

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 del programa

CX/LAC 02/7
Octubre de 2002

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

13^a reunión

Santo Domingo, República Dominicana, 9-13 de diciembre de 2002

CREACIÓN DE CAPACIDAD EN RELACIÓN CON LAS NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS

1. Como consecuencia de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales y los acuerdos posteriores sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MFS) y sobre obstáculos técnicos al comercio (Acuerdo OTC). Se ha creado un nuevo entorno internacional para el comercio alimentario y agrícola.
2. A los miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se les exige que basen sus normas o reglamentos técnicos nacionales en normas elaboradas por organizaciones internacionales. Entre tales organizaciones se incluyen la Comisión del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (Codex Alimentarius), en lo referente a la inocuidad de los alimentos, la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), para la salud animal y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en lo que respecta a la sanidad de las plantas.
3. En todos los países la evolución de las condiciones para el comercio internacional en relación con la alimentación y la agricultura afecta a numerosos sectores transversales como la salud de las personas, los animales y las plantas, el bienestar ambiental y el desarrollo económico. En muchos países en desarrollo, los sistemas reglamentarios y la infraestructura necesarios para adecuarse al nuevo entorno comercial internacional, son deficientes. A causa de ello estos países se encuentra en desventaja para competir en el mercado internacional y se limita considerablemente su participación efectiva en los debates y las decisiones de los órganos internacionales de normalización.
4. Tanto el Acuerdo sobre MSF (Artículo 9) como el de OTC (Artículo 12) mencionan específicamente la creación de capacidad de los países en desarrollo y la importancia de tener en cuenta las necesidades particulares de los Estados Miembros que son países en desarrollo. Concretamente, en el apartado 12.3 del Acuerdo sobre OTC¹ se afirma que “*los Miembros, cuando preparen o apliquen reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la evaluación de la conformidad, tendrán en cuenta las necesidades especiales que en materia de desarrollo, finanzas y comercio tengan los países en desarrollo Miembros, con el fin de asegurarse de que dichos reglamentos técnicos, normas y procedimientos para la determinación de la conformidad no creen obstáculos innecesarios para las exportaciones de los países en desarrollo Miembros*”. Reforzando estos planteamientos, los jefes ejecutivos de la FAO, la OMS, la OMC, el Banco Mundial y la OIE, en una declaración conjunta emitida en ocasión de la Reunión Ministerial de la OMC celebrada en Doha en noviembre de 2001, expresaron su compromiso de fortalecer la capacidad de los países en desarrollo para satisfacer los requisitos del Acuerdo sobre MSF.
5. En el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1999) se pidió a la FAO y la OMS que intensificaran sus actividades de creación de capacidad, especialmente para el análisis de riesgos en los países en desarrollo.

¹ Organización Mundial del Comercio: *Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio*, Artículo 12.

6. Ateniéndose a estos mandatos, la FAO y la OMS emprendieron diversas actividades de creación de capacidad con objeto de ayudar a los países en desarrollo a mejorar sus sistemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la sanidad de los animales y las plantas. Se emprendieron iniciativas de creación de capacidad y asistencia técnica junto con organismos internacionales, gobiernos nacionales, instituciones financieras internacionales y regionales y organizaciones no gubernamentales. El presente informe se centra en las actividades de creación de capacidad en la región realizadas en parte o en su totalidad por la FAO y la OMS durante el período transcurrido desde la última reunión del Comité Coordinador Regional del Codex. Asimismo proporciona información sobre las actividades de creación de capacidad a nivel regional y nacional que se hallan en proceso de aprobación.

ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD REALIZADAS RECIENTEMENTE Y EN CURSO DE REALIZACIÓN

7. Para apoyar a los países que desean armonizar sus normas nacionales con las del Codex y ajustarse plenamente a los reglamentos comerciales internacionales, la FAO y la OMS han emprendido una variedad de actividades de creación de capacidad. Si bien las actividades y estrategias difieren entre sí y se ajustan a las condiciones de las regiones y países concretos, su objetivo general es apoyar y fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos. Esto se traduce a menudo en la prestación de asistencia técnica para examinar y analizar el entorno institucional del control de los alimentos y evaluar su eficacia, identificando sus mayores deficiencias y formulando recomendaciones y propuestas para el establecimiento de unos sistemas del control de los alimentos que sean adecuados desde el punto de vista técnico y estén en consonancia con las normas internacionales en vigor. Las actividades específicas que integran creación de capacidad son la capacitación de los funcionarios encargados del control de los alimentos así como del personal técnico (administradores del control de alimentos, inspectores de alimentos, analistas de productos alimenticios) mediante seminarios, talleres y viajes de estudio, con objeto de acrecentar las competencias disponibles en el país y la capacidad de los gobiernos locales para aplicar sistemas integrados de control de los alimentos; el aumento de las capacidades de los laboratorios encargados del control de productos alimenticios; la preparación de directrices y manuales de capacitación; la prestación de apoyo para establecer y fortalecer los comités nacionales del Codex; el asesoramiento en materia de políticas, y el establecimiento de marcos reglamentarios. El resto del informe se dedicará a estas actividades, que tienen lugar a nivel mundial, regional y nacional.

