Definiciones para los fines del Codex Alimentarius”.</p>	
<p>FIA está de acuerdo con los objetivos y reitera la importancia de definir actividades de gestión de riesgos relacionadas con el fraude alimentario para prevenir y gestionar este fraude. FIA acepta los aspectos que se propone abarcar. FIA conviene en que este trabajo es ciertamente importante y oportuno.</p> <p>Apoyamos la idea de que la referencia a otros textos actuales del Codex es importante a fin de asegurar que se utilicen terminologías y definiciones coherentes en todos los textos del Codex.</p>	Food Industry Asia (FIA)
<p>1) Introducción, la función del CCFICS (según el sitio web del Codex)</p> <p><i>El Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos se ocupa de la aplicación de las normas a los alimentos que circulan en el comercio internacional, en particular las medidas reglamentarias aplicadas por los Estados para garantizar a sus socios comerciales que la regulación de los</i></p>	Asociación Europea para el Derecho Alimentario

alimentos y sus sistemas de producción sea adecuada para proteger a los consumidores contra los peligros transmitidos por los alimentos y las prácticas de comercialización engañosas. Las directrices elaboradas por el Comité incluyen asesoramiento sobre el modo en que los Estados deberían responder a las situaciones de emergencia en el sistema de inocuidad de alimentos, en particular los cauces de comunicación con el público y otros Estados por medio del sistema de información sobre emergencias de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), gestionado por la OMS.

2) Nuestra opinión

El Apéndice 1 consiste en un documento titulado "Proyecto de documento de proyecto sobre la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario". En este documento, el objetivo del trabajo se define como *proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos.*

Creemos que para controlar el fraude alimentario y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos, es esencial respetar el principio de seguridad jurídica y el derecho de defensa, incluida la posibilidad de la revisión judicial de las decisiones de las autoridades.

Observamos que en el texto del documento no se hace ninguna referencia específica a la seguridad jurídica y el derecho de defensa. Además, en el texto del documento echamos en falta una referencia a la importancia de una mejor reglamentación de la comunicación de riesgos y un concepto más amplio de la transparencia que incluya no solo la transparencia a lo largo de la cadena alimentaria, sino también en el control y la administración de los alimentos.

Creemos que en relación con la seguridad jurídica, el derecho de defensa, la comunicación de riesgos y la transparencia, deberían tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

2.1) La importancia de la seguridad jurídica

Los reglamentos alimentarios deben ser claros y previsibles en lo que respecta a las obligaciones impuestas a los operadores de empresas de alimentos. El cumplimiento debe definirse por medio de requisitos jurídicos claros en cuanto a la composición y el etiquetado. El incumplimiento no debe definirse de manera que permita numerosas interpretaciones. Las obligaciones no pueden ser retroactivas.

Los análisis de alimentos deben basarse en métodos de análisis y muestreo claros, transparentes y fiables. En caso de incumplimiento debe ofrecerse la posibilidad de un análisis contradictorio.

2.2) La importancia de respetar el derecho de defensa

Debe existir el derecho a impugnar la acusación y a ejercer el derecho de defensa antes de que la autoridad adopte una decisión definitiva.

El derecho de defensa incluye el derecho a ser informado, de manera clara y precisa, de los motivos de la medida administrativa, e incluye el derecho a acceder a los análisis y opiniones técnicas que justifican la medida administrativa. No debe permitirse ninguna acusación secreta o basada en documentos no accesibles.

El derecho de defensa incluye la posibilidad de recurrir a medios de prueba jurídicos adecuados para demostrar la conformidad del producto y, en particular, de realizar análisis contradictorios a cargo de laboratorios independientes.

El derecho de defensa comprende la posibilidad de revisión judicial de la decisión de las autoridades por un tribunal independiente, en el marco del estado de derecho.

Las autoridades deben rendir cuentas por sus decisiones, y debe existir la posibilidad de reclamar la correspondiente responsabilidad extracontractual de las autoridades cuando una restricción administrativa no esté justificada.

Es importante que se adopten normas para determinar la jurisdicción competente en la que se puede impugnar la decisión de las autoridades, en las cuales se establezcan criterios claros para definir y dar preferencia a una jurisdicción específica con miras a permitir el ejercicio de los derechos de defensa.

2.3) La importancia de una definición de la comunicación del riesgo

Proponemos incluir una referencia a la comunicación del riesgo, tal como se define en el reciente Reglamento (UE) 2019/1381 *sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria*; en él se menciona que “*esa comunicación del riesgo también debe poder contribuir a un diálogo participativo y abierto entre todas las partes interesadas, para garantizar que la prevalencia del interés público y la exactitud, exhaustividad, transparencia, coherencia y rendición de cuentas se toman en consideración en el proceso de análisis del riesgo*” (considerando 4).

En consonancia con el Reglamento (UE) 2019/1381, creemos en la importancia de la participación en los procedimientos públicos y, por otra parte, de la confidencialidad de la información transmitida a la autoridad pública.

2.4) Una definición más amplia de transparencia

Creemos que al hablar de transparencia, esta debe existir no solo a lo largo de la cadena alimentaria, sino también en el control y la administración de los alimentos. Además, cuando se trata de propuestas para un nuevo marco internacional dirigido a abordar “*la integridad/autenticidad alimentaria*” y basado en la cooperación internacional, parece importante establecer, desde el inicio, la transparencia y el **derecho de revisión**

<p>judicial como un elemento básico de la eficacia del marco reglamentario propuesto.</p> <p>2.5) La importancia de una definición de autenticidad/integridad</p> <p>Muchos países están adoptando definiciones de la autenticidad/integridad de los alimentos (véase, por ejemplo, la posición de la USP, que menciona la adición fraudulenta de sustancias no auténticas o la eliminación o sustitución de sustancias auténticas, sin el conocimiento del comprador, para beneficio económico del vendedor — como en el conocido caso de la carne de caballo vendida en Europa como carne de vaca).</p> <p>Creemos que una definición compartida de las cualidades de los alimentos, incluida la declaración justa de las características sustanciales de los ingredientes y productos, de los procesos adoptados y del origen de los ingredientes, puede aportar una contribución importante a las prácticas equitativas internacionales.</p> <p>3) Puntos del documento donde podría incluirse una referencia a la seguridad jurídica, el derecho de defensa y la autenticidad/integridad (según las instrucciones del Codex)</p> <p><u>Conclusiones y recomendaciones</u></p> <p><i>27. Se invita al Comité a respaldar la elaboración de un nuevo trabajo sobre el fraude alimentario en las áreas siguientes:</i></p> <p><i>a) Elaborar orientación sobre el fraude alimentario que incluya un resumen de la orientación actual en los textos del Codex con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas a la prevención de dicho fraude. La orientación podría abordar los elementos identificados en la Sección 3 del documento de proyecto (véase el Apéndice 1).</i></p> <p><i>b) Examinar y actualizar, según corresponda, los textos actuales del Codex para identificar las características específicas de los sistemas nacionales de control de los alimentos relativas al intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar eficazmente el fraude alimentario.</i></p>	
<p>OBSERVACIONES ESPECÍFICAS</p>	
<p>Conclusiones y recomendaciones</p>	
<p>Conclusiones generales y recomendaciones</p>	<p>Chile Comentarios Generales</p> <p>En el escenario de la existencia de los diversos textos Codex, que abarcan aspectos que caen dentro de esta temática, se considera que es positiva la propuesta, en el sentido de la elaboración de una directriz a nivel del CCFICS que armonice los conceptos asociados al fraude, y fortalezca el intercambio de información entre los miembros Codex, con el fin de disminuir las brechas existentes al momento de abordar este tema.</p> <p>Adicionalmente, el nuevo trabajo debería tener presente no generar obstáculos y cargas</p>

