

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 4 del programa

**CX/LAC 08/16/6
Octubre 2008**

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

**16ª reunión
Acapulco, México, 10 - 14 de noviembre de 2008**

SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS Y LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS

**Observaciones en respuesta a la CL 2008/16-LAC, Parte A de Bolivia, Chile, Costa Rica,
Cuba, Guatemala, México, El Salvador y Uruguay**

- 1. SITUACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS**
 - (i) Estructura y organización de los servicios oficiales responsables del control de los alimentos (actualización de la información desde la 15ª reunión del CCLAC)**

Bolivia

Las instituciones encargadas del control de la inocuidad de los alimentos en Bolivia son:

Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente – Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG)

En su estructura central y a nivel reglamentario El SENASAG cuenta con tres Unidades Técnicas específicas que abarcan el control zoonosológico, fitosanitario y de inocuidad alimentaria competencias delegadas por Ley de la República, e instancias de coordinar el cumplimiento de la inocuidad alimentaria en toda la cadena productiva desde la granja hasta la mesa. La Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria cuenta con cinco áreas específicas bajo su dependencia incluido personal de apoyo

- Área Nacional de Registro y Certificación,
- Área Nacional de Inspección y Control,
- Área Nacional de Laboratorios de Análisis de Alimentos y Residuos,
- Área Nacional de Seguimiento y Control del Programa Nacional de Inocuidad Alimentaria,
- Sistema Nacional de Producción y Certificación Ecológica.

Estas instancias son las encargadas de elaborar, concensuar y reglamentar todas las disposiciones referentes a Inocuidad Alimentaria, tales como Registro de Empresas y Mataderos, Importaciones y Exportaciones de Alimentos, análisis de riesgo, control de BPAs, APPCC, acreditación de laboratorios, programas de control de residuos, programas de aseguramiento de la inocuidad en varias cadenas de riesgo, trazabilidad en cadenas priorizadas, certificación de productos orgánicos, relaciones internacionales en el marco del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, entre otras.

A nivel operativo y de ejecución, el SENASAG cuenta con 9 Jefaturas Distritales que abarcan todo el territorio nacional en su ámbito departamental y provincial. En cada uno de estos ámbitos se encuentra una unidad de inocuidad alimentaria, en algunos casos apoyados con infraestructura y logística.

Actualmente El SENASAG ha certificado su Sistema de Gestión de Calidad conforme a la Norma ISO 9001:2000 orientada a efectivizar la gestión interna a través de la mejora continua de sus recursos y el servicio de atención al Usuario.

Ministerio de Salud y Deportes

El Ministerio de Salud y Deportes cuenta con la Unidad de Control de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos, donde se desarrolla el programa de Inocuidad Alimentaria evaluando el cumplimiento de las diferentes actividades relacionadas con el control de los alimentos, a su vez tiene en los diferentes departamentos los Servicios Departamentales de Salud (SEDES) quienes garantizan el cumplimiento de las disposiciones emanadas por el Ministerio de Salud y Deportes.

Considerando que el apoyo de los laboratorios es importante para el desarrollo del control de alimentos, el Ministerio de Salud y Deportes ha creado y coordina a través del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud (INLASA), la Red Oficial de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RELOAA) reconocidos como tales mediante R.M N° 136 de fecha 28 de marzo de 2003 y cuyo objetivo prioritario es apoyar el Control y la Vigilancia Alimentaria por su impacto en la Salud de la población. Esta Red esta reconocida mediante la RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 037/2003 de 22 de Mayo de 2003 por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG).

Chile

El Ministerio de Salud es la autoridad competente para el control sanitario de todos los productos alimenticios destinados al consumo humano dentro del país, ya sean de producción nacional o importada. Esta facultad la ejerce a través de 29 Servicios de Salud, distribuidos a lo largo del país. De acuerdo a las atribuciones conferidas por el Código Sanitario, corresponde al Ministerio de Salud velar porque se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes del medio ambiente que afecten la salud, la seguridad y el bienestar de los habitantes.

En el contexto de la protección de los alimentos propiamente tal, la autoridad sanitaria, en especial en su rol normativo y fiscalizador, así como en su capacidad de dar protección colectiva de la salud a la población, debe desarrollar y /o fortalecer la vigilancia epidemiológica de los alimentos y ampliar la participación de la población en la prevención, promoción y auto cuidado de la salud.

Respecto de la certificación de la calidad sanitaria de los alimentos de exportación, existen atribuciones radicadas en otros organismos del Estado.

De este modo, la certificación sanitaria de los alimentos primarios de exportación se encuentra radicada en el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), organismo dependiente del Ministerio de Agricultura.

El Ministerio de Agricultura es la autoridad competente para administrar, a través del Servicio Agrícola y Ganadero, todos los requisitos relativos a la expedición de certificados sanitarios y fitosanitarios de exportación para los productos de origen animal y los productos vegetales, incluida la certificación de aptitud para consumo humano, para productos primarios.

Por otra parte, la certificación sanitaria de los alimentos de origen hidrobiológico esta radicada en el Servicio Nacional de Pesca, organismo dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción.

El Servicio Nacional de Pesca es la autoridad competente para el control de la calidad sanitaria de los alimentos marinos destinados a la exportación y para la expedición de los certificados oficiales correspondientes.

Costa Rica

En Costa Rica, las competencias institucionales en materia de inocuidad de alimentos, descansan directamente en los Ministerios de Salud, Agricultura y Ganadería y Economía Industria y Comercio. Los entes oficiales relacionados con el tema de inocuidad son:

- o **Comisión Intersectorial para la Inocuidad de Alimentos (CIIA):**

En el año 2001 se constituyó el Consejo Ministerial para la Inocuidad de Alimentos como el ente encargado de formular las políticas de inocuidad de alimentos. La Comisión Intersectorial para la Inocuidad de Alimentos (CIIA), funciona como un Comité Técnico Asesor del Consejo Ministerial, sobre el cual se sustentan las propuestas y análisis en materia de inocuidad.

La CIIA, está constituida por instituciones públicas y organizaciones privadas relacionadas con los alimentos, con el propósito de asegurar la inocuidad en la cadena agroalimentaria y a la vez mejorar los procesos de producción y la competitividad del país en el comercio internacional.

Se promueve la participación (empresa privada y consumidores) a otros sectores relacionados e interesados en la inocuidad de alimentos. Actualmente la CIIA, se encuentra inactiva a la espera de la aprobación de un decreto ejecutivo que le dará respaldo político.

- **Dirección de Registros y Controles:**

Esta Dirección dentro del Ministerio de Salud tiene como principales actividades dictar la normativa, mediante la cual se establecen las condiciones para comercializar los productos, que pueden afectar directamente la salud. Para verificar el cumplimiento de esta normativa mantiene un registro actualizado de los mismos y realiza los controles correspondientes en el mercado y la industria.

- **Servicio Sanitario del Estado:**

Es una Dirección del Ministerio de Agricultura y Ganadería, cuya misión es proteger las plantas y los cultivos de plagas y velar porque la comercialización de agroquímicos esté amparada en las regulaciones técnicas y jurídicas vigentes, buscando con ello la protección de la salud humana, biodiversidad y dar cumplimiento a las regulaciones fitosanitarias que rigen la comercialización nacional e internacional de vegetales. Por ley está en obligación de efectuar análisis de residuos de plaguicidas como parte de las actividades de fiscalización relacionadas con el registro de plaguicidas y su uso en los productos agrícolas, esto con relación a la protección de la salud humana y animal.

- **Dirección de Salud Animal:**

Fue creada con el fin de “proteger y procurar la salud y mejoramiento de los animales, sus productos y subproductos”, de acuerdo con las regulaciones internacionales vigentes para el intercambio comercial y la protección de la salud humana y el ambiente. El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), por medio de la Dirección de Salud Animal tiene las funciones de adopción y ejecución de medidas sanitarias (vigilancia, inspección, cuarentena, decomiso y prohibición de la importación de animales, entre otras). Asimismo, tiene funciones de planificación y dirección en el campo de su competencia.

- **Comité Nacional del Codex:**

Bajo el Decreto Ejecutivo N° 30989-MEIC del 20 de febrero del 2003, se consolida el Comité Nacional del Codex representado por las instituciones públicas competentes en materia de alimentos, el sector productivo, la academia y los consumidores. Uno de los objetivos del Comité Nacional del Codex es la armonización de las normas del Codex, sus códigos y directrices con la regulación nacional, especialmente en asuntos de inocuidad de alimentos. El Comité Nacional del Codex y el Punto de Contacto del Codex se encuentran adscritos al Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), quien a su vez lo preside.