ACTIVIDADES MUNDIALES

Talleres internacionales

8. El Centro de cooperación internacional en investigación agrícola para el desarrollo (CIRAD), en y la FAO organizaron y patrocinaron conjuntamente, con apoyo financiero de la región de Languedoc-Roussillon, un *Taller internacional sobre gestión de la inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo* que se celebró en Montpellier (Francia) del 10 al 14 de diciembre de 2000. Pudieron aprovechar esta actividad 51 personas (incluidos participantes de Asia) que representaban a 22 países. En el taller se presentaron y debatieron temas como las repercusiones de los acuerdos sobre MSF y sobre OTC en los países en desarrollo y los riesgos relacionados con la presencia de sustancias no deseadas en los alimentos y piensos. Se reunieron grupos de trabajo para examinar cinco esferas prioritarias en relación con la inocuidad de los alimentos y el desarrollo, a saber: la evaluación de riesgos, los sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos, la garantía de la calidad, la financiación para el desarrollo y las necesidades en materia de investigación. Los grupos de trabajo presentaron una serie de recomendaciones que se debatieron luego en el curso de la sesión plenaria. El informe del taller puede solicitarse al CIRAD.

9. La FAO y la OMS convocaron conjuntamente un *Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos*, que tuvo lugar en Marrakech del 28 al 30 de enero de 2002, con objeto de reunir a autoridades de reglamentación de todas las regiones del mundo para que debatieran cuestiones de interés mundial relacionadas con la inocuidad de los alimentos e intercambiaran experiencias al respecto. Los debates mantenidos en el Foro partieron del principio de que los reglamentos debían tener un fundamento científico y basarse en la evaluación de riesgos según exigieran las circunstancias. Estos debates reflejaron el reconocimiento, a nivel mundial, de que era necesario adoptar medidas a lo largo de toda la cadena de producción de los alimentos, desde las fincas y los buques pesqueros hasta el consumidor. Los participantes estuvieron de acuerdo en que se precisaban medidas urgentes para acrecentar la capacidad, sobre todo de los países en desarrollo, de garantizar un suministro alimentario inocuo para sus poblaciones. El aumento de estas capacidades también ayudaría a fortalecer las exportaciones, mejorar la salud pública y reducir la pobreza.

10. Del 17 al 29 de junio de 2002 se celebró en Greenwich, (Reino Unido), un *Taller internacional sobre la aplicación de los principios de HACCP en la prevención y control de las micotoxinas*, con el patrocinio conjunto de la FAO y el National Resources Institute (NRI) del Reino Unido. La finalidad del taller era presentar a los participantes el Manual sobre la aplicación del sistema de HACCP en la prevención y control de micotoxinas, y capacitarlos para su utilización. El manual, redactado conjuntamente por la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) en colaboración con el NRI, fue publicado en 2001 por la FAO como número 73² de la serie *Food and Nutrition Papers*. Puede obtenerse de la FAO previa solicitud.

Proyectos mundiales de la FAO

11. En diciembre de 2000 comenzó un proyecto mundial de *Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos*, cuya finalización está prevista para diciembre de 2004. Lo ejecutan Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, India, Indonesia, Kenya y Uganda, con la colaboración del CIRAD, el Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC) y la Universidad de Surrey, (Reino Unido). El proyecto ha recibido financiación del Fondo Común para los Productos Básicos y del Gobierno holandés. También se le ha incorporado un componente con financiación adicional destinado a la capacitación y divulgación de las mejores prácticas de control de la ocratoxina A en Ecuador.

12. El enfoque adoptado hace hincapié en la creación de capacidad en los países productores de café con la finalidad de formular códigos de prácticas para la industria cafetera. Las principales actividades iniciales emprendidas en el marco del proyecto consisten en definir los mecanismos de formación de mohos, determinar los puntos críticos de control, evaluar las condiciones óptimas de secado y desarrollar las herramientas necesarias, en particular buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y sistemas de análisis de riesgos y de puntos críticos de control (HACCP), con el fin de combatir y vigilar tanto la formación de mohos como la producción de ocratoxina A. Más en concreto, el proyecto crea capacidad a nivel nacional, dentro de la industria y los organismos gubernamentales competentes, para:

- La aplicación de los principios de higiene de los alimentos concertados a nivel internacional y de un enfoque basado en el HACCP para abordar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción y elaboración del café
- La aptitud y la capacidad analítica necesarias para apoyar los programas nacionales de prevención y control de la contaminación del café por ocratoxina A