	<p>innecesarias a los países; las orientaciones deberían estar dirigidas a ayudar a las autoridades a prevenir y controlar el fraude que tenga incidencia en la inocuidad de los alimentos, y que estén en el ámbito de las atribuciones de dichas autoridades; las orientaciones deberían desarrollarse prioritariamente como parte de la directriz sobre Sistemas Nacionales de Control de Alimentos y de la norma sobre Intercambio de Información.</p>
<p>Conclusiones generales y recomendaciones</p>	<p>Panamá Panamá apoya el desarrollo de este trabajo y coincide con las conclusiones y recomendaciones del grupo de trabajo electrónico que debatió sobre el papel del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) con respecto a enfrentar el desafío planteado por el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad de alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de los mismos.</p> <p>El fraude alimentario es un tema abordado por la industria de alimentos en Panamá, que exporta o tiene intención de exportar sus productos a países que tienen normativas específicas relacionados con la prevención y detección del fraude alimentario. De igual forma la industria nacional de alimentos demanda de nuestras autoridades, sistemas de eficaces de control de alimentos, que garanticen una robusta fiscalización de la importación ilegal de productos.</p> <p>Sin embargo, para las autoridades competentes en nuestro país, sería de gran ayuda contar con una norma del Codex con la estructura esbozada en el “Proyecto sobre la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario”, que les asista en el diseño e implementación de estas recomendaciones, e integrarlas en el sistema nacional de control de alimentos.</p>
<p>Como resultado de la revisión se concluye que se está de acuerdo con la Sección Conclusiones y recomendaciones (párrafos 24 a 27) y el Anteproyecto de documento sobre la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario (Apéndice 1)</p>	<p>Colombia</p>
<p>A Nueva Zelandia le preocupa que en el documento de debate se combinen los muy diversos efectos de distintos tipos de fraude alimentario y que se enfatice en exceso su actual importancia internacional.</p> <p>En reiterados estudios internacionales no se ha demostrado que el fraude alimentario asociado al comercio internacional sea particularmente prevalente, en comparación con el comercio legítimo. Además, se han constatado que en los casos en que ha habido fraude, este se ha centrado generalmente en el comercio de determinados productos. Esos estudios no han revelado que el fraude revista una importancia tan decisiva como</p>	<p>Nueva Zelandia</p>

<p>para que los países tengan que desarrollar amplios controles adicionales y programas reglamentarios en sus sistemas nacionales de control alimentario, o para que los productos que se comercializan tengan que abordarlo específicamente.</p> <p>Asimismo, Nueva Zelanda desea destacar que el Codex ha seguido esta vía anteriormente y ha rechazado la elaboración de una orientación específica, por diversas razones que no parecen haber cambiado.</p>	
<p>La Federación Internacional de Vinos y Licores (FIVS) agradece la oportunidad de formular observaciones acerca del Documento de debate sobre el papel del CCFICS con respecto a enfrentar el desafío planteado por el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad alimentaria y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, tal como se solicitó a través de la carta circular CL 2020/41/OCS-FICS de julio de 2020.</p> <p>La FIVS es una organización mundial no gubernamental que fomenta la colaboración entre su industria y los miembros de los gobiernos en el sector vitivinícola (y en menor medida, el cervecero y de las bebidas espirituosas) para abogar por cuestiones de políticas públicas de interés mutuo, en relación con las cuales sus miembros alcanzan posiciones de consenso. La FIVS compila esta información y la difunde a organizaciones internacionales e intergubernamentales, así como a gobiernos. Entre nuestros miembros figuran productores, distribuidores, importadores, reguladores, exportadores y asociaciones comerciales que en conjunto representan el 75 % del sector vitivinícola internacional.</p>	<p>FIVS</p>
<p>Conclusiones y recomendaciones (ENUMERADAS SEGÚN LOS NÚMEROS DE PÁRRAFO)</p>	
<p><u>Párr. 1</u></p> <p>En la segunda ronda de observaciones del GTe, 13 países proporcionaron información sobre sus programas nacionales referente a abordar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional y aportaron sugerencias de los pasos a seguir para el CCFICS con respecto a definir el ámbito de la orientación de CCFICS sobre el fraude alimentario. Los países expresaron el mayor respaldo a la armonización internacional de definiciones y a una orientación más acentuada sobre el intercambio de información. Asimismo, muchos países respaldaron una orientación sobre el uso de los elementos de los sistemas nacionales de control de los alimentos como instrumentos para combatir el fraude alimentario y la adulteración intencional; y un apoyo específico para una orientación adicional sobre los sistemas de rastreabilidad/rastreo y las evaluaciones de vulnerabilidad.</p>	
<p>En la segunda ronda de observaciones del GTe, 13 países proporcionaron información sobre sus programas nacionales referente a abordar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional y aportaron sugerencias de los pasos a seguir para el CCFICS con respecto a definir el ámbito de la orientación de CCFICS sobre el fraude alimentario. Los países expresaron el mayor respaldo a la armonización internacional de definiciones y a una orientación más acentuada <u>específica</u> sobre el intercambio de información. Asimismo, muchos países respaldaron una orientación sobre el uso de los elementos de los sistemas nacionales de control de los alimentos como instrumentos para combatir el fraude alimentario y la adulteración intencional; y un apoyo específico para una orientación adicional sobre los sistemas de rastreabilidad/rastreo y las evaluaciones de vulnerabilidad.</p>	<p>Perú</p>

<p>En la sección de Conclusiones se proporciona un resumen razonable de las observaciones formuladas por el GTe, excepto en lo que respecta a las dos últimas frases de este primer párrafo. Nueva Zelanda conviene en que se expresó el mayor respaldo “a la armonización internacional de definiciones y a una orientación más acentuada sobre el intercambio de información”. Toda propuesta de nuevo trabajo debería centrarse en este aspecto. No obstante, la propuesta de proyecto parece enfatizar y reinterpretar el menor consenso alcanzado en relación con la segunda frase.</p>	<p>Nueva Zelanda</p>
<p>En los próximos pasos, al reflexionar sobre la orientación relativa a las evaluaciones de vulnerabilidad, la FAO cree que es necesario procurar no crear procedimientos innecesariamente engorrosos para las pequeñas y medianas empresas (y los fabricantes que utilizan procesos tradicionales) a fin de demostrar el cumplimiento. Eso repercutiría negativamente a nivel mundial en el sector alimentario que opera en condiciones leales, mientras que, irónicamente, los autores de fraudes obtendrían una ventaja adicional.</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO</p>
<p><u>Párr. 2</u></p> <p>Algunos países identificaron temas que deberían considerarse fuera del ámbito del nuevo trabajo sobre fraude alimentario. Ellos incluyen la tergiversación en el etiquetado (bajo la jurisdicción del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos (CCFL); la identificación de productos alimentarios de “alto riesgo” y métodos de ensayos analíticos y especificaciones de productos utilizados para confirmar la autenticidad de un producto (bajo la jurisdicción del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS); orientación detallada sobre los límites de jurisdicción debido a la variación de la interacción de-con la legislación penal en diferentes jurisdicciones; actos de bioterrorismo destinados a causar perjuicios a gran escala en materia de salud pública; temas relativos a la propiedad intelectual, tales como indicadores geográficos que no plantean un riesgo a la salud pública y cuyo ámbito podría extenderse más allá de la jurisdicción de CCFICS.</p>	<p>CCTA</p>
<p><u>Párr. 3</u></p> <p>Al emprender el nuevo trabajo, es particularmente importante que el CCFICS considere la jurisdicción de otros Comités del Codex y establezca una estrecha coordinación con otros comités de productos del Codex, por ejemplo, CCMAS (pruebas analíticas); CCFL (etiquetado) y el Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos (CCFH) (HACCP/buenas prácticas de fabricación [BPF]).</p>	
<p>La FIVS apoya que se tome en consideración la jurisdicción de otros Comités del Codex para evitar redundancias o contradicciones.</p>	<p>FIVS</p>
<p>Al emprender el nuevo trabajo, es particularmente importante que el CCFICS considere la jurisdicción de otros Comités del Codex y establezca una estrecha coordinación con otros comitésComités de productos del Codex, por ejemplo, CCMAS (pruebas analíticas); CCFL (etiquetado) y el Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos (CCFH) (HACCP/buenas prácticas de fabricación [BPF]).</p>	<p>CCTA</p>
<p>Dado que la adopción de métodos de análisis para la detección de la adulteración de alimentos con un alto</p>	<p>FIJUG</p>