También mediante el Decreto Ejecutivo No. 33212-MEIC Reglamento Interno del Comité Nacional del Codex y los Subcomités Nacionales del Codex Alimentarius en Costa Rica, publicado en La Gaceta No. 137 del 17 de julio de 2006, el Ministerio de Economía Industria y Comercio (MEIC), integra aún más y de manera oficial, el funcionamiento del Codex Alimentarius en Costa Rica. Con esta disposición se persigue una participación más activa del país en el proceso de elaboración de las normas internacionales, las cuales han tomado gran importancia a nivel mundial porque se han convertido en las normas de referencia para los acuerdos de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

- **Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica (MRRT):**

Le corresponde a esta Dirección dentro del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, velar porque los reglamentos técnicos nacionales (excluidos los relativos a medidas sanitarias y fitosanitarias, conforme lo establece el Acuerdo OTC) estén acordes con la normativa internacional y que por tanto, no se conviertan en obstáculos innecesarios al comercio. Le corresponde, además la armonización de la regulación nacional con las normas internacionales, asesorar a los entes estatales en la definición de prioridades sobre la calidad e inocuidad de los alimentos y administrar el Centro de Información de Obstáculos Técnicos al Comercio. Esta Dirección tiene a su cargo:

- La Secretaría Técnica del Órgano de Reglamentación Técnica
- La Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex Alimentarius y el Punto de Contacto del Codex Alimentarius.

Cuba

Los Servicios oficiales responsables del control de los alimentos en Cuba se mantienen igual a los informados en la 15 Reunión del CCLAC, ellos son; el Ministerio de Salud Pública (MINSAP) que se encarga de todo el control sanitario de los productos frescos, elaborados y sus materias primas y el MINAG, que se encarga a través del Instituto de Medicina Veterinaria (IMV) de todo lo relativo al control veterinario de los alimentos de origen animal, y mediante el Centro Sanitario de Sanidad Vegetal (CNSV) se realiza el control fitosanitario de los alimentos de origen vegetal.

Guatemala

En Guatemala tenemos una ley de observancia general y de jerarquía superior que es el Código de Salud, Decreto Ley 90-97, que establece en su artículo 130, los ámbitos de responsabilidad que le competen a cada Ministerio con relación a la inocuidad de los alimentos y del cual cada uno tiene su injerencia legal.

México

En México el control de alimentos es competencia principalmente de dos dependencias, por una parte la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) la cual tiene competencia en la producción primaria de alimentos. Por otra, la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) la cual es un organismo desconcentrado con autonomía técnica, administrativa y operativa, tiene a su cargo el ejercicio de las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios con las siguientes atribuciones:

- I. Elaborar y emitir en coordinación con otras autoridades competentes en los casos que proceda, las normas oficiales mexicanas, así como las demás disposiciones administrativas de carácter general.
- II. Conducir el Sistema Federal Sanitario, en coordinación con los gobiernos de los estados y del Distrito Federal.
- III. Identificar, analizar, evaluar, regular, controlar, fomentar y difundir las condiciones y requisitos para la prevención y manejo de los riesgos sanitarios.
- IV. Expedir certificados oficiales de la condición sanitaria de procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios o actividades.
- V. Emitir, prorrogar o revocar las autorizaciones sanitarias, así como ejercer aquellos actos de autoridad que para la regulación, control y fomento sanitarios se establecen o derivan de la Ley y sus Reglamentos, las normas oficiales mexicanas, el Reglamento de la COFEPRIS y demás disposiciones aplicables.
- VI. Operar los servicios de sanidad internacional que la Ley y sus Reglamentos le confieren a la Secretaría de Salud.
- VII. Aplicar estrategias de investigación, evaluación y seguimiento de riesgos sanitarios, conjuntamente o en coadyuvancia con otras autoridades competentes.
- VIII. Imponer sanciones administrativas por el incumplimiento de disposiciones de la Ley sus reglamentos y demás ordenamientos aplicables, así como determinar medidas de seguridad preventivas y correctivas.
- IX. Ejercer las acciones de control regulación y fomento sanitario correspondientes, para prevenir y reducir los riesgos sanitarios.
- X. Participar, en coordinación con las unidades administrativas correspondientes de la Secretaría, en la instrumentación de las acciones de prevención y control de enfermedades, así como de vigilancia epidemiológica, cuando éstas se relacionen con los riesgos sanitarios derivados de los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios o actividades.

La COFEPRIS cuenta con ocho unidades administrativas:

- a. Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
- b. Comisión de Fomento Sanitario
- c. Comisión de Autorización Sanitaria
- d. Comisión de Operación Sanitaria
- e. Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura
- f. Coordinación General del Sistema Federal Sanitario
- g. Coordinación General Jurídica y Consultiva
- h. Secretaría General

Los titulares de las unidades administrativas tienen a su cargo las facultades y atribuciones que se establecen en el Reglamento de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 13 de abril de 2004, el cual se encuentra disponible en la página de la COFEPRIS www.cofepris.gob.mx.

SENASICA: El 10 de julio de 2001 el Reglamento Interior de la SAGARPA a través del Diario Oficial de la Federación establece las atribuciones específicas para el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) como son:

- Establecer políticas y lineamientos, que coadyuven a mejorar la inocuidad de alimentos de origen animal, vegetal, acuícola y pesquero;
- Proponer disposiciones generales a través de reglamentos y normas oficiales mexicanas, que tengan por objeto prevenir, controlar y combatir plagas y enfermedades que afectan a la agricultura, ganadería, especies vegetales, acuícolas y pesqueras;
- Normar y evaluar los programas operativos de inocuidad alimentaria que se lleven a cabo en coordinación con los gobiernos estatales y organismos auxiliares;
- Realizar inspecciones y certificar, conforme a las leyes aplicables, los establecimientos, unidades de producción, procesos, sistemas, transportes, almacenes y expendios donde se manejen alimentos;
- Reconocer, autorizar y, en su caso, certificar, los sistemas de producción, procesamiento, verificación e inspección de alimentos con el fin de garantizar su calidad sanitaria para consumo nacional o exportación.

El **SENASICA**, antes Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria CONASAG, fue creada en 1996 como órgano desconcentrado de SAGARPA con el objeto de garantizar la comercialización de los productos sin riesgo fitozoosanitario y de esta forma lograr una mayor competitividad de los productos mexicanos en el mercado nacional en beneficio de los productores mexicanos. Para llevar a cabo sus objetivos, el **SENASICA** está constituido por Direcciones Generales específicas para cada área.

- **Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV):** El objetivo de esta Dirección es la de dirigir la implementación de las políticas y estrategias del Sector en Materia de Sanidad Vegetal, a través de la gestión e instrumentación de los ordenamientos y procedimientos fitosanitarios a fin de prevenir, controlar y erradicar las plagas y enfermedades que afectan la agricultura del país.
- **Dirección General de Salud Animal (DGSA):** Su tarea es planear, organizar, dirigir, controlar y normar los servicios de salud e higiene de la ganadería, mediante la facilitación de servicios zoonososanitarios, la realización de estudios y la aplicación de tecnologías, así como de las acciones encaminadas a vigilar, prevenir, controlar y/o erradicar en su caso, las enfermedades que afectan a la población ganadera, con el fin de apoyar el mejoramiento de la producción, la comercialización y el desarrollo de la productividad nacional.

- **Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGIAAP):** Su objetivo es contribuir a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen agropecuario, acuícola y pesquero, mediante las políticas, el marco normativo, los planes, las actividades y los servicios para fomentar y regular la aplicación y certificación de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción y proceso primario de alimentos de consumo humano y el buen uso y manejo de los insumos de sanidad y producción agropecuaria, en apoyo de la competitividad de los productores del sector agroalimentario del país y en beneficio de la salud de los consumidores.
- **Dirección General de Inspección Fitosanitaria (DGIF):** Se encarga de definir y evaluar programas, políticas y estrategias de control, supervisión fitozoosanitaria en oficinas de inspección de sanidad agropecuaria internacionales en puertos, aeropuertos y fronteras, puntos de verificación y cordones fitozoosanitarios con base en la normatividad emitida, a fin de evitar la internación al país de plagas y enfermedades que afectan la producción agropecuaria y adicionalmente, prevenir la diseminación de plagas y enfermedades presentes en territorio nacional que afecten a vegetales y animales, coadyuvando con ello al adecuado desarrollo de las campañas fitozoosanitarias y colateralmente disminuir riesgos a la salud pública.

Existen órganos de coadyudancia como el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Fitosanitaria (CONAPROF), (Organismos Auxiliares y Aprobados) que participan con el SENASICA, en el establecimiento de Normas Oficiales Mexicanas y la aplicación de procesos de verificación y certificación. Estos órganos previstos en las Leyes Federales de Sanidad Vegetal y Salud Animal, están integrados por organizaciones de productores, organizaciones académicas e instituciones públicas y privadas, así como organismos de verificación y certificación aprobados que cumplen una actividad preponderante en el logro de los objetivos del SENASICA.

El SENASICA cuenta también con programas especiales como (Programa Moscafrut, Programa Moscamed y Erradicación de plagas del algodón) orientados a prevenir, controlar y erradicar, plagas específicas o complejo de plagas con un alto impacto económico para el país, dichos programas cuentan con una infraestructura que justifica plenamente la responsabilidad de la institución en la protección fitozoosanitaria del país. Finalmente, es de destacar que el SENASICA cuenta con, un plan estratégico en materia de Sanidad Vegetal, su presupuesto, instrumentos para su evaluación y control y políticas institucionales.

Por último la evaluación de la calidad comercial está a cargo de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).