13. En 1999-2001, la FAO formuló y puso en práctica un *Programa general de capacitación sobre la Ronda Uruguay y las negociaciones futuras sobre agricultura*. La primera fase de este programa incluyó la realización de 14 cursos de capacitación a nivel subregional que tuvieron lugar en África (cuatro cursos); Asia (tres cursos); Cercano Oriente (dos cursos); Europa (dos cursos); y América Latina (tres cursos). El programa fue cofinanciado por la FAO, la Unión Europea y varios países donantes. En su formulación se tuvieron en cuenta los aspectos complementarios y las sinergias entre los países interesados, y en particular la capacitación más general sobre temas comerciales multilaterales realizada por otras instituciones internacionales (en concreto la OMC, el Banco Mundial, el Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC, la UNCTAD, etc.). El proyecto tenía por objeto proporcionar un conocimiento más profundo de los acuerdos de la OMC en vigor a fin de que los países estuvieran en condiciones de participar más plenamente en el proceso de negociación y debatir temas de particular interés para la región. Los temas tratados en la capacitación incluyeron diversos acuerdos relacionados con la agricultura, como los relativos a las medidas MSF, Obstáculos Técnicos al Comercio y Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio.

14. Recientemente se ha aprobado un proyecto bienal de creación de un inventario mundial, materiales de referencia y un programa de capacitación sobre inocuidad de los alimentos para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. El proyecto, financiado por el Fondo de la FAO para la prevención de las pérdidas de alimentos (PPA) será ejecutado por el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS) en colaboración con la Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS) y la Dirección de Producción y Protección Vegetal (AGP). Su finalidad principal es mejorar el acceso y la disponibilidad de la información, proporcionando materiales de referencia y actividades de capacitación a países que deseen aumentar la calidad e inocuidad de sus productos frescos.

² Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la FAO, 2002. Manual sobre la aplicación del sistema de HACCP en la prevención y control de micotoxinas. FAO, Serie Food and Nutrition Papers, número 73, Roma, 2001

El proyecto creará un inventario de todos los materiales disponibles de capacitación sobre inocuidad de los alimentos y desarrollará una base de datos sobre los programas de capacitación existentes. Esta información se incorporará a una base de datos electrónica que contendrá informaciones de interés para todas las etapas de la cadena productiva, desde la recolección hasta el transporte y la comercialización. Se llevarán a cabo varias actividades de capacitación a nivel regional y nacional, en particular en América Latina y el Caribe. La capacitación prevista irá acompañada de una serie de materiales de capacitación como vídeos, CD y manuales.

Iniciativas mundiales

15. La FAO estableció un *Fondo Fiduciario para la Seguridad Alimentaria y la Inocuidad de los Alimentos* como importante fuente de financiación basada en la demanda para complementar los fondos fiduciarios existentes, que apoyan los componentes claves del Programa de Campo de la Organización³. El objetivo de financiación inicial es de 500 millones de dólares EE.UU.

16. Los proyectos que han de financiarse con cargo a este Fondo Fiduciario ayudarán a los Gobiernos de los Estados Miembros a iniciar, fortalecer, acelerar y ampliar sus actividades en las dos esferas siguientes: *Seguridad alimentaria y Prevención de emergencia de las plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas*.

17. Las enfermedades transfronterizas de los animales son enfermedades epizooticas sumamente contagiosas o transmisibles capaces de una difusión sumamente grave y rápida, que no se detiene en las fronteras nacionales. Estas enfermedades tienen importantes consecuencias socioeconómicas y en la salud pública y pueden constituir un obstáculo para el comercio internacional de animales y de productos de los mismos. Esto puede tener efectos negativos en la seguridad alimentaria de los países afectados y también en la inocuidad de los alimentos que se proporcionan a los consumidores en todo el mundo. Lo mismo puede decirse de la langosta y otras plagas transfronterizas capaces de volar por grandes distancias y amenazar los cultivos a cientos o miles de kilómetros de sus lugares de origen.

18. Mediante su *Sistema de Prevención de Emergencia (EMPRES)*, aprobado por el Consejo de la FAO en su 106^o período de sesiones, la FAO aborda hoy este antiguo problema con un enfoque nuevo que pone el acento en la alerta, la respuesta rápida y la creación de redes de capacidades de investigación a fin de garantizar el uso de métodos más eficaces e inoocuos para el medio ambiente. El programa se centra en el fortalecimiento de los sistemas existentes de vigilancia y control en los países afectados.

19. Se creó el Programa integrado de la FAO de creación de capacidad en materia de biotecnología, calidad e inocuidad de los alimentos y normas fitosanitarias y zoonosológicas, para examen de los posibles donantes a fin de abordar las necesidades de los países en desarrollo y en transición en el establecimiento o mejoramiento de políticas, instituciones y recursos humanos apropiados en relación con la biotecnología y las medidas sanitarias en el contexto de la alimentación y la agricultura, y en conexión con los temas ambientales y relacionados con el comercio. El componente de inocuidad de los alimentos de este programa, cuyo valor se ha calculado en 56,5 millones de dólares EE.UU., abarca ámbitos como los siguientes: orientación para los encargados de adoptar decisiones, aspectos reglamentarios y jurídicos, fortalecimiento institucional a nivel regional y nacional, desarrollo de los recursos humanos, aumento de la capacidad de los laboratorios, y gestión de los programas de control de los alimentos.