<p>riesgo de difusión queda fuera del alcance del CCFICS y de los conocimientos especializados de este Comité, podría ser conveniente consultar al CCMAS para ver si en su ámbito de trabajo puede ayudar a determinar los métodos pertinentes que consideraría adecuados para el fin previsto. En la actualidad, algunas normas sobre productos alimenticios (por ejemplo, la STAN 247) ya contienen métodos que fueron aprobados como adecuados para la detección de la calidad y la autenticidad de los zumos de frutas.</p>	
<p>Párr. 4: Se invita al Comité a respaldar la elaboración de un nuevo trabajo sobre el fraude alimentario en las áreas siguientes:</p>	
<p>De manera general, apoyamos las recomendaciones planteadas en las letras a) y b) y proponemos que este trabajo se mantenga en el marco del mandato del CCFICS, y en coordinación con otros Comités del Codex, que tienen recomendaciones en materia de fraude, como el CCFL.</p> <p>Es un factor importante que se considere, por ejemplo, los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos ya existentes, como herramientas para el control de estos fraudes, de manera de no generar en los países nuevos procesos que pudieran requerir recursos económicos y de organización que desincentiven el establecimiento de este tipo de control.</p>	<p>Chile</p>
<p>Párr. 4 a) Elaborar orientación sobre el fraude alimentario que incluya un resumen de la orientación actual en los textos del Codex con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas a la prevención de dicho fraude. La orientación podría abordar los elementos identificados en la Sección 3 del documento de proyecto (véase el Apéndice 1).</p>	
<p>Nueva Zelanda puede apoyar la elaboración de orientación sobre el fraude alimentario que incluya un resumen de la orientación actual en los textos del Codex y que abarque 1) las definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario y 2) las funciones y responsabilidades de la industria y los gobiernos. Nueva Zelanda no apoya la iniciación de nuevos trabajos en relación con las otras dos esferas de trabajo mencionadas en la Sección 3 del proyecto de documento de proyecto.</p>	<p>Nueva Zelanda</p>
<p>El CCFICS podría considerar nuevos trabajos en los siguientes ámbitos:</p> <p>1. Elaborar orientación sobre el fraude alimentario que incluya las vulnerabilidades al diseñar programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional, y las medidas administrativas centradas específicamente en esas actividades;</p> <p>Apoyamos esta propuesta de trabajo del CCFICS de elaborar orientación sobre el fraude alimentario que incluya las vulnerabilidades al diseñar programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional, y las medidas administrativas centradas específicamente en esas actividades.</p> <p>La GFSI cree que las evaluaciones de vulnerabilidad deberían integrarse en los sistemas de inocuidad de los alimentos, y que debería ser obligatorio realizar una evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario, que ayudará a definir las principales vulnerabilidades y a respaldar la priorización de las</p>	<p>Foro de Bienes de Consumo</p>

<p>medidas de mitigación del fraude alimentario, así como elaborar un plan de mitigación de dicho fraude. La posición de la GFSI sobre el fraude alimentario ha incluido una evaluación de la vulnerabilidad y un plan de mitigación del fraude alimentario</p> <p>en todos los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, lo que se verifica obligatoriamente en todas las auditorías mediante la inclusión de los siguientes requisitos entre los requisitos de referencia de la GFSI:</p> <p>Evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario: La norma debe requerir que la organización cuente con una evaluación documentada de la vulnerabilidad al fraude alimentario para determinar posibles vulnerabilidades y priorizar las medidas de mitigación de dicho fraude alimentario.</p> <p>Plan de mitigación del fraude alimentario: La norma debe requerir que la organización tenga un plan documentado en el que se especifiquen las medidas que la organización ha aplicado para mitigar los riesgos para la salud pública que se derivan de las vulnerabilidades al fraude alimentario definidas.</p> <p>Plan de mitigación del fraude alimentario (ámbito de aplicación): La norma debe requerir que el plan de mitigación del fraude alimentario de la organización esté apoyado por el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la organización.</p>	
<p>Si bien reconocemos la importancia de respetar la jurisdicción de otros comités del Codex, la USP cree que este trabajo es de naturaleza transversal y que la mejor manera de abordarlo es realizándolo en coordinación con otros comités del Codex, si la estructura y función de los mismos permite dicha colaboración. Se supone que esto evitaría la elaboración de orientaciones contradictorias y daría reconocimiento a la preocupación por la adulteración en todos los aspectos de la producción y el comercio de alimentos.</p>	<p>USP</p>
<p>La FIJUG recomienda los siguientes cambios a efectos de garantizar el adecuado enfoque del nuevo trabajo:</p> <p>a) Elaborar orientación sobre la mitigación del fraude alimentario que incluya un resumen de la orientación actual en los textos del Codex con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos y mitigación relacionadas a la prevención de dicho fraude. La orientación podría abordar los elementos identificados en la Sección 3 del documento de proyecto (véase el Apéndice 1)</p>	<p>FIJUG</p>
<p>Párr. 4 b) Examinar y actualizar, según corresponda, los textos actuales del Codex para identificar las características específicas de los sistemas nacionales de control de los alimentos relativas al intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar eficazmente el fraude alimentario.</p>	
<p>- Nueva Zelanda no apoya esta recomendación. La necesidad de que los países modifiquen sus sistemas nacionales de control de los alimentos no se ha justificado y es incoherente con el compromiso del Codex de elaborar normas basadas en pruebas científicas y en el riesgo. Además, esta propuesta es demasiado amplia y podría abrir la posibilidad de</p>	<p>Nueva Zelanda</p>

<p>modificar numerosas normas existentes sin una justificación específica.</p>	
<p>- Habida cuenta de que este trabajo se ajusta directamente a la finalidad del Codex, es importante que el Codex considere medidas que aborden la inocuidad y la protección de los alimentos. En la elaboración de esta orientación es esencial que se definan los términos y que el Codex proporcione herramientas, ejemplos e intercambio de conocimientos para garantizar que los operadores de empresas de alimentos puedan utilizar los materiales de manera eficaz. Las implicaciones de la orientación también deberían contribuir a adoptar medidas reglamentarias y facilitar el comercio mundial.</p> <p>Recomendamos al GTe que considere las siguientes sugerencias cuando elabore la orientación correspondiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La elaboración de definiciones y terminología armonizadas en el ámbito del fraude alimentario. 2. El intercambio de información entre las distintas partes interesadas será de gran importancia y debería alentarse. 3. La GFSI respalda la elaboración de una orientación específica del Codex sobre el fraude alimentario y/o la adulteración intencional y recomienda que el Codex considere un documento de orientación para un "SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS" que incluya los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> ● Inocuidad de los alimentos: Mitigación de la adulteración involuntaria/accidental ● Protección de los alimentos: Mitigación de la adulteración intencional ("ideológicamente" motivada) ● Fraude alimentario: Mitigación de la adulteración intencional (económicamente motivada) <p>El documento de orientación también debería incluir una plantilla para las evaluaciones de vulnerabilidad. Cabe señalar que estos términos no aparecen actualmente en los textos del Codex.</p> <p>La GFSI acogería con agrado una definición armonizada y acordada de los siguientes términos: fraude alimentario, mitigación, vulnerabilidad y autenticidad. Posteriormente, esta información podría transmitirse a otros comités apropiados para su armonización.</p>	<p>Foro de Bienes de Consumo</p>
<p>- El documento CXG 82-2013 (Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos) incluye consideraciones generales relacionadas con la garantía de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. En paralelo a la elaboración de una nueva orientación específica relativa al fraude alimentario (o como resultado de ese trabajo), podría resultar útil considerar el examen de este documento para incluir algunos elementos más específicos relacionados con la prevención/mitigación del fraude.</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO</p>
<p>- La USP desea destacar la importancia del intercambio de información y la transparencia a la hora de enfrentar el fraude alimentario. Creemos que la</p>	<p>USP</p>

<p>comunicación activa entre los organismos interesados (nacionales y mundiales) puede ser un factor fundamental para detectar los productos potencialmente adulterados y reducir los efectos económicos y en la salud pública de los incidentes de adulteración intencional a nivel mundial. Esta labor puede ser facilitada por una organización mundial de confianza como el Codex.</p>	
<p>La FIJUG recomienda los siguientes cambios a efectos de garantizar el adecuado enfoque del nuevo trabajo:</p> <p>b) Examinar y actualizar, según corresponda, los textos actuales del Codex para identificar las características específicas de los sistemas nacionales de control de los alimentos relativas al intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para reducir eficazmente los riesgos planteados por el fraude alimentario.</p>	FIJUG
<p>PROYECTO DE DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA ORIENTACIÓN RELATIVA AL FRAUDE ALIMENTARIO</p> <p>(OBSERVACIONES INDICADAS SECCIÓN POR SECCIÓN)</p>	
<p>Estamos de acuerdo con el proyecto propuesto, sin observaciones.</p>	Iraq
<p>PROYECTO DE DOCUMENTO <u>PARA EL DESARROLLO DE PROYECTO—SOBRE—LA ELABORACIÓN DE UNA ORIENTACIÓN RELATIVA AL ORIENTACIONES SOBRE EL FRAUDE ALIMENTARIO</u></p>	<p>Honduras PROYECTO DE DOCUMENTO PARA EL DESARROLLO DE ORIENTACIONES SOBRE EL FRAUDE ALIMENTARIO</p>
<p><u>PROYECTO—BORRADOR DE DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA ORIENTACIÓN RELATIVA AL FRAUDE ALIMENTARIO</u></p>	CCTA
<p>Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta</p> <p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	
<p>La FIVS respalda los objetivos generales del proyecto de documento de proyecto, cuyo fin es ayudar a los gobiernos y a la industria en la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	FIVS
<p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave</p>	<p>Asociación Europea para el Derecho Alimentario</p> <p>1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta</p>