El Salvador

Servicios de Control de Alimentos en Fase Primaria y autorización de plantas para la importación de alimentos por el Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG

- A través de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal por medio de la División de Inocuidad de Alimentos: encargada de verificar la inocuidad de productos frescos tanto de origen animal como vegetal.
- A través de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal por medio de la División de Certificación Fitozoosanitaria para el Comercio, encargada de verificar la inocuidad de los productos de origen vegetal y animal procesados y no procesados que se exportan o importan

Servicios de Control de alimentos Productos elaborados y Autorización de Plantas Procesadoras de alimentos. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social MSPAS

- El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social es la entidad gubernamental responsable del control de los alimentos procesados, para ello, cuenta con el área de Control e Higiene de los Alimentos que tiene como objetivo establecer la normativa sanitaria que regula los establecimientos que procesan, almacenan, transportan, comercializan y expanden productos alimenticios, así como vigilar el cumplimiento de las normativas técnicas y de las buenas prácticas de manufactura.
- Entre las estrategias que impulsa están: la coordinación intersectorial, divulgar la legislación alimentaria, la promoción y educación y la vigilancia y control sanitario.

- Con respecto a la estructura de funcionamiento del área de Control e Higiene de los Alimentos, funciona en tres niveles: superior, regional y local. El nivel superior se encarga de la elaboración de normativas, participación en los subcomités técnicos de elaboración de normas, participación en la unión aduanera con el reconocimiento del registro sanitario, autorización de importaciones y se darán las líneas para la vigilancia de los alimentos que entran al país en el marco de la unión aduanera. A nivel regional nacional están los SIBASIS que se encargan de supervisar los establecimientos de alimentos, supervisión a nivel local para el cumplimiento de los planes operativos anuales, capacitaciones a los inspectores. A nivel local corresponde las inspecciones a los establecimientos, capacitaciones a manipuladores de alimentos, funcionamiento de establecimientos alimentarios y muestreo de alimentos.

Servicios de Control de Alimentos en el comercio a través de la Defensoría del Consumidor DC

Defensoría del Consumidor a través de la Dirección de Verificación y Vigilancia: Control en el comercio de productos alimenticios incluyendo el etiquetado en alimentos preenvasados

Entidades de apoyo para el fortalecimiento de la Coordinación Interinstitucional a los servicios de Control de Alimentos Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos

- Se ha establecido la Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos (CNIA), la cual esta integrada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería; Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales y Defensoría del Consumidor, tiene como objetivo general la coordinación interinstitucional en los aspectos de sanidad e inocuidad de los alimentos.

Uruguay

La responsabilidad de la vigilancia sanitaria de los alimentos en el País es compartida entre varios organismos: Ministerio de Salud Pública (alimentos para regímenes especiales, alimentos de uso medicinal, modificados, agua envasada, bebidas dietéticas y alimentos fortificados), Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (alimentos in natura, lácteos y cárnicos), las 19 oficinas Bromatológicas de Intendencias (alimentos procesados no modificados y los servidos al mostrador). En el control sanitario de los alimentos importados para autorizar la comercialización interviene el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (en el caso de alimentos “in natura”) y por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) en el caso de alimentos procesados. En cuanto a los alimentos de exportación, es el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca el responsable de los controles y Ministerio de Salud Pública para la expedición de certificados de libre venta.

(ii) Legislación y reglamentos sobre inocuidad y calidad de los alimentos, con inclusión de los aspectos de importación y exportación (actualización de la información desde la 15ª reunión del CCLAC)

Bolivia

El Proyecto de la Ley de Alimentos esta en proceso de aprobación en el poder del Legislativo.

Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente – Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) cuenta con las disposiciones legales que reglamentan los procedimientos de control, en el ámbito zoonosanitario, fitosanitario y de inocuidad alimentaria. La página Web del SENASAG (www.senasag.gov.bo).

La Base Legal del SENASAG en materia de control de Inocuidad Alimentaria es la siguiente:

- Ley 2061 de fecha 16 de marzo de 2000, mediante la cual se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, como órgano desconcentrado del Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente, que entre sus competencias establece, el control y la garantía de la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.
- El Decreto Supremo 25729 de fecha 07 de abril de 2000, que aprueba la reglamentación de la ley de creación del SENASAG y establece las atribuciones en materia de alimentos:
 - Conducir las actividades relacionadas a la inocuidad alimentaria en el ámbito nacional.
 - Conducir el registro de las industrias procesadoras de alimentos agropecuarios.
 - Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios y plantas industrializadoras de productos agropecuarios en materia sanitaria e inocuidad alimentaria.

- Emitir las certificaciones sanitarias de importación y exportación correspondientes.
 - Administrar la prestación de servicios para lograr su misión institucional.
 - Reglamentar los Requisitos Sanitarios para la importación de animales, vegetales, productos y subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios.
 - Elaborar la normativa sobre inocuidad de los alimentos así como la reglamentación técnica de la calidad de los alimentos en coordinación con otras instituciones.
 - Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario.
 - Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios.
 - Reglamentar la importación, uso y otras actividades que se realicen con Organismos Vivos Modificados Genéticamente (OGM), en coordinación con otros organismos nacionales relacionados con esta materia.
 - Reglamentar el sistema de acreditación de servicios dentro el marco de la Ley 2061.
 - Promover la armonización y equivalencia de normas internacionales y medidas sanitarias y fitosanitarias.
 - Establecer programas de capacitación en sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.
 - Participar en negociaciones técnicas con organismos internacionales en temas de su competencia, bajo la coordinación del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto.
 - Gestionar asistencia técnica y financiera para fortalecer la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en el país.
 - Coordinar con instituciones públicas y privadas, las acciones pertinentes para el cumplimiento de su misión institucional.
 - Suscribir con instituciones nacionales, públicas y privadas convenios y contratos.
 - Ejercer las demás atribuciones que permitan el cumplimiento de su misión institucional.
 - Conducir el programa nacional de inocuidad de alimentos en coordinación con el Ministerio de Salud y Previsión Social y los Gobiernos Municipales.
 - Establecer mecanismos de relación permanente con la comisión nacional del Codex Alimentario.
- El Decreto Supremo 26590 establece que Aduana Nacional debe exigir previa desaduanización el permiso sanitario de importación otorgado por el SENASAG para los productos cuya fiscalización sanitaria es competencia de esta institución, entre los que se encuentran los alimentos y bebidas destinadas a consumo humano.
 - El Decreto Supremo 26510 designa al SENASAG en coordinación con los municipios, el control del etiquetado de alimentos pre-ensados.
 - Decreto Supremo 28147 que designa al SENASAG como autoridad competente en el registro de las importadoras y exportadores de alimentos en cualquier tipo de categoría.
 - Resolución Multiministerial N° 002 de 19 de Enero de 2006 que designan al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), como AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA en la República de Bolivia.
 - Diversas Resoluciones Administrativas del SENASAG sobre: requisitos sanitarios para la elaboración, transporte, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas destinadas a consumo humano, mataderos, procedimiento para el control sanitario de las importaciones, registro sanitario, control de etiquetado, certificación para exportación, certificación y control de APPCC, control de BPAs, APPCC, acreditación de laboratorios, programas de control de residuos, programas de aseguramiento de la inocuidad en varias cadenas de riesgo, trazabilidad en cadenas priorizadas, certificación de productos orgánicos, entre otras.

Ministerio de Salud y Deportes:

Decreto Ley N° 15629, Código de Salud establece que el Ministerio de Salud es el ente encargado de velar por la salud de la población en todo el territorio Nacional, Título Preliminar, Capítulo Único, Art. 3 dice: “corresponde al Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Previsión Social y Salud Pública, la definición de la política nacional de salud, la formación, planificación, control y coordinación de todas las actividades en todo el territorio Nacional, en Instituciones públicas y privadas sin excepción alguna. Lo cual indica que ninguna otra institución puede ejercer el rol y funciones del Ministerio de Salud “.

En sus artículos 53,55 y 56 establece que la autoridad de Salud elaborará, fiscalizará y controlará la aplicación del Reglamento Alimentario Nacional, el que determinará todo lo concerniente a las condiciones que deben cumplir los alimentos destinados al consumo humano y las correspondientes a las industrias que fabriquen, fraccionen, depositen, distribuyan y expendan dichos productos y que con el propósito de cumplir con las disposiciones claramente establecidas, el Ministerio de Salud y Deportes, debe optimizar las funciones y facultades para el cabal cumplimiento.

Decreto Supremo N° 05190 pone en vigencia y ejecución el Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas, para el control sanitario de Alimentos y Bebidas de consumo público.

El presente reglamento fija las normas sanitarias mínimas sobre inspección de alimentos líquidos o sólidos, destinados a la nutrición del organismo humano; de los licores que se produzcan, importen, expendan o consuman en el país y, de toda otra sustancia que haga parte o se use en la preparación o composición de las mismas; así mismo, prohíbe la producción, fabricación, registro, almacenamiento, venta e importación de los alimentos y bebidas que se consumen en el País, que no cumplan las normas.

Resolución Ministerial N° 687, autoriza la transferencia del Programa de Control Inocuidad Alimentaria de la Dirección del Desarrollo de Servicios de Salud a la Unidad de Control de Alimentos del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud (INLASA).