20. El *Marco conjunto FAO/OMS/OIE/OMC/Banco Mundial para la creación de capacidad en cuestiones relaciones con las medidas sanitarias y fitosanitarias* fue una iniciativa adoptada por los cinco organismos tras la declaración conjunta emitida por sus respectivos jefes ejecutivos en noviembre de 2001, que alentaba a intensificar los esfuerzos de creación de capacidad para los países en desarrollo a fin de que éstos estuvieran en mejores condiciones de participar plenamente en el trabajo y en los procesos de adopción de decisiones de los órganos internacionales de fijación de normas. La FAO preparó un proyecto de marco que las dependencias interesadas de las organizaciones en cuestión están examinando activamente.

³

http://www.fao.org/docrep/003/y1262e/y1262e00.htm#P5_1

ACTIVIDADES REGIONALES

Talleres regionales

21. El taller conjunto FAO/OMS/ILSI celebrado previamente al último período de sesiones de la Comisión del Codex se dedicó al tema del análisis de riesgos y la evaluación de la exposición, y tuvo lugar en Santo Domingo, (República Dominicana), del 13 al 16 de febrero de 2001. Asistieron 62 participantes en representación de instituciones públicas que se ocupaban del control de los alimentos, expertos técnicos universitarios, y administradores e investigadores de alto nivel. Los objetivos generales de este taller eran: familiarizar a los participantes con los principios del análisis de riesgos y en particular con las metodologías de evaluación de la exposición a peligros transmitidos por los alimentos; aumentar los conocimientos de los participantes de la región en materia de evaluación de riesgos; proporcionar directrices para los participantes en cuanto a los datos necesarios para evaluar la exposición y alentarles a aplicar, en la legislación alimentaria, los conocimientos técnicos adquiridos sobre el análisis de riesgos en relación con peligros transmitidos por los alimentos.

22. El 18 de noviembre de 2001 se celebró en Montevideo, (Uruguay), un taller sobre análisis de riesgos y metodología de evaluación de riesgos organizados por la FAO y la Sección de América Latina y el Caribe de la AOAC al que asistieron setenta participantes de la región. Su objetivo general consistía en proporcionar a los participantes una nueva actualización sobre los requisitos para el análisis de riesgos y, en particular, ejemplificar su aplicación mediante estudios de casos concretos. El taller incluyó la presentación de métodos y modelos utilizados en la evaluación de riesgos, y en particular en la evaluación de la exposición, con estudios monográficos sobre contaminantes, microbiología y organismos modificados genéticamente.

23. La FAO, el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida ILSI y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de la Argentina organizaron en Buenos Aires, el 12 y 13 de agosto de 2002, un taller sobre análisis de riesgos para los países del Cono Sur al que asistieron 40 participantes de la región. Sus objetivos principales consistieron en familiarizar a los participantes con los principios del análisis de riesgos y las metodologías de evaluación cualitativa y cuantitativa de los riesgos relacionados con contaminantes de los alimentos y aditivos alimentarios, proporcionar información sobre los datos necesarios para la evaluación de riesgos, y promover la aplicación de los mismos en la formulación de las decisiones de gestión.

24. El taller se organizó con un criterio práctico e incluyó la presentación de estudios de casos reales. El programa comprendió la exposición de los principios del análisis de riesgos seguida de la presentación, a cargo de los distintos conferenciantes, de ejemplos de evaluación de riesgos y del enfoque adoptado por sus respectivas instituciones para abordarlos. Se realizaron ejercicios prácticos colectivos con estudios específicos extraídos de situaciones reales sobre contaminantes químicos y microbiológicos, aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, en los que se aplicó el enfoque de evaluación de riesgos a fin de elaborar una decisión de gestión que podrían adoptar los gobiernos de los países de los participantes para resolver un problema de inocuidad de los alimentos. Las presentaciones incluyeron tanto aspectos científicos como normativos y reglamentarios.

Proyectos regionales de la FAO

25. En agosto de 1999 se proporcionó financiación para un proyecto destinado a modernizar los sistemas de control de los alimentos en los países andinos, que desarrolló su actividad hasta diciembre de 2001. El proyecto se ejecutó en Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela. Su finalidad principal era facilitar la formulación de un plan de acción de cada uno de los países participantes para modernizar los sistemas de control de los alimentos, y formular proyectos nacionales a fin de armonizar el control de los productos alimenticios. Estos objetivos se cumplieron mediante una serie de talleres de ámbito regional dedicados a la formulación, presentación y revisión de planes de acción nacionales para el control de los alimentos. Cinco consultores nacionales, uno por cada país, con el apoyo de expertos internacionales, examinaron la reglamentación vigente sobre el control de los alimentos y la aplicación de los sistemas de control de los productos alimenticios en cada país; se definieron los problemas existentes y se elaboró una lista de las medidas que debían adoptarse para alcanzar los objetivos fijados en el plan de acción nacional. Se celebraron talleres nacionales para coordinar el trabajo previsto en los planes de acción nacionales.