<p>en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	
<p>El fraude alimentario causado por el engaño intencional tiene por objeto inducir a error a los consumidores, y puede estar o no relacionado con la inocuidad de los alimentos. La orientación sobre el fraude alimentario debería establecer con claridad su ámbito de aplicación y las definiciones de los términos claves relativos a este fraude.</p> <p>En cuanto a los sistemas de control de los alimentos, la orientación sobre el fraude alimentario debería tratar específicamente la gestión y el control de dicho fraude, mientras que los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos, incluido el sistema HACCP y las BPF, permiten actualmente controlar de manera eficaz la contaminación involuntaria de los alimentos. Por lo tanto, con el fin de establecer una distinción y obtener la orientación específica, consideramos que el ámbito de aplicación de la orientación sobre el fraude alimentario no debería incluir explícitamente la ampliación del sistema HACCP y las BPF para gestionar y controlar el fraude alimentario.</p>	<p>Tailandia</p>
<p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	<p>Marruecos</p> <p>Dado que la lucha contra el fraude alimentario concierne también a los consumidores y a las otras partes interesadas de la cadena alimentaria (por ejemplo, laboratorios de análisis privados y centros de investigación científica), consideramos que sería conveniente incluir a estos agentes en las orientaciones que se elaboren.</p>
<p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer</p>	<p>Honduras</p> <p>Comentario De acuerdo a la Real Academia Española RAE la definición de tecnología se refiere a Conjunto de los instrumentos y procedimientos industriales de un determinado sector o producto ¿ A qué se refiere con tecnología e instrumentos?</p>

<p>una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	
<p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre cómo pueden cooperar en la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario a efectos de ayudar a establecer una armonización internacional y definir aquellos componentes actuales de las normas del Codex que encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales pueden utilizar para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	<p>Nueva Zelanda</p> <p>Justificación: Las orientaciones del Codex sirven de guía a las autoridades competentes, y no a la industria, sobre cómo asumir su función y responsabilidades, lo que incluye la interacción con la industria, por lo que es apropiado incluir el término “cooperar” en la declaración del objetivo. Las orientaciones del Codex sí definen de forma adecuada la función y la responsabilidad de la industria, razón por la cual esto se considera como un aspecto del trabajo definido en la Sección 3. El establecimiento de una armonización internacional está vinculado con la elaboración de definiciones y ahora se menciona en la segunda frase. Si bien la identificación de la tecnología actualmente disponible puede aportar información útil para las autoridades competentes, no es apropiado que una orientación del Codex se especifique su uso, y las orientaciones del Codex no lo hacen.</p>
<p>Se recomienda que el GTe considere las definiciones de fraude alimentario y protección de los alimentos que ya están estipuladas en los requisitos de referencia de la GFSI con miras a garantizar la coherencia de vocabulario e intenciones que ya han establecido diversos agentes en el suministro mundial de alimentos.</p>	<p>IAF</p>
<p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario, en consonancia con el doble mandato del Codex, y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos partes interesadas con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: La vulnerabilidad se extiende a todas las partes interesadas, incluidas las empresas de alimentos, los consumidores y otras partes interesadas dentro de la cadena de producción de alimentos.</p>
<p>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales competentes y las industrias para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad en cualquier punto de la</p>	<p>Indonesia</p> <p>Justificación:</p> <p>a. Reemplazamos “nacionales” por “competentes” después de la palabra “autoridades” porque los distintos ministerios o departamentos tienen autoridad para la vigilancia de los productos contra el fraude alimentario, por lo que consideramos más apropiado y común utilizar “competentes” en lugar de “nacionales”;</p>

<p><u>cadena de suministro de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude de la producción de alimentos.</u> Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización <u>y colaboración</u> internacionales, <u>teniendo en cuenta el nivel de desarrollo de los Estados miembros.</u> para la prevención y el control del fraude alimentario.</p>	<p>b. Las autoridades competentes, junto con las industrias, tienen la responsabilidad de prevenir el fraude alimentario, de modo que la palabra “industrias” debería incluirse en esta frase y también como referencia al inicio del párrafo para que sea más conciso;</p> <p>c. Nos gustaría añadir la frase “en cualquier punto de la cadena de suministro” para describir específicamente los puntos de la cadena de suministro que contribuyen a la producción de alimentos, desde la fase inicial hasta la final;</p> <p>d. Quisiéramos añadir la frase “y colaboración internacionales, teniendo en cuenta el nivel de desarrollo de los Estados miembros” para que se considere la colaboración entre países a fin de fomentar la capacidad de los Estados miembros para desarrollar o mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos en el contexto de la prevención del fraude alimentario.</p>
--	--

Pertinencia y actualidad

<p>El Canadá cree que el nuevo trabajo sobre el fraude alimentario es, en efecto, una iniciativa pertinente y oportuna; el volumen de alimentos vendidos a través del comercio electrónico y el riesgo de fraude alimentario han aumentado durante la pandemia de la COVID-19. Mientras los gobiernos quizás estén destinando una parte mayor de sus recursos a hacer frente a la pandemia, las entidades que cometen fraude alimentario tal vez perciban que hay menos supervisión por parte de las autoridades competentes y, por lo tanto, una mejor oportunidad para perpetrar ese fraude.</p>	<p>Canadá</p>
--	----------------------

<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario. El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para</p>	<p>Honduras</p> <p>.Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido de alimentos de mala calidad en sus mercados</p> <p>traducción ...por tanto se pierde sentido se refiere al vertido (desecho) en términos ambientales o a a calidad del producto en el mercado (términos económicos financieros)</p>
--	---

<p>afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	
<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido <u>la disponibilidad</u> de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario. El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	<p>Honduras</p>
<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido <u>suministro</u> de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados <u>inmanejables</u> cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario. El fraude</p>	<p>Perú</p>

<p>alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación <u>concientización</u> sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	
<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario. El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	<p>Cuba</p> <p>Cuba agradece la oportunidad de comentar sobre el documento sobre la elaboración de una orientación relativa al fraude alimentario y expresa lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En relación con el título del Apéndice recomendamos que el mismo sea modificado y que se limite a: PROYECTO DE DOCUMENTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA ORIENTACIÓN RELATIVA AL FRAUDE ALIMENTARIO. <p>Argumentación: Se evita el duplicar el término Proyecto en dos ocasiones en la misma frase.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Con respecto al numeral 2. Pertinencia y actualidad (página 7), a continuación del punto y seguido del primer párrafo, así como en otras partes del documento, se reflejan el fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos como dos actividades independientes. <p>Sin embargo en antecedentes de documentos anteriores como el presentado entonces en el tema 5 de la XXIII Reunión del CCFICS, numeral 9 del documento DEBATE SOBRE LA INTEGRIDAD Y LA AUTENTICIDAD DE LOS ALIMENTOS, se precisa que la adulteración intencional de los alimentos con el objetivo de obtener una ventaja económica es también denominada "fraude alimentario"</p> <p>Argumentación: Debe quedar bien explícito si la intención de adulteración está comprendida en el concepto de fraude alimentario.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. En el numeral 3 acerca de las Principales cuestiones que se deben tratar, página 7, está incluido en el elemento 4 el control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude. <p>Sin embargo, no se contempla en el documento aquellos casos que el fraude sea detectado por organizaciones no gubernamentales o de mercados externos.</p> <p>Argumentación: Aunque en las Directrices para el Intercambio de Información entre</p>

	<p>Países sobre Casos de Rechazo de Alimentos (CAC/GL 25-1997, Revisión 2016) se menciona dentro de los motivos del rechazo la adulteración e incumplimientos de requisitos y etiquetados, no se precisa si obedecen a intencionalidad o no.</p> <p>Es conocido también que gran cantidad de casos son notificados por organizaciones no gubernamentales de protección al consumidor.</p> <p>En síntesis, el Codex debe dejar bien definido hasta dónde abarca su alcance.</p>
<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario. El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	<p>Nueva Zelanda</p> <p>Esta sección necesita una edición y reformulación considerable, puesto que es confusa y en cierto modo contradictoria. Un ejemplo de esto en el primer párrafo es la frase “Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario”. Este es un argumento muy débil y no considera en absoluto el hecho de que el factor más importante que impulsa el fraude alimentario es la ganancia económica. Asimismo, si bien puede ser cierto que en algunos casos “El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario”, no es ni apropiado ni razonable utilizar esos mecanismos para prevenir o minimizar actividades impulsadas por la ganancia económica sin una evaluación del riesgo que tenga en cuenta las circunstancias específicas del país, los alimentos y su producción o fabricación y otros procesos asociados, o los importantes costos tanto para los organismos gubernamentales como para los productores y fabricantes de alimentos. Nueva Zelanda sugiere que se supriman ambas frases del primer párrafo.</p>
<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos</p>	<p>IAF</p> <p>En referencia a la frase “incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro”, podría destacarse la función de los sistemas voluntarios existentes de certificación por terceros (por ejemplo, la norma ISO 22005 sobre la trazabilidad en la cadena de alimentos para alimentación humana y animal) y de distintas herramientas (por ejemplo, la cartografía de la cadena de suministro) para facilitar el intercambio de información y reducir el espacio para el fraude. El concepto de estos sistemas podría introducirse también en otros programas existentes de certificación de la inocuidad de</p>