Resolución Ministerial N° 136 establece que el Ministerio de Salud y Deportes ha creado y coordina a través del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud (INLASA), la Red Oficial de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RELOAA).

Resolución Ministerial N° 0301 aprueba el Programa Nacional de Vigilancia y Control de la Inocuidad de los Alimentos (PRONVIA) que debe aplicarse en todo el territorio de Bolivia mediante programas específicos de cada región y las actividades y estrategias de control y vigilancia de la inocuidad y fortificación alimentaria serán coordinadas a nivel Nacional, Departamental y Municipal.

Chile

1. La legislación y reglamentación ha tenido variaciones, como por ejemplo, la implementación de un sistema obligatorio de HACCP, que entrará en vigencia el año 2009. Al mismo tiempo se ha estado trabajando en la revisión y actualización de la lista de aditivos alimentarios, los límites máximos de residuos de plaguicidas, el etiquetado nutricional, la declaración de nutrientes y saludables de los alimentos. Está en etapa de trámite administrativo, la modificación del límite del ciclamato, desde una IDA actual de 0 – 11 mg/Kg. peso corporal a 0 -7 mg/Kg.peso corporal; permitir el uso del ciclamato, de acuerdo a la nueva IDA, sin restricción en tabletas y otros alimentos destinados a los adultos y limitar la concentración del ciclamato en las bebidas de fantasía hasta un máximo de 250 mg/litro.
2. Respecto de las grasas trans, podemos informar que como es de conocimiento general, el 9 de junio pasado se celebró en la ciudad de Río de Janeiro, un encuentro entre autoridades de salud pública, representantes de la industria de alimentos y de empresas de aceites de la Región de las Américas, convocados por la Organización Panamericana de la Salud, que tuvo por objeto promover, a nivel regional, la disminución del consumo de grasas trans. En dicha reunión se logró el compromiso formal de los representantes de los países, - tanto del sector privado, como del Estado - a trabajar aunadamente en post de alcanzar, al mas breve plazo, el objetivo de salud pública resumido en la llamada Declaración de Río de Janeiro, “*Las Américas Libres de Grasas Trans*”

3. Particularmente, nos complace informarles que hemos asumido el compromiso de eliminar, en la práctica, de los alimentos consumidos por los chilenos las grasas trans de origen industrial. Esta medida sanitaria la haremos efectiva mediante una modificación de la normativa vigente en el país, en la que han participado representantes de las empresas del ramo, representantes de la academia, de otros sectores del Estado y consumidores. Para estos efectos, nos hemos propuesto como meta país, reducir las grasas trans industriales a un máximo de 2%, en margarinas y aceites en un plazo de una año y en el resto de los alimentos, en un plazo de 5 años.

Costa Rica

- **Ley de Aprobación de los Acuerdos de la Ronda de Uruguay, N° 7475:** bajo esta ley se ratifican todos los acuerdos de la Ronda Uruguay incluidos los de Obstáculos Técnicos al Comercio y de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- **Ejecución de los Acuerdos de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N° 7473:** Con esta Ley se establecen las competencias de las instituciones públicas vinculadas a los Acuerdos de la Ronda de Uruguay
- **Ley General de Salud, N° 5395:** Según lo establece la Ley General de Salud, el Ministerio de Salud es el ente rector, al cual le corresponde la definición de la política nacional de salud, así como la coordinación de las actividades relativas a la salud pública. Esta Ley prohíbe de manera general, la importación, elaboración, uso y comercialización de alimentos alterados o deteriorados, contaminados, adulterados o falsificados. Establece que los alimentos deben ser producidos, manipulados, transportados, conservados, almacenados, expendidos y suministrados a los consumidores en las condiciones higiénicas y sanitarias pertinentes a cada tipo de acción u operación y de forma que protejan la inocuidad de los alimentos.
- **Ley General del Servicio de Salud Animal N° 8495:** La ley regula la protección de la salud animal, la salud pública veterinaria y el funcionamiento del servicio nacional de Salud Animal.
- **Ley del Sistema de la Calidad, N° 8279:** Con la promulgación de ésta en el año 2002, se crea oficialmente en el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, el Órgano de Reglamentación Técnica, el Punto de Contacto del Codex y la Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex.
- **Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472:** Esta disposición normativa tutela los derechos de los consumidores, incluidos la salud y la inocuidad de los alimentos que estos consumen. En materia de alimentos, esta Ley encomienda al Ministerio de Economía, Industria y Comercio el deber de vigilar que la información brindada al consumidor sea veraz y que refleje la naturaleza auténtica de los productos que se ponen a disposición final del consumidor, todo ello con el fin de evitar inducir a engaño al consumidor.
- **Ley de Protección Fitosanitaria N° 7664:** Por medio de ésta se designa al Servicio Fitosanitario del Estado como la autoridad encargada de llevar a cabo las funciones encaminadas a la protección fitosanitaria de los vegetales. Dentro de sus funciones y obligaciones se encuentra la de promover la armonización internacional de medidas fitosanitarias. El centro de información y notificación en Medidas Sanitarias y Fitosanitarias se estableció y opera al amparo de esta Ley en el SFE, en cumplimiento del principio de transparencia.
- **Reglamento para la Verificación Conjunta del Cumplimiento de los Reglamentos Técnicos 34129-MEIC/MAG/S:** El objetivo del reglamento es optimizar los recursos del Estado para vigilar el cumplimiento de la legislación y los reglamentos técnicos conexos para garantizar a los habitantes de la República el acceso a alimentos y productos para el consumo humano que cuenten con las medidas sanitarias y fitosanitarias seguras para el consumo. La optimización de los recursos del Estado se hará, dotando de investidura a los funcionarios de las diferentes dependencias competentes de los Ministerios de Economía, Industria y Comercio, Agricultura y Ganadería, Salud y Consejo Nacional de la Producción, de manera que se brinden apoyo entre sí, en la inspección, muestreo y verificación de los productos y subproductos alimenticios y agropecuarios que se comercialicen en el país; a través de la ejecución de un programa permanente de verificación conjunta.

Cuba

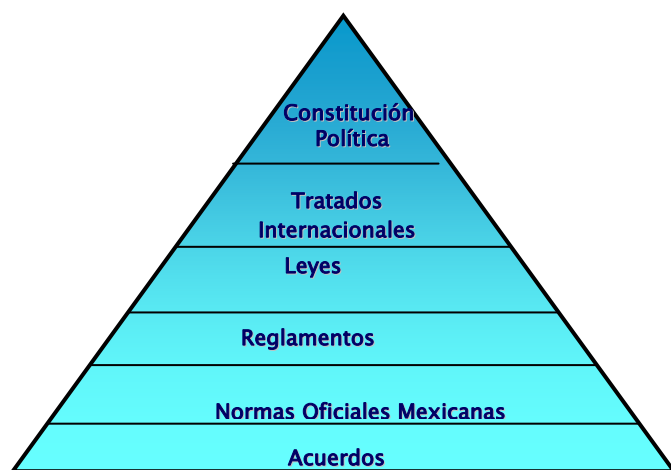
En la actualidad desde el punto de vista legislativo existe en el país la Ley 62 de Salud Pública y el Decreto-Ley 64 sobre Disposiciones Sanitarias Básicas para lo relativo a la inocuidad de los alimentos y el Decreto 182 para la Normalización y Calidad. En estos momentos se encuentra en aprobación por parte del parlamento cubano el Decreto-Ley de Inocuidad y Seguridad alimentaria aunque todos estos aspectos coadyuvan a iguales fines, la Resolución 234 del MINCEX incluye aspectos específicos a la importación y exportación de alimentos regulados en el país.

Guatemala

Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (969-99); Reglamento para la obtención de Licencias Sanitarias de Funcionamiento para Salas de ordeño, centros de acopio y transporte de lácteos (427-2005); Reglamento de rastros de sacrificio de ganado bovino, porcino y aves (411-2002); Reglamento para la obtención de la LSF para vegetales (72-2003); Reglamento para productos hidrobiológicos (343-2005).

México

Los instrumentos regulatorios (ver figura) que se deben cumplir en materia de inocuidad y calidad de los alimentos pueden ser consultados en la página de COFEPRIS www.cofepris.gob.mx, y de forma general son los siguientes:



- Ley General de Salud. Título decimosegundo capítulos I y II.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- Apéndice del reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- Normas Oficiales Mexicanas (NOM).
- Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

La **Ley General de Salud** establece de forma general disposiciones que deben cumplirse para el control sanitario de productos y servicios así como de su importación y exportación, indicando que el proceso de los productos deberá realizarse en condiciones higiénicas sin adulteración, contaminación o alteración.

El **Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios** fue publicado en el DOF el 9 de agosto de 1999 y tiene por objeto la regulación, el control y fomento sanitario del proceso, importación y exportación, así como de las actividades, servicios y establecimientos, relacionados con diversos productos, entre ellos, los alimentos. En su apéndice, establece especificaciones y disposiciones de productos para los que no hay NOM, mismas que se derogan al entrar en vigor la norma correspondiente.

El **ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios**, cuya última modificación fue publicada el 17 de julio de 2006, establece los aditivos y coadyuvantes que se pueden emplear para la elaboración de alimentos.