26. En marzo de 2001 comenzó un proyecto regional de fortalecimiento de los comités nacionales del Codex en América Central, que según lo previsto se completará para diciembre de 2002. El proyecto se ejecuta en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y la República Dominicana. Su finalidad principal consiste en crear o fortalecer los comités nacionales del Codex en cada país y facilitar la aplicación de las directrices y recomendaciones del Codex.

Para alcanzar estos objetivos se realizará una serie de talleres regionales y nacionales a fin de establecer y fortalecer los comités nacionales del Codex y examinar la estructura y responsabilidades de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex. En cada país se creará un sistema de información sobre el Codex a fin de transmitir a los gobiernos y otras partes interesadas las informaciones pertinentes, incluidas las nuevas directrices y reglamentos establecidos por el Codex.

27. Se realizaron 14 seminarios nacionales sobre el Codex (dos por país), siete talleres subregionales y 49 talleres nacionales (siete en cada país), en los que recibieron capacitación 700 personas en total y se formaron 125 capacitadores. En cada país se creará un sistema de información sobre el Codex que incluirá los sitios web de los siete comités nacionales del Codex, con miras a divulgar información pertinente para los gobiernos y otras partes interesadas. En cada país se llevó a cabo un análisis comparativo entre la reglamentación nacional y las normas del Codex con la finalidad de promover su armonización o equivalencia. En la ejecución de este proyecto participaron organizaciones internacionales y regionales como el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)/ Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)/OPS y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). En el sitio web⁴ de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe está disponible el proyecto completo, con sus objetivos y actividades y con los informes y documentos correspondientes.

28. En 2000 comenzó un proyecto destinado a fortalecer las capacidades fitosanitarias en la región del CARICOM, que según lo previsto terminará en 2002. Su finalidad principal es fortalecer las capacidades fitosanitarias de los países miembros del CARICOM, con especial atención a la prevención de plagas, y garantizar la coherencia de los marcos jurídicos con los nuevos acuerdos comerciales internacionales. A fin de alcanzar estos objetivos se redactarán instrucciones para la legislación sobre protección fitosanitaria, se capacitará a los funcionarios competentes a nivel normativo y operativo, y se creará una red para y el intercambio de información en la región.

29. Como parte del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en la región del Caribe, en septiembre de 2001 comenzó un proyecto destinado a prestar asistencia a los países en relación con el comercio. El objetivo específico de esta asistencia del Programa de Cooperación Técnica (PCT) es formular un proyecto de facilitación del comercio como componente del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en la región. Se prestará especial atención a las normas de calidad e inocuidad de los alimentos; los programas de desarrollo del comercio y los productos básicos; las medidas transitorias y compensatorias relacionadas con el entorno comercial actual, y la creación de la capacidad necesaria para una participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales. Los elementos específicos de facilitación del comercio dentro del marco general del PESA regional incluyen el perfeccionamiento de las normas sobre calidad e inocuidad de los alimentos, la promoción del comercio agrícola intrarregional, la elevación de la competitividad de los productos agrícolas (para la importación y exportación) y el aumento de la capacidad nacional de participación efectiva en las negociaciones comerciales multilaterales sobre la agricultura.

30. En Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Paraguay, Perú y Uruguay comenzó un proyecto de evaluación y fortalecimiento de los sistemas de prevención de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y el sistema de control de la calidad de los piensos (TCP/RAL/0017 Evaluación y Reforzamiento del Sistema de Prevención de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y el Sistema de Control de Calidad de Piensos). El proyecto promueve la creación de capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos a nivel regional en América del Sur. Sus actividades consisten en ayudar a asegurar la calidad e inocuidad de la carne bovina producida tanto para consumo interno como para el comercio internacional, garantizando que toda la carne que se produce esté exenta de EEB. El proyecto comprende la organización de dos viajes de estudios y tres cursos regionales sobre análisis de riesgos, vigilancia epidemiológica y diagnóstico de laboratorio.

Otras actividades regionales

31. En 2001 la FAO publicó la “Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición” en español, que contiene capítulos sobre el suministro alimentario y la aplicación de un sistema municipal de control de los alimentos e información sobre el Codex. Esta publicación está disponible en el sitio web⁵ de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.