<p>de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario. El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	<p>los alimentos (por ejemplo, los aprobados por la GFSI) a efectos de potenciar la función y la eficacia de la certificación en la lucha contra el fraude alimentario.</p>
<p>La creciente complejidad de los sistemas de elaboración de alimentos y el aumento en el comercio internacional de alimentos hace que la cadena alimentaria sea más vulnerable al fraude alimentario. La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio. Asimismo, los países tienen gran interés en controlar el vertido de alimentos de mala calidad en sus mercados. Los incidentes de fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos pueden causar perturbaciones en el comercio y riesgos a la salud pública debido a que los adulterantes pueden ser peligrosos, extraños, inesperados e/o incontrolados cuando se agregan a los alimentos. Mientras que muchos de los incidentes de fraude alimentario presentan un riesgo muy bajo para la salud pública, la supervisión y el control gubernamental o las buenas prácticas de fabricación son importantes para evitar un ambiente de vulnerabilidad para el sistema alimentario <u>y proteger la confianza de los consumidores en la inocuidad de los alimentos comprados.</u> El fraude alimentario y la adulteración intencional se pueden prevenir o minimizar mediante los controles y las contramedidas disponibles en los sistemas nacionales de control de los alimentos de los países, o adoptando nuevas medidas, si fuera necesario. Incumbe a la industria la responsabilidad de conocer sus cadenas de suministro y de contar con medidas de control para afrontar el fraude alimentario, mientras que el gobierno ejerce un control reglamentario y tiene la función de aumentar la concienciación sobre el fraude alimentario, establecer vinculaciones, <u>en particular interactuando con las autoridades encargadas de hacer cumplir la ley para detectar casos de fraude que puedan causar daños a la salud humana,</u> y colaborar con la industria, el sector académico y otras entidades de gobierno, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.</p>	<p>EE.UU. Justificación: Suprimir la referencia a las “pérdidas económicas” para mantener el énfasis en el doble mandato del Codex de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Las otras modificaciones añaden texto para una mayor claridad.</p>
<p>La labor del Codex para abordar el fraude alimentario se considera oportuna ya que hay muchas iniciativas mundiales en marcha para ayudar a combatirlo. Mientras que varios textos del Codex proporcionan instrumentos a los miembros que deseen gestionar posibles actividades</p>	<p>Honduras Dentro de la pertinencia y la actualidad considerar agregar el siguiente texto.</p>

<p>fraudulentas, hay una necesidad y un respaldo generalizado para la elaboración de una orientación del Codex específica para el fraude alimentario. Considerando que las cuestiones económicas impulsan el fraude alimentario, la orientación también abordará la vinculación entre la inocuidad y el fraude alimentario.</p>	<p>El fraude alimentario ha creado la necesidad de motivar o impulsar el establecimiento de normas privadas y mecanismos de certificación, cuyo objetivo es la declaración de tercera parte que un producto alimentario está a cargo de contaminación o de ciertos componentes relacionados a un fraude alimentario.</p>
<p>La labor del Codex para abordar el fraude alimentario se considera oportuna ya que hay muchas iniciativas mundiales en marcha para ayudar a combatirlo. Mientras que varios textos del Codex proporcionan instrumentos a los miembros que deseen gestionar posibles actividades fraudulentas, <u>hay la elaboración de definiciones acordadas a nivel mundial en relación con el fraude alimentario contribuirá a reducir la variabilidad, la incoherencia y la confusión que han surgido debido a las “muchas iniciativas mundiales” actualmente en marcha. Por lo tanto, existe</u> hay una necesidad y un respaldo generalizado para la elaboración de una orientación del Codex específica para el fraude alimentario <u>a fin de contribuir a abordar este problema.</u> Considerando que las cuestiones económicas impulsan el fraude alimentario, la orientación también abordará la vinculación entre la inocuidad y el fraude alimentario.</p>	<p>Nueva Zelanda</p> <p>En la redacción actual no se menciona en absoluto que la elaboración de definiciones acordadas a nivel mundial en relación con el fraude alimentario podría contribuir a reducir la variabilidad y la confusión que se asocian a la incoherencia derivada de las “muchas iniciativas mundiales” actualmente en marcha. Nueva Zelanda sugiere que este punto se trate en la segunda frase, ya que este es el ámbito en el que ha habido el mayor nivel de apoyo. Si no se menciona esta contribución, Nueva Zelanda sugeriría que se elimine la palabra “generalizado”.</p>
<p>La labor del Codex para abordar el fraude alimentario se considera oportuna ya que hay muchas iniciativas mundiales en marcha para ayudar a combatirlo. Mientras que varios textos del Codex <u>ya abordan las actividades fraudulentas y</u> proporcionan instrumentos a los miembros que deseen gestionar posibles actividades fraudulentas, hay una necesidad y un respaldo generalizado para la elaboración de una orientación del Codex específica para el fraude alimentario. Considerando que las cuestiones económicas impulsan el fraude alimentario, la orientación también abordará la vinculación entre la inocuidad y el fraude alimentario.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>La labor del Codex para abordar el fraude alimentario se considera oportuna ya que hay muchas iniciativas mundiales en marcha para ayudar a combatirlo. Mientras que varios textos del Codex proporcionan instrumentos a los miembros que deseen gestionar posibles actividades fraudulentas, hay una necesidad y un respaldo generalizado para la elaboración de una orientación del Codex específica para el fraude alimentario. Considerando que las cuestiones económicas impulsan el <u>los factores económicos que impulsan el</u> fraude alimentario, la orientación también abordará la vinculación entre la inocuidad y el fraude alimentario.</p>	<p>CCTA</p>
<p>Principales cuestiones que se deben tratar</p>	
<p>En el número (4) de las principales cuestiones que se debe tratar, se debería aclarar qué se entiende por “Identificación de la tecnología” y “contramedida”. El primero, no debería entenderse como referencia a un servicio específico que se ofrezca en el mercado, y el segundo, no parece ser un concepto usado en las normas del CCFICS.</p>	<p>Chile</p>

<p>Se debería explicar bien el concepto de “evaluaciones de vulnerabilidad” para saber si es algo distinto a lo que se hace en la “Evaluación de Riesgos”.</p> <p>Apoyamos lo señalado en el punto 23 acerca de indicadores geográficos, al no presentar éstos un riesgo para la salud.</p>	
<p>Principales cuestiones que se deben tratar</p>	<p>Nueva Zelandia</p> <p>Esta sección ha de centrarse en los aspectos fundamentales del trabajo; actualmente es demasiado abierta y hay aspectos de la labor propuesta que bien podrían estar fuera del mandato del Codex, por no hablar del del CCFICS.</p>
<p>Principales cuestiones que se deben tratar</p> <p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>Asociación Europea para el Derecho Alimentario</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej.</p>	<p>Marruecos</p> <p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen <u>y una actualización</u> de la orientación actual provista en los textos del Codex (...).</p>

<p>ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>Honduras Comentario ¿Toda la cadena alimentaria es más vulnerable al fraude alimentario? ¿Desde la producción primaria?</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos <u>y el intercambio de información entre las autoridades competentes y otros organismos gubernamentales pertinentes relacionados</u> con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e</p>	<p>Nueva Zelanda Nueva Zelanda cree que es indeseable e inapropiado que una orientación del Codex implique la necesidad de que se establezcan mecanismos de seguimiento y rastreabilidad de extremo a extremo para todos los alimentos e ingredientes alimentarios, o que las evaluaciones de vulnerabilidad sean necesarias para todos los productores o fabricantes de alimentos. Tales requisitos impondrían costos y restricciones al comercio que no se han justificado en el plano nacional en la mayoría de los países, y mucho menos en el plano internacional. Los cambios en la orientación o los requisitos existentes en materia de seguimiento y rastreabilidad, así como la introducción de evaluaciones de vulnerabilidad, han de justificarse mediante</p>