Las **Normas Oficiales Mexicanas (NOM's)** tienen como finalidad establecer características y/o especificaciones que deben reunir los productos y procesos cuando éstos puedan constituir un riesgo a la salud humana, son publicadas en el DOF y su elaboración está sujeta a las reglas de la Ley Federal de Metrología y Normalización y su Reglamento. A la fecha están vigentes 22 NOM's en materia de alimentos, como apoyo se cuenta con dos NOM's de buenas prácticas sanitarias, ocho de métodos de prueba microbiológicos y dos de métodos fisicoquímicos.

Con la finalidad de buscar una mejora en la emisión de la regulación mexicana, abarcando no sólo la desregulación, sino también la reforma de regulaciones propuestas o vigentes, e incluso la creación de nuevas regulaciones para subsanar vacíos jurídicos existentes y originados por los cambios económicos, sociales y tecnológicos fue publicado en 12 de mayo del 2004 el Acuerdo por el que se fijan los lineamientos mediante los cuales se establece una moratoria regulatoria y el 2 de febrero de 2007 el Acuerdo de Calidad Regulatoria los cuales fijan los lineamientos que deben ser observados para la emisión de regulación. Para dar cumplimiento a esa política la COFEPRIS ha venido realizando una integración de las NOM's de manera que se conjunten aquellas que por su tema pueden estar en un solo instrumento jurídico, para que el marco normativo se compacte de la siguiente manera:

TEMA	NOM vigentes	Proyectos en proceso
Buenas prácticas sanitarias	NOM-120 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.	PROY-NOM-251-SSA1-2005. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas.
	NOM-093 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.	
Pesca	NOM-027 Pescados Frescos. Refrigerados y Congelados.	PROY-242. Productos de la pesca, frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
	NOM-028 Pescados en Conserva.	
	NOM-029 Crustáceos Frescos, refrigerados y congelados.	
	NOM-030 Crustáceos en conserva.	
	NOM-031 Moluscos bivalvos frescos refrigerados y congelados.	
	NOM-032 Moluscos Bivalvos en Conserva.	
Lácteos	NOM-129 Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos, frescos-refrigerados y congelados.	PROY-NOM-243-SSA1-2005. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
	NOM-035 Quesos de suero.	
	NOM-036 Helados de crema o leche o crema vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.	
	NOM-121 Quesos: Frescos, Madurados y Procesados.	
	NOM-184 Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.	
Cereales	NOM-185 Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche.	PROY-NOM-247-SSA1-2005. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
	NOM-147 Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas o sus mezclas. Productos de panificación.	
	NOM-188 Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal.	

Del resto de las NOM's se puede mencionar que para algunas ha sido ratificada su vigencia sin modificación y otras se encuentran en revisión de forma individual.

NOM	Estado
NOM-040 Sal yodada y sal yodada fluorurada.	Ratificada
NOM-086 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.	En revisión
NOM-130 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.	Ratificada
NOM-131 Alimentos para lactantes y niños de corta edad.	En revisión
NOM-159 Huevo, sus productos y derivados.	Ratificada
NOM-186 Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III Derivados.	Ratificada
NOM-187 Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan.	Ratificada
NOM-194 Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio y de productos.	Ratificada
NOM-201 Agua y hielo para consumo humano envasados y a granel.	En revisión
NOM-213 Productos cárnicos procesados.	Modificada en abril 2008

El proceso de apertura comercial ha obligado a los países a aplicar el acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias, para regular el comercio con el objeto de evitar la diseminación de plagas y enfermedades que afectan a la agricultura y a la ganadería o de riesgos de contaminación de agroalimentos, bajo principios científicos, en un esquema transparente y armonizado.

La Normalización cumple un papel preponderante en este proceso, y es la Ley Federal sobre Metrología y Normalización la que establece el procedimiento para la elaboración de Normas Oficiales Mexicanas, mismas que deben tener como finalidad, entre otras, establecer los requisitos y especificaciones que deben cumplir los productos, procesos, instalaciones o servicios, cuando estos puedan constituir un riesgo para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal y del medio ambiente. Estas disposiciones son de observancia obligatoria para los particulares.

Por parte del **SENASICA** se cuenta con tres Leyes Federales reformadas el año pasado:

- Ley Federal de Sanidad Animal (25 de julio de 2007)
- Ley Federal de Sanidad Vegetal (26 de julio de 2007)
- Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentable (24 de julio de 2007)

El SalvadorRegistro sanitario y reconocimiento mutuo entre los países de la región centroamericana para:

1. Alimentos y bebidas. Resolución COMIECO 121
2. RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas (Res 176-2006 COMIECO)
3. RTCA 67.01.31:06 Alimentos procesados. Procedimientos para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria (Res 176-2006 COMIECO)
4. RTCA 67.01.32:06 Requisitos para la importación de alimentos procesados con fines de exhibición y degustación (Res 176-2006 COMIECO)
5. RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales (Res 176-2006 COMIECO)
6. RTCA 01.01.11:06 Cantidad de producto en preempacados (Res 168-2006 COMIECO)
7. RTCA 67.01.15:06 Harinas. Harina de Trigo Fortificado. Especificaciones (Res 201-2007 COMIECO)
8. RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones. (Res 215-2007 COMIECO)
9. RTCA 67.04.47:08 Alimentos y bebidas procesadas. Néctares de frutas. Especificaciones (Res. 226-2008 COMIECO)

Listado de Normas Salvadoreñas Obligatorias NSO\ (Anexo CX/LAC 06/18/7)

- Ley del CONACYT
- Código de Salud (Ministerio de Salud Publica MSPAS)
- Ley de Sanidad Vegetal y Animal (MAG) y Acuerdos Ejecutivos (Higiene de la Carne, Ley de fomento de la Producción Higiénica de la Leche y productos lácteos y de regulación de su expendio y su respectivo reglamento, BPM Plantas Procesadoras de Miel de Abeja entre otras
- Normas técnicas de autorización y vigilancia de establecimientos alimentarios.
- Manual técnico para manipuladores de alimentos
- Manual de lineamientos e instrumentos para la ejecución de los programas de alimentos

Uruguay

La legislación en materia de alimentos en Uruguay está comprendida en el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto No. 315 de 1994 y sus actualizaciones, compendiado en su tercera edición, año 2008. Para la elaboración de este reglamento se tienen como referencias las previsiones en materia alimentaria que plantea el Codex en forma principal, normativa de la Unión Europea, regional y en base a necesidades propias del País.

En ese Marco legislativo se establece, explícitamente en el Artículo 2º, que se aplicará el Codex Alimentarius en todos aquellos casos que así se establezca a texto expreso en dicho reglamento. El Ministerio de Salud Pública promueve el trabajo de comisiones para la introducción de modificaciones del Reglamento Bromatológico Nacional teniendo como referencia las Normas y Directrices de Codex Alimentarius.

(iii) Establecimiento de acuerdos de equivalencia o de otros tipos de acuerdos de facilitación del comercio con otros gobiernos**Bolivia**

Bolivia no ha establecido ningún acuerdo de equivalencia

En relación a acuerdos para la facilitación del comercio, el SENASAG a través de protocolos bilaterales a establecido los siguientes acuerdos:

País	Producto	Objeto del protocolo
Perú	Productos lácteos y cárnicos	Las Autoridades Sanitarias de Bolivia en función a la normativa andina implementan un sistema de monitoreo que garantice la Sanidad Animal e Inocuidad de estos productos, de tal manera que el certificado sanitario de origen es aceptado por las autoridades sanitarias del Perú como garantía del cumplimiento.
Argentina	Carne bovina	Las Autoridades Sanitarias de Bolivia reconocen a los establecimientos, autorizados por la Autoridad Competente de Argentina, para exportar este producto a Bolivia.
Argentina	Banano	La Autoridad Sanitaria Argentina reconoce la implementación del sistema de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas, supervisada por la Autoridad Competente de Bolivia

Es oportuno mencionar que actualmente se exportan diversos alimentos, en base a las normativas del Codex Alimentarius.

Costa Rica

Dado el alto costo para los países en desarrollo que tiene la aprobación y control de un acuerdo de equivalencia u otro tipo de acuerdo, se ha pensado en el desarrollo de una serie de reglamentos técnicos de la región centroamericana, de la cual Costa Rica forma parte en su negociación. En materia de legislación alimentaria nuestro país participa en las negociaciones de Unión Aduanera Centroamericana, específicamente en la propuesta de los siguientes reglamentos:

1. Reglamento Técnico para el Etiquetado Nutricional.
2. Nomenclatura y Clasificación de las Bebidas Alcohólicas.
3. Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados).
4. Etiquetado de Bebidas Alcohólicas Fermentadas.
5. Etiquetado de Bebidas Alcohólicas Destiladas.

Los siguientes reglamentos han sido aprobados:

1. Alimentos y Bebidas Procesados. Procedimientos para otorgar el Registro Sanitario y la Inscripción Sanitaria.
2. Requisitos para la Importación de Alimentos Procesados con fines de Exhibición y Degustación.
3. Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.
4. Harinas. Harina de Trigo Fortificada.
5. Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y aceites. Especificaciones.