⁴ <http://www.fao.org/Regional/LAmerica/prior/comagric/codex/rla0065/0065.htm>

⁵ <http://www.rlc.fao.org/pubs/document.htm>

32. La Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), secretaría *ex officio* en el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ/OPS) y la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe están comenzando la encuesta de laboratorios⁶. La primera Asamblea de RILAA tuvo lugar en Aruba (11-13 de junio de 2001). Durante la misma se aprobaron los estatutos de la Red; se eligió a los miembros del Comité Ejecutivo; se crearon cuatro grupos técnicos (microbiología de los alimentos, garantía de calidad de los laboratorios, residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, y residuos de aditivos alimentarios, contaminantes y plaguicidas); y se estableció el Plan de acción para el período 2001-2003.

33. Con el apoyo de la FAO, la Red latinoamericana sobre composición de los alimentos (LATINFOODS) siguió trabajando en la actualización del cuadro regional de composición de los alimentos que figura en el sitio web⁷ de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Además se llevó a cabo la primera conferencia electrónica sobre compilación de datos para cuadros y bases de datos sobre composición de los alimentos (6-24 de mayo de 2002) en la que participaron 101 profesionales de 17 países, el INCAP/OMS y la FAO.

ACTIVIDADES NACIONALES

Cursos y seminarios

34. En Brasilia (Brasil) se celebró un seminario nacional FAO/ILSI del 9 al 11 de mayo de 2001 sobre el tema “Análisis de riesgos para el control de alimentos: un enfoque práctico basado en estudios de casos”, en el que participaron 80 personas en representación de las principales instituciones oficiales competentes en materia de control de alimentos, expertos técnicos de las industrias y universidades, administradores superiores e investigadores. Los ponentes nacionales e internacionales invitados presentaron estudios de casos sobre patógenos microbianos, contaminantes químicos, OMG, micotoxinas, aditivos, EEB y envasado. Se debatieron las consecuencias del análisis de riesgos para las economías en desarrollo en el nuevo contexto comercial internacional y las dificultades para el cumplimiento de los requisitos de importación. Se crearon cinco grupos de trabajo sobre la solución de distintos ejemplos de problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos en los que se había aplicado el método del análisis de riesgos, con estudios de casos ficticios para los que se utilizaron datos de los participantes. El último día cada grupo de trabajo elaboró una solución para los casos estudiados, extrajo conclusiones, estableció prioridades y se aprobó una recomendación común.

35. La FAO y el Ministerio de Salud de Chile organizaron un curso sobre garantía de calidad en los laboratorios, en Santiago de Chile, del 4 al 8 de agosto de 2002. El curso tuvo por objetivo general el desarrollo de un sistema de garantía de calidad para el análisis químico de los alimentos, con el fin de capacitar a los participantes de la red nacional de laboratorios de sanidad para establecer y aplicar un sistema de análisis de calidad para sus laboratorios que cumpliera la norma ISO 17025, y preparar la acreditación. El curso consistió en clases y ejercicios, incluida una inspección de tipo práctico.

36. El Comité Nacional del Codex del Paraguay (CONACAP) y la FAO organizaron un seminario nacional sobre el Codex Alimentarius que se celebró en Asunción el 1º de agosto de 2001 y en el que participaron 45 personas. Se debatieron los logros y dificultades del CONACAP y se acordaron varias recomendaciones, entre las que cabe destacar la de reforzar la gestión del CONACAP. Dicha recomendación ha dado lugar a la formulación de un proyecto de cooperación técnica de la FAO.

37. La FAO prestó asistencia a la Secretaría General de la Presidencia, del Gobierno de Chile, y a la Dirección Multilateral del Ministerio de Asuntos Exteriores para modernizar su sistema de control de alimentos. Se organizó un seminario así como reuniones de trabajo con las autoridades locales de los ministerios e instituciones responsables del control de alimentos en el país sobre el proceso de reforma que se estaba llevando a cabo para actualizar y unificar los sectores de la agricultura y la alimentación. Al seminario asistieron más de 30 participantes de la Presidencia, el Ministerio de Asuntos Exteriores, el Comité Nacional del Codex, los Ministerios de Agricultura, Salud, Comercio e Industria, organizaciones de consumidores y universidades. Los debates se centraron principalmente en cuestiones fundamentales para la transición hacia un sistema moderno de control de alimentos, incluyendo la legislación, la gestión, la inspección, los laboratorios, la coordinación de actividades y políticas, la viabilidad económica y el impacto sobre el comercio. Se examinaron las directrices de la FAO y la OMS para los sistemas de control de alimentos.

⁶ Se trata de una actividad conjunta entre la OPS y la FAO.

⁷ <http://www.fao.org/Regional/LAmerica/bases/alimento/default.htm>

También se realizaron presentaciones sobre los sistemas modernos de control de los productos alimenticios, que incluyeron ejemplos prácticos y estudios de casos de países con economías similares basadas en la agricultura en proceso de modernización con vistas a un sistema unificado.