<p>instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>evaluaciones de riesgo pertinentes para el país concreto, el tipo de alimento y sus procesos de producción o fabricación conexos. Además, Nueva Zelanda continúa apoyando el intercambio de información entre las autoridades competentes y otros organismos gubernamentales pertinentes como el mecanismo más eficaz para enfrentar el fraude alimentario.</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>IAF En referencia a (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional. En la certificación por terceros, la definición de fraude alimentario incluye no solo aquellas actividades que podrían conllevar un riesgo para la inocuidad de los alimentos, sino también las que tienen una motivación puramente económica.</p> <p>Sería restrictivo limitar el ámbito de aplicación del nuevo documento del Codex únicamente a aquellos fraudes que puedan provocar un problema de salud pública, ya que, por ejemplo, se sabe que en la UE uno de los diez grupos de productos más falsificados es el de los productos orgánicos, para los que muy rara vez el fraude también está relacionado con problemas d de inocuidad de los alimentos. Si no se limita el campo de aplicación, se debería separar entre fraude alimentario (con riesgo relacionado para la inocuidad de los alimentos) y fraude alimentario (sin riesgo para la inocuidad de los alimentos).</p>
<p>El trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario</p>	<p>IAF En referencia a (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario. Debería destacarse este aspecto, ya que el reconocimiento por parte de gobiernos y autoridades de las certificaciones voluntarias de la inocuidad de los alimentos otorgadas por terceros podría respaldar los programas nacionales de prevención del fraude alimentario y sensibilizaría a los operadores alimentarios acerca de las buenas prácticas de las estrategias de mitigación del fraude alimentario.</p> <p>Este tema fue debatido en parte por el equipo de tareas del IAF en el marco del proyecto RTTT (<i>The Race to the Top</i>) (tema 2), como contribución a la GFSI.</p>

<p>y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>IAF Debido a la rápida evolución tecnológica en el desarrollo de instrumentos para detectar el fraude alimentario, se recomienda que el GTe examine los resultados que pueden lograrse mediante distintos tipos de instrumentos para su consideración en la armonización internacional sobre la prevención y el control del fraude alimentario, en lugar de recomendar instrumentos específicos.</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas</p>	<p>IAF En referencia al punto (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación", se recomienda tener en cuenta que el proceso para determinar las vulnerabilidades al fraude alimentario es una evaluación de riesgos separada y distinta de una evaluación de la inocuidad de los alimentos del sistema HACCP, y que los controles para detectar, disuadir o mitigar el fraude alimentario serán distintos de los utilizados para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, las BPF).</p>

<p>nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para elafectar a la salud y la seguridad del consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>EE.UU. Cambio en la redacción. Justificación: Texto añadido para una mayor claridad. Cambio sustancial. Justificación: No es necesario enumerar ejemplos específicos de términos claves relativos al fraude alimentario. El grupo de trabajo que redacte la orientación decidirá sobre estos términos.</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la</p>	<p>Tailandia El fraude alimentario no debería vincularse o relacionarse con el sistema HACCP y las BPF, como se mencionó anteriormente en nuestras observaciones, por lo que proponemos que se supriman de esta sección los ejemplos del HACCP y las BPF.</p>

<p>rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>Tailandia Nos gustaría solicitar una aclaración sobre la “tecnología e instrumentos” que las autoridades competentes y la industria pueden utilizar, en concreto, cuál es su ámbito de aplicación y cuándo se utilizarán. Además, lo más importante es que la “tecnología e instrumentos” no deberían provocar una carga innecesaria para los fabricantes de alimentos que no realizan adulteración intencional.</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO Funciones y responsabilidades de los gobiernos: ya en esta etapa podría hacerse hincapié en la necesidad de coordinación, cooperación e intercambio de información, puesto que son fundamentales para la prevención y la gestión del fraude alimentario.</p>

<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO</p> <p>En lo que respecta a las evaluaciones de vulnerabilidad: véanse las observaciones anteriores (párr. 1).</p>
<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; y (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional. Los textos actuales del CCFICS serán analizados y actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente.</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO</p> <p>En relación con las definiciones: dado que ya existen numerosas definiciones en diferentes países y que están integradas en las leyes nacionales, un enfoque alternativo podría consistir en esbozar conceptos y/o criterios para caracterizar el fraude; esto podría ayudar a aclarar el contexto sin bloquear el debate en los problemas habituales que se plantean con las “definiciones”. El debate también podría incluir las causas profundas que provocan el fraude, como la ganancia económica, la negligencia, la venganza, el sabotaje y el bioterrorismo; y ayudar a decidir si es necesario excluir algunas de ellas del ámbito de aplicación, como el bioterrorismo o la tergiversación en el etiquetado, como se señala en el párrafo 2 (Conclusiones). Esta discusión aportaría información útil para el examen de las evaluaciones de vulnerabilidad, ya que las vulnerabilidades diferirán en función de la causa fundamental.</p>

<p>El nuevo trabajo incluirá la elaboración de una orientación sobre el fraude alimentario incluido un resumen de la orientación actual provista en los textos del Codex, con vista a mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas con la prevención de dicho fraude que podría ser perjudicial para el consumidor y/o interrumpir el comercio. La orientación también debería incluir los elementos siguientes: (1) Definiciones de términos claves relativos al fraude alimentario, tales como fraude alimentario, integridad, autenticidad y adulteración intencional; (2) Funciones y responsabilidades de la industria y entes gubernamentales cuando aborden el fraude alimentario; (3) Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden <u>modernizar-mejorar</u> los sistemas nacionales de control alimentario para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación; (4) Identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y control que las autoridades competentes y la industria puedan utilizar para detectar casos de fraude y reducir al mínimo la vulnerabilidad cuando diseñen programas de control para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional; <u>y (5) Identificación de un sistema de armonización y colaboración internacionales, teniendo en cuenta el nivel de desarrollo de los Estados miembros en materia de prevención y control del fraude alimentario.</u> Los textos actuales del CCFICS serán analizados <u>y-y</u> actualizados, según corresponda, a fin de identificar características específicas de los sistemas nacionales de control alimentario, el intercambio de información, las evaluaciones de vulnerabilidad y la rastreabilidad/rastreo necesarios para prevenir y gestionar el fraude alimentario eficazmente. <u>También se llevará a cabo un examen exhaustivo de otros textos conexos del Codex para evitar superposiciones.</u></p>	<p>Indonesia</p> <p>Justificación:</p> <p>a. Preferimos “mejorar” porque es más adecuado para explicar los esfuerzos de los países en relación con los sistemas nacionales de control de los alimentos con miras a enfrentar el fraude alimentario.</p> <p>b. Proponemos añadir el punto (5) debido a la necesidad de armonización internacional y de colaboración entre los países, dadas las diferencias entre estos en cuanto al nivel de prevención del fraude alimentario, y por coherencia con la Sección 1;</p> <p>c. Nos gustaría añadir la frase “También se llevará a cabo un examen exhaustivo de otros textos conexos del Codex para evitar superposiciones”, con el fin de considerar los textos de otros comités del Codex en la elaboración de la orientación relativa al fraude alimentario.</p>
<p>Una evaluación con respecto a los <i>Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos</i></p>	
<p>La propuesta es coherente con los criterios, según se indica a continuación:</p> <p>Criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.</p>	<p>Asociación Europea para el Derecho Alimentario</p>
<p>El nuevo trabajo propuesto facilitará el comercio de alimentos inocuos y, al mismo tiempo, ayudará a prevenir peligros para la salud pública planteados por los alimentos. Por consiguiente, se satisface el criterio general de protección del consumidor. Se elaborará orientación a fin de proporcionar una aplicación flexible a los países cuyos sistemas nacionales de control de los alimentos estén en distintas etapas de desarrollo.</p>	<p>Debería incluirse la certificación por terceros acreditados. En Europa, varios sistemas reglamentarios que tienen muchos problemas con el fraude alimentario están controlados por organismos de certificación acreditados, como los productos etiquetados con denominación de origen protegida (DOP) o los productos orgánicos.</p>
<p>a. <i>Diversificación de la legislación nacional y resultados aparentes o posibles impedimentos al comercio internacional:</i></p>	
<p>El nuevo trabajo propuesto facilitará el comercio de alimentos inocuos y, al mismo tiempo, ayudará a prevenir peligros para la salud pública planteados por los alimentos. Por consiguiente, se satisface el criterio general de protección del consumidor. Se elaborará</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO</p> <p>Esta frase pone énfasis en la protección del consumidor principalmente desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos.</p>