Cuba

En el país existe un Grupo Nacional de facilitación al comercio y dos subgrupos referentes a Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), en los cuales se han establecido acuerdos de equivalencias con diversos países dentro de los que se encuentran los países del ALBA y el MERCOSUR, encontrándose en diferentes fases según lo establecido por la ALADI.

Guatemala

Actualmente estamos trabajando en el establecimiento de un acuerdo de equivalencias en los sistemas de inspección para rastros de sacrificio de ganado bovino con los Estados Unidos de Norte América y en la Elaboración del Reglamento Centroamericano de Criterios Microbiológicos.

México**PROTLCUEM**

El Proyecto de Facilitación del Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea (PROTLCUEM) es un programa tendiente a promover la cooperación bilateral en materia comercial al agilizar los trámites gubernamentales y empresariales para simplificar algunas de las actividades previstas en el TLC entre México y los Estados Miembros de la Unión Europea, (UE).

En diciembre de 1997, se signó el “Acuerdo de Asociación Económica, Concertación Política y Cooperación entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea”, el cual sentó las bases para que en 2001, entrara en vigor el Tratado de Libre Comercio entre ambas partes (TLCUEM).

A fin de coadyuvar en la aplicación de dicho tratado, en mayo de 2002 se estableció un “Convenio-Marco relativo a la Ejecución de la Ayuda Financiera y Técnica y de Cooperación Económica en México.” y posteriormente, en noviembre de 2004, se suscribió un “Convenio de Financiación Específico” en el que se establecen las condiciones de cooperación del PROTLCUEM.

A finales de este año, esta Comisión Federal firmará el Addendum al Convenio de Financiación en comento, a través del cual será beneficiaria de este Proyecto de Facilitación y, de esta manera, se apoyará a la industria mexicana al agilizar los procedimientos de exportación hacia la UE.

El Salvador

En el marco de la Unión Aduanera está el Reconocimiento de registro sanitario.

Uruguay

El Uruguay integra junto con Brasil, Argentina y Paraguay el MERCOSUR, tratado de comercio que pretende facilitar el intercambio comercial intra regional. En el marco de ese Acuerdo se armonizan los requerimientos para el movimiento de los alimentos (por ejemplo: lista de aditivos autorizados, límites de residuos de plaguicidas, rotulado, Buenas Prácticas de Manufactura, etc.). Por otra parte, Uruguay tiene también acuerdos comerciales con muchos países mediante los cuales se reconocen los servicios oficiales de control a través de auditorias de los propios países compradores. Por ejemplo: Acuerdo de Comercio con USA, México, Israel, Chile, etc.

(iv) Necesidades identificadas de creación de capacidad y capacitación para fortalecer el sistema nacional de control de los alimentos**Bolivia**

- 1) Creación de Capacidades laboratoriales para la detección de residuos de plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
- 2) Creación de capacidades para la implementación de un sistema de Red de Alerta interno y externo.
- 3) Creación de capacidades para la implementación de un sistema de análisis de riesgo en base a las directrices del Codex Alimentarius.
- 4) Fortalecimiento de las capacidades para la detección de otros contaminantes en alimentos (micotoxinas, metales pesados).
- 5) Fortalecimiento en la mejora de los sistemas de aseguramiento de calidad de los resultados analíticos en los laboratorios oficiales.
- 6) Fortalecimiento de las capacidades de inspección y certificación del sistema actual de control y fiscalización de la IA.
- 7) Fortalecimiento de capacidades para la implementación de sistemas de aseguramiento de la IA (APPCC).
- 8) Creación de capacidades para el desarrollo e implementación de sistemas de educación, capacitación y difusión sobre Inocuidad alimentaria.

Costa Rica

Se han identificado las siguientes necesidades:

1. Capacitar al productor, consumidor y distribuidor de alimentos sobre inocuidad y etiquetado de los alimentos, así como mantener una constante capacitación en normativas alimentarias y una mayor participación en la elaboración de normas Codex.
2. Buscar cooperación para integrar instituciones competentes nacionales y coordinar a nivel centroamericano las intoxicaciones de la población causadas por biotoxinas marinas en épocas de floración.
3. Fortalecer los programas de vigilancia y control para alimentos producidos y consumidos a nivel nacional.
4. Desarrollar un sistema de rastreabilidad a través de toda la cadena alimentaria para los productos de mayor riesgo a la población así como de mayor consumo.
5. Realizar estudios de dieta total en la región, dado que la región no cuenta con los datos que le permitan tomar las acciones necesarias para procurar el bienestar de la población y poder hacer evaluación de la exposición al riesgo y posteriormente gestionar los contaminantes en los alimentos en base a información real de los respectivos países.
6. Fortalecer la creación de laboratorios de referencia regionales con distintas especializaciones según cada país, optimizando los recursos existentes.

Cuba

Se encuentran identificadas las necesidades de creación de capacidades y capacitación por los diferentes Organismos Centrales del estado cubano (OACE) según las metodologías de la OMC. FAO/OMS. Aunque existen potencialidades de personal capacitado y categorizado para impartir docencia, se necesita fortalecer el análisis de riesgo de forma práctica y con las condiciones medio ambientales de Cuba.

Con relación a la creación de capacidades se requiere fortalecimiento analítico y estructural de la red de laboratorios del país, fundamentalmente en lo concerniente a los contaminantes químicos exigidos por el comercio internacional de alimentos.

Guatemala

Necesitamos fortalecer el Área de Inocuidad de los Alimentos ya que es el área que tiene mucho más alcance social y de función en salud pública. Además, se necesita que exista mayor interacción entre los ministerios que tienen jurisdicción sobre la inocuidad de los alimentos; así como también que exista incremento en el número de profesionales que se dediquen a la Inspección en los diferentes rastros de sacrificio de animales de abasto, que realicen auditorías HACCP. Es importante también contar con profesionales en las áreas de cuarentena para que exista una mejor vigilancia epidemiológica para el diagnóstico de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

México

Apropiada capacitación al personal mediante la elaboración de cursos especializados en materia de evaluación de riesgos alimentarios, tecnologías y manejo de información y diseño e implementación de políticas de inocuidad.

El Salvador

Capacitación en:

- Diseño e implementación de Programas en Evaluación del Riesgo, Indicadores de Inocuidad de los alimentos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, Planes de muestreo para la definición de estándares de calidad de los alimentos para establecer indicadores microbiológicos de inocuidad alimentaria.
- Fortalecimiento de los laboratorios (infraestructura, equipos, capacitaciones y personal técnico).
- Mejora en el sistema de inspección de los alimentos (infraestructura, equipos, capacitaciones y personal técnico).

Uruguay

1. Necesidad de contar con un organismo rector a nivel nacional para la seguridad alimentaria.
2. Fortalecer la presencia nacional en los ámbitos internacionales tales como el Codex.
3. Fortalecer el trabajo del Comité Nacional del Codex.
4. Desarrollar programas de capacitación de los recursos humanos.
5. Definir agenda de innovación y de investigación en los temas de inocuidad.
6. Fortalecer la red de laboratorios.
7. Modernizar el sistema de control y vigilancia de alimentos apuntando a la prevención e integración.
8. Fortalecer y mejorar los programas de higiene y control de los alimentos.
9. Desarrollar sistemas de información de inocuidad de los alimentos.
10. Mejorar la gestión de emergencias alimentarias.

(v) Actividades para incrementar la sensibilización sobre inocuidad y calidad de los alimentos entre los consumidores y otros grupos específicos**Bolivia**

El Ministerio de salud y deportes ha trabajado en los siguientes eventos:

- organización de ferias de alimentos.
- capacitaciones a grupos específicos de la industria de alimentos.
- capacitaciones a vendedores de los mercados.
- capacitaciones a manipuladores de centros cerrados (zoológicos y hospitales).

A nivel nacional, el SENASAG tiene desarrollado las siguientes actividades para lograr la sensibilización sobre Inocuidad Alimentaria entre los consumidores y productores:

- Se han llevado a cabo cursos de capacitación en BPMs, HACCP dirigido a empresas procesadoras de alimentos así como a asociaciones de las mismas a nivel nacional.
- Se han realizado cursos de capacitación en PBAs, dirigido a sectores de la cadena primaria.
- Se han desarrollado cursos de capacitación sobre la Reglamentación Oficial de etiquetado de alimentos preenvasados, dirigido a productores y autoridades municipales.
- Se han desarrollado diferentes campañas de difusión a los consumidores a través de documentos impresos (folletos, trpticos, etc), así como por diferentes medios de comunicación.
- Se realizaron talleres de capacitación y difusión en Higiene de los alimentos dirigido a consumidores.
- Esta actividad tiene continuidad en base a la programación operativa anual del SENASAG.

Chile

Miembros del Comité Nacional del Codex, han estado efectuando charlas de difusión en distintas Instituciones de Educación Superior, donde se imparten carreras profesionales relacionadas con el área de los alimentos.

Para el período 2008-2009, se tiene contemplado integrar a estas charlas a otros actores de la sociedad.