38. Además, los oficiales técnicos de la FAO realizaron numerosas presentaciones en reuniones nacionales y regionales.

Proyectos de campo de la FAO

39. En enero de 2001 se inició un proyecto, que se espera continúe hasta septiembre de 2002, destinado a fortalecer la inocuidad y el control alimentario del pescado destinado a la exportación en Antigua. Este proyecto ayudará al Gobierno a organizar y dirigir las actividades de control de alimentos en el país, incluyendo la elaboración de nuevas normas sobre alimentos para garantizar la salubridad e inocuidad de los productos alimenticios locales, la mejora de la inspección y certificación del pescado y los productos pesqueros destinados a la exportación, la formación del personal encargado del control alimentario, y el refuerzo de las capacidades analíticas de los laboratorios de control de alimentos. Dichos objetivos se alcanzarán mediante misiones de apoyo técnico a cargo de expertos en el ámbito del control de calidad de los alimentos y de la inspección y control de calidad del pescado, un viaje de estudio sobre certificación del pescado destinado a la exportación para un funcionario ministerial, la revisión de los equipos de los laboratorios, la capacitación del personal de los mismos y la elaboración de un manual de inspección de alimentos.

40. En mayo de 2000 se financió una segunda fase de un proyecto, que terminó en abril de 2001, destinado a fortalecer el Comité Nacional del Codex en la Argentina. Dicha asistencia tuvo por objetivo mejorar y ampliar el sistema de información sobre el Codex, así como aumentar la capacidad del órgano nacional para poner de relieve las cuestiones nacionales importantes en las reuniones internacionales del Codex. El proyecto pretende reforzar el Comité Nacional del Codex mediante el nombramiento y la capacitación de los miembros de nueve centros de coordinación del Codex a nivel provincial en materia de criterios internacionales para la elaboración de normas, directrices y recomendaciones del Codex y su aplicación en los programas de control. El proyecto incluirá una serie de talleres sobre cuestiones relativas al control de alimentos, como la aplicación del HACCP y el análisis de riesgos en el control de los productos alimenticios, formación para los inspectores de alimentos y capacitación de los técnicos de laboratorio en materia de medidas de control de calidad.

41. En Barbados se financió un proyecto relativo a la legislación sobre el control de la utilización de medicamentos veterinarios, por un período de cinco meses que comenzó en agosto de 2000 y se extendió durante parte de 2001. El objetivo general del proyecto consistía en prestar asistencia al país para la elaboración de una nueva legislación sobre el control de los medicamentos veterinarios y la regularización del comercio de los mismos, desde su importación y elaboración hasta su almacenamiento y venta. Dicha normativa también protegerá a los consumidores y fomentará la exportación de productos alimenticios. Los resultados finales del proyecto incluyeron un sistema de registro de todos los medicamentos veterinarios de uso autorizado en Barbados, el establecimiento de un sistema de licencias para los importadores de medicamentos veterinarios, una normativa sobre los límites máximos de residuos (LMR) para los productos alimenticios de origen animal y la mejora de los programas nacionales de supervisión y control de los residuos de medicamentos veterinarios presentes en los alimentos de origen animal.

42. En mayo de 2002 se inició un proyecto, que continuará hasta octubre de 2003, destinado a reforzar el sistema de control de alimentos en Guyana. Dicho proyecto ayudará al Gobierno a mejorar la legislación alimentaria y a armonizar las normas nacionales sobre alimentos con las normas internacionales, mejorar la eficacia de la inspección de alimentos para facilitar el cumplimiento de los acuerdos de la OMC sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y sobre obstáculos técnicos al comercio, aumentar la capacidad analítica del laboratorio estatal de control de alimentos, a garantizar la vigilancia de los contaminantes de los productos alimenticios, permitir la certificación de los productos exportados, y a reforzar la capacidad de la Oficina Nacional de Normas de Guyana (GNBS) y del Comité Nacional del Codex, lo que facilitará una participación más activa y eficaz del país en la labor del Codex. La ejecución satisfactoria del proyecto debería dar lugar a un sistema coherente de control de los alimentos, a una utilización eficaz de los recursos y a operaciones que respeten las normas internacionales. El laboratorio será objeto de mejoras y se capacitará al personal para acelerar las pruebas y la certificación de los productos. El punto de contacto del Codex se consolidará para permitir una mejor participación en la labor del Codex, protegiendo los intereses nacionales y con una representación adecuada en el escenario internacional.

Se formará al Asesor Jurídico Nacional en la redacción de textos normativos para que, de este modo, pueda prestar asistencia posteriormente en la preparación de reglamentos y normas.

43. Se ha previsto que comience en breve un proyecto para reforzar el sistema de control de alimentos de Haití. Se trata de una segunda fase, que sigue a un proyecto de 18 meses destinado a reforzar la capacidad nacional en materia de control de alimentos. Las principales actividades de dicho proyecto consistirán en la elaboración de una normativa alimentaria y una reglamentación básica en consonancia con las directrices del Codex, la creación de un Comité Nacional del Codex, la capacitación de formadores para la inspección de alimentos, la formación de personal de laboratorio y el suministro de un equipamiento básico de laboratorio.