<p>orientación a fin de proporcionar una aplicación flexible a los países cuyos sistemas nacionales de control de los alimentos estén en distintas etapas de desarrollo.</p>	<p>Si bien se reconocen las relaciones entre el fraude alimentario y la inocuidad de los alimentos, la FAO considera que aquí hay que enfatizar, por derecho propio, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Las preocupaciones de salud pública son una forma muy eficaz de dirigir la atención a cuestiones relacionadas con el fraude alimentario, pero los factores desencadenantes de los problemas del fraude alimentario y la inocuidad de los alimentos son muy diferentes, y podríamos estar mal centrados para enfrentar los problemas relativos al fraude de manera apropiada: la inocuidad de los alimentos se aborda sobre la base de la confianza y la transparencia, mientras que el fraude por lo general es una decisión consciente y requiere otros instrumentos.</p>
<p>El nuevo trabajo propuesto facilitará el comercio de alimentos inocuos y, al mismo tiempo, ayudará a prevenir peligros para la salud pública planteados por los alimentos alimentos y garantizará prácticas equitativas. Por consiguiente, se satisface el criterio general de protección del consumidor. Se elaborará orientación a fin de proporcionar una aplicación flexible a los países cuyos sistemas nacionales de control de los alimentos estén en distintas etapas de desarrollo.</p>	<p>Canadá Criterio general según se estipula en el Manual de procedimiento del Codex: “La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo”.</p> <p>Si bien la salud y la inocuidad de los alimentos tienen una gran prioridad, la protección de los consumidores en este criterio general también incluye garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos, un aspecto que falta en el texto propuesto. En consecuencia, el Canadá sugiere añadir “y garantizará prácticas equitativas” para que el texto sea más claro e inclusivo.</p>
<p><i>Diversificación de la legislación nacional y resultados aparentes o posibles impedimentos al comercio internacional:</i></p>	
<p>Cada vez más países elaboran orientaciones en el área del fraude alimentario. La elaboración de una orientación del Codex en esta área debería contribuir a la armonización internacional de las orientaciones establecidas a nivel nacional.</p>	<p>Marruecos A efectos de paliar las notables diferencias que existen entre los países del Sur y del Norte sobre este tema, y teniendo en cuenta de manera equitativa las realidades económicas que prevalecen en los países emergentes, es necesario aclarar ciertos parámetros para facilitar el logro de un consenso internacional. Se trata de los siguientes parámetros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las leyes y reglamentaciones de cada país; 2. Las intenciones de los países con respecto a las sanciones; 3. Las expectativas de los consumidores; 4. Los efectos económicos generados por la reglamentación internacional en todas las cadenas de valor;

	<p>5. Las directrices generales en materia de sanciones.</p> <p><i>Categoría: TÉCNICA</i></p>
<p>b) <i>Ámbito del trabajo y orden de prioridad relativo a las secciones del trabajo:</i></p>	
<p>Véase el ámbito antemencionado.</p>	<p>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO Sírvanse consultar la observación sobre el párrafo 4 b).</p>
<p>c) <i>Trabajo emprendido por otras organizaciones internacionales en este campo y/o sugerido por el organismo u organismos internacionales intergubernamentales pertinentes:</i></p>	
<p>La labor en esta área del fraude alimentario está ampliamente difundida en foros internacionales con el fin de abordar la creciente vulnerabilidad a la prácticas a las prácticas engañosas de las industrias alimentarias en el mundo. Hay un auge de innovación, avances tecnológicos y cambios en el mercado impulsados por la evolución de las preferencias y opciones del consumidor. Muchas organizaciones y gobiernos aceptan la necesidad de disponer de definiciones, orientaciones, elaboración de programas de prevención del fraude alimentario, instrumentos y actividades de capacitación. Ello incluye: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (IMSA); el Instituto de Tecnólogos de Alimentos – Centro Mundial de Trazabilidad Alimentaria (IFT/CMTA); la Asociación Internacional para la Protección de los Alimentos – Grupo de Desarrollo Profesional sobre el Fraude Alimentario (IAFP/PDG); el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI).</p>	<p>Ecuador</p>
<p>La labor en esta área del fraude alimentario está ampliamente difundida en foros internacionales con el fin de abordar la creciente vulnerabilidad a la prácticas las prácticas engañosas de las industrias alimentarias en el mundo. Hay un auge de innovación, avances tecnológicos y cambios en el mercado impulsados por la evolución de las preferencias y opciones del consumidor. Muchas organizaciones y gobiernos aceptan la necesidad de disponer de definiciones, orientaciones, elaboración de programas de prevención del fraude alimentario, instrumentos y actividades de capacitación. Ello incluye: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (IMSA); el Instituto de Tecnólogos de Alimentos – Centro Mundial de Trazabilidad Alimentaria (IFT/CMTA); la Asociación Internacional para la Protección de los Alimentos – Grupo de Desarrollo Profesional sobre el Fraude Alimentario (IAFP/PDG); el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI).</p>	<p>CCTA</p>
<p>La labor en esta área del fraude alimentario está ampliamente difundida en foros internacionales con el fin de abordar la creciente vulnerabilidad a la prácticas engañosas de las industrias alimentarias en el mundo. Hay un auge de concienciación acerca de innovación, avances tecnológicos y cambios en el mercado impulsados por la evolución de las preferencias y opciones del consumidor, las prácticas engañosas. Muchas organizaciones y gobiernos aceptan la necesidad</p>	<p>EE.UU. Justificación: Aporta claridad a la cuestión pertinente de las prácticas engañosas.</p>

<p>de disponer de definiciones, orientaciones, elaboración de programas de prevención del fraude alimentario, instrumentos y actividades de capacitación. Ello incluye: La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (IMSA); el Instituto de Tecnólogos de Alimentos – Centro Mundial de Trazabilidad Alimentaria (IFT/CMTA); la Asociación Internacional para la Protección de los Alimentos – Grupo de Desarrollo Profesional sobre el Fraude Alimentario (IAFP/PDG); el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI).</p>	
<p>d) Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta:</p>	
<p>El Comité considera que la orientación puede elaborarse para abordar las cuestiones identificadas.</p>	<p>Ecuador Ecuador consulta, ¿qué se desea expresar? Se sugiere desarrollar más el párrafo para darle mayor claridad.</p>
<p>e. Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión:</p>	
<p>El Comité considera que actualmente se impone una carga importante a los países importadores y exportadores debido a la falta de definiciones y una orientación práctica e internacional en este campo.</p>	<p>Honduras Considerar añadir lo siguiente en el punto e. o como nuevo Bullet. c) Analizar el contexto y alcance de las normas privadas relacionadas al fraude alimentario. Mejorar el acceso y el manejo de base de datos de información sobre fraude alimentario por los sistemas oficiales.</p>
<p>El Comité considera que actualmente se impone una carga importante a los países importadores y exportadores debido a la falta de definiciones y una orientación práctica e internacional en este campo.</p>	<p>EE.UU. Justificación: Esto es subjetivo e innecesario.</p>
<p>6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex</p>	
<p>Como se describe en la Sección 6, el fraude alimentario ya se aborda en una serie de documentos del Codex y esto debería prevenir el fraude, aunque el Canadá reconoce que estodepende de que se cumplan las indicaciones que figuran en dichos documentos. Si bien existen algunos requisitos y orientaciones, el fraude alimentario sigue siendo una preocupación mundial. El Canadá sugiere que la nueva orientación que se elabore sobre los sistemas para enfrentar el fraude alimentario debería garantizar también el cumplimiento de esos otros textos existentes del Codex, de modo que se evite el fraude alimentario, o se detecte y se afronte de manera adecuada.</p>	<p>Canadá</p>
<p>El análisis exhaustivo de los textos existentes del Codex, efectuado por el Comité, demuestra que el fraude alimentario ya se aborda en una serie de documentos del Codex. El Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria del Codex (CXC 20-1979) contiene principios básicos relacionados con la prevención del comercio de alimentos perjudiciales, adulterados, vencidos o insatisfactorios. El fraude alimentario, en lo que atañe a etiquetado inadecuado, inexacto, falso o engañoso, se aborda en las normas pertinentes del Codex. Por ejemplo, en la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i></p>	<p>EE.UU. Repetición de la palabra <i>the</i> en el texto en inglés.</p>

<p>(CXS 1-1985) y la <i>Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CXS 107-1981) se prohíbe el etiquetado falso, engañoso o equívoco en los alimentos o ingredientes alimentarios. Por consiguiente, en las normas actuales del Codex ya se aborda el tema del etiquetado equívoco. Además, en varios textos actuales del CCFICS se proporcionan mecanismos para los miembros que quieran gestionar actividades potencialmente fraudulentas. Entre los ejemplos se incluyen los conceptos de rastreo/rastreabilidad contenidos en los <i>Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos</i> (CXG 60-2006); en la utilización de las <i>Directrices para el diseño, producción, expedición y uso de certificados oficiales genéricos</i> (CXG 38-2001) a fin de prevenir los certificados fraudulentos. El intercambio de información entre los gobiernos nacionales podría ser pertinente en casos de detección de fraude.</p>	
<p>El análisis exhaustivo de los textos existentes del Codex, efectuado por el Comité, demuestra que el fraude alimentario ya se aborda en una serie de documentos del Codex. El Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria del Codex (CXC 20-1979) contiene principios básicos relacionados con la prevención del comercio de alimentos perjudiciales, adulterados, vencidos o insatisfactorios. El fraude alimentario, en lo que atañe a etiquetado inadecuado, inexacto, falso o engañoso, se aborda en las normas pertinentes del Codex. Por ejemplo, en la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985) y la <i>Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CXS 107-1981) se prohíbe el etiquetado falso, engañoso o equívoco en los alimentos o ingredientes alimentarios. Por consiguiente, en las normas actuales del Codex ya se aborda el tema del etiquetado equívoco. Además, en varios textos actuales del CCFICS se proporcionan mecanismos para los miembros que quieran gestionar actividades potencialmente fraudulentas. Entre los ejemplos se incluyen los conceptos de rastreo/rastreabilidad contenidos en los <i>Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos</i> (CXG 60-2006); en la utilización de las <i>Directrices para el diseño, producción, expedición y uso de certificados oficiales genéricos</i> (CXG 38-2001) a fin de prevenir los certificados fraudulentos. El intercambio de información entre los gobiernos nacionales podría ser pertinente en casos de detección de fraude.</p>	<p>CCTA</p>
<p>9. Finalización del nuevo trabajo y otras condiciones</p>	
<p>Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, durante su 43.º período de sesiones en 2020, se espera finalizar el nuevo trabajo en un plazo de dos a tres reuniones del CCFICS, siempre que el Comité se reúna de acuerdo a su programación actual, es decir, cada 18 meses.</p>	<p>Honduras Considerar la vinculación con el documento en discusión sobre el Reconocimiento de Programas Voluntarios de Tercera Parte, ya que estos esquemas voluntarios cuentan con requisitos relacionados al fraude alimentario, por lo que este punto debe conocerse en relación al reconocimiento por parte de los SNCA.</p>