Costa Rica

Como parte de las actividades para incrementar la sensibilización sobre inocuidad y calidad, en Costa Rica se han realizado:

26 y 27 de octubre de 2006 – Seminario Nacional sobre Rastreabilidad de Productos Alimenticios

31 de octubre y 1 de noviembre de 2007– Taller práctico sobre preparación de alimentos de calidad en condiciones inocuas, en San Carlos

13 de marzo de 2008 – Taller de Coordinación de los Subcomités Nacionales del Codex

5 y 6 de junio de 2008 – Seminario Centroamericano sobre Contaminantes en los Alimentos

20 de agosto de 2008 – Seminario sobre Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas, en Guanacaste

Se ha capacitado con charlas de inducción a funcionarios públicos y privados sobre el funcionamiento del Codex en el país, además se han dado charlas a instituciones específicas.

Cuba

A través del Comité Nacional del Codex, la Oficina Nacional de Protección al Consumidor, la ONG El Hombre y la Naturaleza y de los OACEs implicados en la cadena alimentaria se ha incrementado la sensibilización sobre inocuidad y calidad de los alimentos entre los consumidores y otros grupos específicos, no obstante entendemos que se requiere de recursos financieros que contribuyan al desarrollo de esta actividad.

Guatemala

Elaborar cursos de capacitación sobre manejo higiénico de alimentos, manejo adecuado de la cadena fría, el Codex Alimentarius y el comercio de alimentos, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, etc. Divulgación efectiva de la información como leyes nuevas, situación actual del país, etc.

México

Las actividades para la sensibilización se encuentran ya indicadas en el documento *CX/LAC/04/14/5 “Cuestiones Relativas al Control y la Inocuidad de los Alimentos incluidas las Normas Codex”*.

El Salvador

La Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos ejecuta jornadas de divulgación y sensibilización hacia la inocuidad de los alimentos dirigida a productores, procesadores, distribuidores y consumidores.

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, están realizando capacitaciones a manipuladores de alimentos.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería realiza capacitaciones a productores y procesadores.

Uruguay

Es necesario contar con un organismo rector sobre inocuidad y calidad alimentaria que se ocupe de la adecuada difusión de estos temas. (Análisis y Gestión del Riesgo)

Introducción de los temas de inocuidad y calidad de los alimentos en los programas de estudio a nivel primario y secundario. Esta actividad se está desarrollando pero es necesario fortalecerla.

Establecer vínculos con asociaciones de consumidores y con el organismo oficial de defensa del consumidor.

(vi) Otras informaciones de interés

Bolivia

Como Bolivia, se viene trabajando de forma activa en la implementación del Sistema Andino de Inocuidad Alimentaria, en el marco de la Comunidad Andina de Naciones.

Cuba

No tenemos.

México

Es importante la participación de México para la sensibilización de los sectores gubernamentales así como la cadena alimenticia para implementar la Inocuidad Alimentaria así como la Calidad de los Alimentos.

Uruguay

Recientemente, el 18 de agosto de 2008, la Presidencia de la República, aprobó el Decreto 400/008 mediante el cual se crea la Comisión Interinstitucional para la Seguridad Alimentaria, integrada por los Ministerios de Salud, Ganadería, Agricultura y Pesca, Industria y Energía, Congreso de Intendentes, Instituto Nacional de Alimentación, Laboratorio Tecnológico del Uruguay, entre otros, que tendrá como propósito revisar y adecuar la normativa vigente referida a la seguridad alimentaria y redactar el marco normativo necesario para la creación de un organismo rector en la materia.

2. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DEL CODEX Y OTRAS ESTRUCTURAS NACIONALES PARA ASUNTOS DEL CODEX

(i) Actividades del Punto de Contacto del Codex (información actualizada desde la 15ª reunión del CCLAC) y toda información sobre el cambio de los detalles de contacto (si no se ha notificado todavía)

Bolivia

El punto de Contacto en Bolivia desde la creación del Comité Nacional del Codex en 1997 es el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad – IBNORCA.

El trabajo se mantiene en el marco de sus atribuciones elaborando normas técnicas de carácter voluntario tomando como referencia la normativa internacional CODEX.

Además continúa con su trabajo de conformación de comités técnicos para la revisión de la documentación CODEX en estudio, siendo el responsable de difundir toda la información entre los sectores involucrados y conjuntamente ellos elaborar las posiciones nacionales.

Si bien la estructura del Punto de Contacto no ha sido modificada y las competencias se mantienen en relación a la última reunión del CCLAC, el trabajo se ha incrementado en cuanto a elaboración de normas y la participación del Codex tal como se describe más adelante.

Chile

En Chile el Punto de Contacto del Codex se ha establecido históricamente en el Ministerio de Salud. Sin embargo, como la Presidencia del Comité Nacional es rotativa, se ha establecido una Secretaría Técnica que asesora al Comité Nacional y que realiza las labores de coordinación entre los Sub-Comités nacionales, el Comité Nacional y los Comités del Codex a nivel internacional.

Costa Rica

Las funciones del Punto de Contacto son consecuentes con lo que establece el Manual de procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius en su decimoséptima edición.

Cuba

El Punto de Contacto del Codex Alimentarius se mantiene en la Oficina Nacional de Normalización, mantiene actualizado en todo lo concerniente a esta Organización a los OACE, así como cumplimentando todas las actividades pertinentes que se describen en el Manual de Procedimiento de la misma.

Guatemala

Se detallan algunas como: la coordinación y comunicación a nivel nacional, regional e internacional, servir de enlace entre la Secretaría del Codex y Estados Miembros, coordinar actividades pertinentes del Codex dentro del país, recibir documentos y textos Codex además de asegurarse que se distribuyan dentro del país. Enviar observaciones sobre las propuestas de la CAC y órganos auxiliares. Construir una biblioteca con los textos definitivos del Codex, promover actividades del Codex en todo el país. Establecer Comités Técnicos dentro de país.

México

- Ser el vínculo entre el Organismo Internacional y los sectores nacionales competentes en materia del Codex.
- Establecimiento y/o disolución de comités codex espejo y/o grupos de trabajo para la atención de los temas de análisis.

- Recepción y distribución de los documentos técnicos y de trabajo del Codex entre los coordinadores de los subcomités nacionales
- Coordinar, a nivel nacional, el trabajo de los Subcomités de Producto y Horizontales del Codex.
- Participar en las reuniones de los subcomités espejo en los que se discute los temas para determinar las posiciones nacionales y la designación de las Delegaciones que atenderán una reunión internacional.
- Conciliar los intereses de la Industria y Gobierno para incrementar la participación de México.
- Remitir al Secretariado del Codex las posiciones nacionales de los diferentes comités Codex.
- Acreditar a las Delegaciones Mexicanas ante el Secretariado del Codex y ante la Cancillería Mexicana.
- La preparación logística y técnica de las reuniones internacionales del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV).
- En este año, como coordinadores regionales la preparación logística y técnica de las reunión del Comité FOA/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).
- Coordinación conjunta con Argentina de la Plataforma virtual del CCLAC, actualización.
- Mantener actualizados los directorios de los coordinadores nacionales de los subcomités espejo y de los puntos de contacto codex del CCLAC.
- Coordinar lo referente al curso virtual para CCLAC.

El Salvador

Punto Focal CODEX: CONACYT Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Punto Focal: Ing. Evelyn de Vanegas

evanegas@conacyt.gob.sv; vanegasevelyn@hotmail.com

Teléfono (503) 22 348411 fax: (503) 22438411

Lic. Ricardo Harrison

rharmi@conacyt.gob.sv

Teléfono (503) 22348429

Coordinación de los Comités Espejos Nacionales CODEX

Difusión de capacitaciones e información

Coordinación de la Comisión Nacional CODEX

Uruguay

Compete a Punto de Contacto la ejecución de las decisiones adoptadas por el Comité Nacional del Codex; actuar como Punto de Contacto del Uruguay para el Programa Conjunto FAO/OMS ; planificar, coordinar y actuar como nexo entre el Comité Nacional del Codex y la Comisión Asesora del Ministerio de Salud Pública ; organizar la participación internacional del país en las diferentes reuniones de la Comisión del Codex y sus órganos auxiliares; coordinar los trabajos del Iso Subcomité Técnicos y la preparación y presentación de los comentarios de que fueran objeto y las propuestas normativas de Uruguay para que sean representativas del país; difundir la información sobre normas, directrices y recomendaciones del Codex; convocar a pedido del Presidente Pro Tempore, las reuniones del Comité Nacional del Codex y de los Subcomité Técnicos.

(ii) Estructura, composición y funcionamiento de un Comité Nacional del Codex (o equivalente, o estructura similar) o planes para su creación (actualización de la información desde la 15ª reunión del CCLAC)

Bolivia

En Bolivia las actividades desarrolladas del Codex Alimentarius se realizan a través del Comité Nacional del Codex Alimentarius – CNCA, creado mediante DECRETO SUPREMO N° 24645 del 14 de junio de 1997.

Entre los objetivos del CNCA se encuentran los siguientes:

- Constituirse en una instancia de proposición de políticas y normas de alimentos.
- Formar parte del comité del Codex Alimentarius Internacional para dar cumplimiento a sus finalidades a nivel nacional.
- Facilitar el cumplimiento de los propósitos de los programas de la FAO/ OMS sobre normas alimentarias a nivel nacional.