44. En julio de 2002 se inició un proyecto cuya finalización está programada para febrero de 2004, destinado a reforzar el Comité Nacional del Codex del Paraguay. Los principales objetivos de dicho proyecto son los siguientes: apoyar la labor del Comité Nacional del Codex y del Centro de Coordinación del Codex, establecer vínculos entre las entidades públicas, la industria y los consumidores, elaborar un plan de acción para actualizar las normas nacionales sobre alimentos en consonancia con las directrices del Codex y crear una página web para el intercambio de información sobre el Codex. El proyecto permitirá alcanzar dichos objetivos mediante la prestación de asistencia técnica por parte de expertos internacionales, en particular para la elaboración de una propuesta de modernización del sistema de control de alimentos, y la realización de cursos de formación y talleres sobre los sistemas de control de alimentos y el papel que desempeña Codex.

45. En mayo de 2002 se inició un proyecto de 18 meses, que continuará hasta octubre de 2003 según lo programado, destinado a reforzar el sistema de control de los alimentos en Suriname. El principal objetivo de dicho proyecto consiste en consolidar el sistema nacional de control de alimentos proporcionando formación, mejorando las instalaciones de los laboratorios y contribuyendo a la operatividad del Comité Nacional del Codex y de sus grupos de trabajo. Los resultados previstos son los siguientes: modificación de las leyes, reglamentos y normas nacionales sobre alimentos que se ajusten a las directrices internacionales, mejora del servicio de inspección de alimentos mediante la aplicación de los principios modernos en materia de garantía de calidad y de HACCP, mejora de las instalaciones de los laboratorios de modo que estén capacitados para controlar la contaminación de los productos agrícolas primarios y los alimentos elaborados, y formulación de un plan de acción sobre inocuidad de los alimentos con arreglo a las recomendaciones de la Comisión del Codex.

46. En 2001 se inició un proyecto, que continuará hasta 2003, destinado a consolidar el Comité Nacional del Codex del Uruguay. Dicho proyecto tiene por principal objetivo mejorar la capacidad nacional y local del Comité del Codex, mediante el refuerzo de la estructura de adopción de decisiones y el fomento de una mayor participación por parte de los funcionarios del Estado, la industria y los demás interesados en las actividades del Comité Nacional del Codex. Gracias a este proyecto, el Comité del Codex saldrá reforzado y podrá informar y asesorar al Estado y a la sociedad civil sobre asuntos vinculados al Codex.

47. Se financió un proyecto para prestar asistencia técnica urgente al Gobierno del Uruguay a fin de evaluar la contaminación de cereales por *Fusarium*. Gran parte de la cosecha de trigo de 2001 fue infectada por *Fusarium*, un moho que produce la micotoxina deoxinivalenol (DON), que puede tener efectos nocivos, tanto a corto como a largo plazo, para la salud humana y animal. La FAO prestó asistencia inmediata y se elaboró una legislación de urgencia por la que se limitaba la presencia de DON en los alimentos destinados al consumo humano y en los piensos. El proyecto se ha transformado en una asistencia técnica a más largo plazo (2002-2004), con el fin de establecer controles adecuados en la cadena de abastecimiento y de formular futuras estrategias de prevención y control. El proyecto incluye una misión de estudio, amplias actividades de formación en buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF) y en el sistema de HACCP para la prevención y el control de las micotoxinas, un plan de acción nacional integrado, métodos de detección rápida, el refuerzo de los laboratorios, el establecimiento de un sistema de previsión y alerta rápida relativo al DON, y una red de información sobre cultivos.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES/PROYECTOS

Proyectos de campo de la FAO

48. Actualmente se encuentra en la última fase de aprobación un proyecto regional destinado a reforzar la gestión de los Comités Nacionales del Codex y la aplicación de las normas del Codex Alimentarius en los países andinos. Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela participarán en dicho proyecto, cuyos principales objetivos son el fortalecimiento de la gestión de los Comités Nacionales del Codex, la elaboración de un programa de capacitación nacional y subregional y el fomento de la armonización de las normas nacionales con las del Codex.

49. Se han aprobado dos proyectos conjuntos de ESNS (Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias) y AGE (División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación) con cargo al Fondo especial para la prevención de las pérdidas de alimentos (PPA) que prevén actividades de creación de capacidad en Latinoamérica.

50. Se está elaborando actualmente un proyecto regional para el refuerzo de las actividades de análisis, garantía de calidad de los laboratorios y el aumento de la capacidad de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

51. El Gobierno de Brasil ha solicitado asistencia a través de dos actividades: un proyecto para mejorar la calidad del pimentero conjuntamente con el Ministerio de Agricultura y Abastecimiento, Control y Fomento de la Producción Hortícola, y otro proyecto destinado a incorporar el análisis de riesgos microbiológicos en los programas de control de alimentos, en colaboración con el Comité Nacional del Codex. Ambas propuestas están en curso de elaboración.