ANEXO II

OBSERVACIONES DE FILIPINAS

Filipinas desea felicitar al GTe encabezado por los EE.UU. y copresidido por la Unión Europea, la República Islámica del Irán y China por la elaboración del Documento de debate sobre el papel del CCFICS con respecto a enfrentar el desafío planteado por el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad alimentaria y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

Filipinas reitera su apoyo a la realización de un nuevo trabajo en esta esfera, concretamente sobre la utilización de un enfoque basado en el riesgo para abordar el fraude alimentario, incluida la identificación de la tecnología e instrumentos, contramedidas y controles para prevenir el fraude alimentario y/o la adulteración intencional.

MOTIVO

En relación con la solicitud de observaciones sobre los párrafos 24 a 27 y el Apéndice 1 del presente documento en el trámite 3, nos complace presentar nuestras observaciones generales y específicas:

Tipo de observación	Observaciones
Observación general	<p>En general, estamos de acuerdo con las disposiciones del proyecto. Convenimos en que se trabaje en los elementos del sistema nacional de control de los alimentos para abordar el fraude alimentario.</p> <p>Creemos que los objetivos de enfrentar el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos deberían centrarse en los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proteger la integridad de la cadena alimentaria y aumentar la confianza de los consumidores, la industria y los asociados comerciales; 2. Garantizar la aplicación rigurosa de las reglamentaciones alimentarias. <p>De este modo, los objetivos mencionados anteriormente abordarán lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La aplicabilidad de las reglamentaciones y las exenciones en materia de certificación 2. La autenticidad de los certificados de importación/exportación 3. El mantenimiento de registros y la rastreabilidad de los productos 4. Las cualificaciones y la capacitación de los agentes de certificación y del personal de las autoridades competentes 5. Certificados normalizados de las operaciones de la cadena alimentaria 6. Inspecciones <i>in situ</i> no anunciadas de las operaciones certificadas 7. La supervisión de las actividades de certificación 8. Los sistemas de evaluación de la conformidad de otros países 9. El contenido de los productos de ingredientes múltiples, entre otros. <p>La Ley de Inocuidad de los Alimentos de Filipinas aborda distintos elementos del fraude alimentario, como la adulteración; estamos dispuestos a facilitar esta información al Comité.</p>
<p>Observación específica</p> <p>27. Se invita al Comité a respaldar la elaboración de un nuevo trabajo sobre el fraude alimentario en las áreas siguientes:</p> <p>a) Elaborar orientación sobre el fraude alimentario que incluya un resumen de la orientación actual en los textos del Codex con vista a</p>	<p>Proponemos añadir la siguiente frase: 1) Potenciar la creación de asociaciones y la colaboración en la industria, el sector académico y otras instituciones gubernamentales, así como entre estos ámbitos, a fin de prevenir y gestionar el fraude alimentario y las adulteraciones intencionales.</p>

mejorar las actividades de gestión de riesgos relacionadas a la prevención de dicho fraude. La orientación podría abordar los elementos identificados en la Sección 3 del documento de proyecto (véase el Apéndice 1)	
---	--

OBSERVACIONES DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN (ISO)

Número de línea (por ej. 17)	Cláusula/ subcláusula (por ejemplo, 3.1)	Párrafo/Figura/ Cuadro (por ejemplo, Cuadro 1)	Observaciones	Cambio propuesto
			<p>Nos preocupan dos aspectos del documento de debate, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La necesidad de una distinción clara entre el fraude alimentario y la protección de los alimentos. • Es necesario poner más énfasis en la función de la industria y la orientación dirigida a esta. 	Véanse los cambios propuestos más adelante.
2	Antecedentes	Párr. 2 ()	Normalmente, la alteración no está motivada económicamente, sino ideológicamente, y está relacionada con el sabotaje (es decir, es una cuestión relativa a la protección de los alimentos).	Suprimir el ejemplo de la alteración.
5-6	Antecedentes	Párr. 2 (Antecedentes)	Los actos de empleados, consumidores o competidores contrariados están motivados ideológicamente y son problemas relacionados con la protección de los alimentos.	Suprimir el ejemplo de los empleados, consumidores o competidores contrariados.
1-2	Intercambio de información	18	La primera frase no se lee bien (falta algo). Se sugiere incluir una referencia a la industria alimentaria.	Cambiar la redacción de la primera frase para que diga: <i>Las respuestas de los países se centraron en la necesidad de colaborar y establecer</i>

				<i>canales de comunicación entre ambas autoridades nacionales (aplicación de la ley y reglamentación) y las empresas de alimentos pertinentes.</i>
1-3	Apéndice I	Párr. 1: Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta	<p>En el documento de proyecto debería indicarse claramente que la atención ha de centrarse en enfrentar el fraude alimentario, y no en abordar la adulteración ideológicamente motivada (protección de los alimentos, actos de bioterrorismo).</p> <p>El fraude alimentario con efectos en la salud pública debería afrontarse mediante los sistemas HACCP, mientras que otros tipos de fraude alimentario (por ejemplo, problemas de propiedad intelectual, como la autenticidad [por ejemplo, las indicaciones geográficas]) requieren un enfoque diferente.</p> <p>Afrontar el fraude alimentario (falsificación) que no tiene efectos negativos en la salud pública también es importante para el comercio internacional, pero requiere un enfoque diferente del HACCP o la gestión de riesgos.</p>	<p>Añadir lo siguiente al final del primer párrafo:</p> <p><i>Este trabajo tiene como objetivo proporcionar orientación a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores y a la industria sobre la prevención y el control del fraude alimentario y la adulteración intencional de los alimentos a fin de proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. El propósito del ámbito de aplicación de la orientación es elaborar definiciones para términos clave en materia de fraude alimentario y encaminar las medidas que tomen las autoridades nacionales para prevenir y detectar incidentes de fraude y minimizar la vulnerabilidad de las industrias de elaboración de alimentos con respecto al fraude. Ello incluye la identificación de elementos clave en un sistema nacional de control de los alimentos relativos a la tecnología e instrumentos, las contramedidas y los controles a fin de ayudar a establecer una armonización internacional para la prevención y el control del fraude alimentario. El ámbito de aplicación no incluye la adulteración ideológicamente motivada (como la protección de los</i></p>

				<u>alimentos o los actos de bioterrorismo).</u>
2-3	Apéndice I	Párr. 2: Pertinencia y actualidad	Enfrentar el fraude alimentario también es importante para las empresas de alimentos.	La protección del suministro de alimentos a nivel mundial constituye el objetivo común de las autoridades de control y <u>de la industria</u> a fin de proteger la salud pública y evitar pérdidas económicas e interrupciones al comercio.
6-7		Párr. 3: Principales cuestiones que se deben tratar	En el inciso 3), el proyecto de documento de proyecto implica que la orientación ha de elaborarse únicamente para los países (es decir, las autoridades competentes). Afrontar de manera rápida el fraude alimentario también es importante para las empresas de alimentos.	Orientación sobre la manera en que los gobiernos pueden modernizar los sistemas nacionales de control alimentario y <u>la manera en que las empresas de alimentos pueden adaptar los sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos</u> para afrontar el fraude, por ej. ampliación del sistema HACCP y las buenas prácticas de fabricación.
4-5		Párr. 4: Evaluación con respecto a los <i>Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos</i>	El ámbito de aplicación es más amplio que la inocuidad de los alimentos.	<i>El nuevo trabajo propuesto facilitará el comercio de alimentos inocuos y, al mismo tiempo, ayudará a prevenir peligros para la salud pública planteados por los alimentos y a <u>evitar prácticas comerciales engañosas.</u></i> <i>Por consiguiente...</i>