El CNCA esta conformado por las siguientes instituciones:

- Ministerio de Salud y Deportes (como presidencia).
- Ministerio de Desarrollo Rural Agropecuario y Medio Ambiente.
- Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto - Viceministerio de Relaciones Económicas Internacionales.
- Ministerio de Producción y Microempresa - Viceministerio de Mediana, Gran empresa e Industria (como vocal).
- Ministerio de Hacienda.
- Aduana Nacional de Bolivia.
- Cámara Nacional de Industrias (como vocal).
- Cámara Nacional de Comercio (como vicepresidente).
- Cámara Nacional de Exportadores de Bolivia.
- Representación FAO (*organización invitada*).
- Representación OPS/OMS (*organización invitada*).
- Gobiernos Municipales de La Paz y El Alto.
- Universidad Mayor de San Andrés (UMSA).
- Universidad Mayor de San Simón (UMSS).
- AIS CODEDCO.
- SEDECO.
- Instituto Nacional de Laboratorios en Salud - INLASA (en representación de la Red de Laboratorios Oficiales e Análisis de Alimentos (RELOAA) Red Nacional de Laboratorios de Control de Alimentos.
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad – IBNORCA (como Secretaría Ejecutiva y PUNTO DE CONTACTO DEL CODEX).

Las funciones y atribuciones del CNCA se mantienen desde su creación sin embargo de igual forma el CNCA durante esta temporada ha incrementado sus esfuerzos en las siguientes áreas:

- Capacitación de los Miembros del CNCA para la mejor comprensión de las actividades del Codex Alimentarius.
- Difusión de las actividades del CNCA entre los sectores interesados a través de seminarios.

- Apoyo a los comités técnicos que elaboran las posiciones nacionales.

Además se debe destacar el trabajo de la elaboración del “Examen crítico” para la propuesta de norma de quinua en grano.

Chile

Existe un Comité Nacional conformado por representantes de los Ministerios de Relaciones Exteriores, Agricultura, Salud y Economía, además de representantes de los sectores: industria privada, academia y consumidores. La Presidencia recae en la actualidad en el Servicio Agrícola y Ganadero, del Ministerio de Agricultura. Del Comité Nacional derivan 15 Sub-Comités Técnicos, que son una réplica de los Comités del Codex, acorde con los intereses del país. En cada uno de estos grupos están representados los sectores señalados. Los mecanismos de coordinación utilizados son a través de correo electrónico y reuniones formales. Las propuestas emanadas de los Sub-Comités son finalmente sancionadas por el Comité Nacional para obtener la “posición país”.

El Comité Nacional del Codex Alimentarius se creó por Decreto N° 19 de 1996, del Ministerio de Salud, y de acuerdo con él, los miembros titulares son los Ministros o sus representantes. De acuerdo con ello los componentes son:

- Representante del Ministro de RREE: Sr. Antonio Bayas, Dirección de Política Multilateral.
- Representante del Ministro de Agricultura: Sr. Miguel Peña, Jefe División Asuntos Internacionales del Servicio Agrícola y Ganadero.
- Representante del Ministro de Salud: Sr. Tito Pizarro, Jefe del Departamento de Alimentos y Nutrición.
- Representante del Ministro de Economía: Sra. Ana María Vallina, Jefe del Departamento de Comercio Exterior.
- Representante del Sector Industria Privada: Sra. Marisol Figueroa, nominada por la Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA).
- Representante del Sector Académico: Sr. Héctor Araya, nominado por el Consejo de Rectores.
- Representante del Sector Consumidores: Sr. Eduardo Castro, presidente de la Organización de Usuarios y Consumidores de Chile. (ODECU).
- Asesores: Sr. Gonzalo Ríos K. ,División Asuntos Internacionales, SAG.

Costa Rica

El Comité Nacional esta conformado actualmente por:

- a. Sector público: Integrado por dependencia y entidades de la administración pública, que sean competentes.
- b. Sector privado: Integrado por los organismos nacionales, cámaras, asociaciones y empresas, comprendiendo en su caso a los productores, distribuidores y exportadores.
- c. Academia: Instituciones de educación superior e investigación que lleven a cabo acciones en la rama de la ciencia o técnica que sea de interés para el subcomité.
- d. Consumidores: Integrado por las asociaciones, grupos o personas que representen los intereses de los consumidores finales.

El funcionamiento del Comité Nacional se rige de acuerdo al Decreto Ejecutivo No. 33212-MEIC “Reglamento Interno del Comité Nacional del Codex y los Subcomités Nacionales del Codex Alimentarius en Costa Rica”.

Cuba

En Cuba está creado el Comité Nacional del Codex, compuesto por representantes de todos los Organismos del Estado y funciona sistemáticamente.

Este Comité mantiene la misma estructura y funcionamiento según el reglamento establecido al efecto.

Guatemala

Creación del Acuerdo Gubernativo 214-2002 en el cual se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius Guatemala y modificado en el artículo 4 por el Acuerdo Gubernativo 412-2002 y nuevamente modificado el mismo artículo por el Acuerdo Gubernativo 247-2007. Creación del Acuerdo Ministerial 1126-2002, indicando funciones del Comité Nacional y Comités Técnicos del Codex.

México

Para la atención del Codex Alimentarius se ha creado un Comité Mexicano para la Atención del Codex Alimentarius (CMCAC), Estructurado de la siguiente manera:

- Presidencia que recae en el Director de la Dirección General de Normas(DGN) de la Secretaría de Economía.
- Secretaría Ejecutiva representada por el área de Normalización Internacional de la DGN.
- Integración de 27 Subcomités y Grupos de Trabajo del CMCAC, coordinados algunos por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Alimentación y Pesca (SAGARPA), otros, en su mayoría por la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), la Secretaría de Economía, Cámaras y la Industria:

SAGARPA: PFV, FFP, MMP, CPL*, RVDF; FFV y AF*.

COFEPRIS: PR, NFSDU, MAS, FA, FH, FICS, FBT, AMR, CF y TFQFT.

Secretaría de Economía (SE): GP, LAC, CAC y EXEC.

Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO): CCPC*

Coordinación conjunta SE y PROFECO: FL.

Cámara o Industria: FO, PMPP*, VP*, S*.

*Aún cuando éstos se encuentren en Sine die.

El Salvador

La Comisión Nacional del CODEX esta estructurado por representantes de los sectores siguientes:

Gobierno:

- Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG
- Ministerio de Salud Publica y Asistencia Social MSPAS
- Ministerio de Relaciones Exteriores

Representantes de los Consumidores:

- Defensoria del Consumidor DC
- Centro de Defensa del Consumidor CDC

Representantes Empresarial:

- Asociación Salvadoreña de Industriales ASI
- Cámara de Comercio e Industria
- CAMAGRO Cámara Agropecuaria de El Salvador
- COEXPORT Corporación de Exportadores de El Salvador

Representantes del Sector Académico:

- Universidad de El Salvador UES
- Universidad Centroamericana José Simeón Cañas UCA

La Comisión Nacional sesiona de forma ordinaria cada tres meses y de forma extraordinaria de acuerdo a las necesidades. Cuenta con un plan de trabajo basado en los lineamientos de CODEX sobre las líneas estratégicas de acción (Anexo - Plan de Trabajo)

Uruguay

Según Decreto del año 1994 (Decreto No. 527/994) el Poder Ejecutivo crea el actual Comité Nacional del Codex Alimentarius, integrado por el Ministro o su representante del más alto nivel, de las siguientes carteras: Ministerio de Relaciones Exteriores; Ministerio de Economía y Finanzas; Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca; Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente; así como por un representante del Congreso Nacional de Intendentes y un representante del Punto Focal (Laboratorio Tecnológico del Uruguay).

La Presidencia del Comité Nacional del Codex Alimentarius es ejercida por los Ministros ó sus representantes en forma rotativa y por un período de seis meses cada uno. La primera presidencia fue ejercida por Ministerio de Relaciones Exteriores y luego sucesivamente por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Industria, Energía y Minería.

Compete al Comité Nacional del Codex Alimentarius colaborar con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y coordinar la ejecución de los trabajos de normalización del Codex Alimentarius en el Uruguay así como también designar los Subcomité Técnicos para asistir en el estudio de las diferentes áreas y designar a los delegados que participen en las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.

(iii) Participación en Comités del Codex (actualización de la información desde la 15ª reunión del CCLAC)

Bolivia

Después de la 15ª reunión del CCLAC se ha participado de los siguientes Comités del Codex

- Participación en la 35ª Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
- Participación en la 36ª Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
- Participación en la 36ª Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

Además se enviaron las posiciones nacionales al siguiente comité:

- Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Chile

✚ Principios Generales	✚ Residuos de Plaguicidas
✚ Sistemas de Inspección y Certificación	✚ Etiquetado de Alimentos
✚ Análisis y Toma de Muestras	✚ Pescados y Productos Pesqueros
✚ Contaminantes	✚ Frutas y Hortalizas Frescas
✚ Aditivos	✚ Alimentos derivados de la Biotecnología
✚ Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	✚ CAC

Costa Rica

Corresponde la representación del país en los foros del Codex, a los miembros del Comité Nacional o a alguno de los Subcomités Nacionales, que haya(n) sido designado(s) por el Comité Nacional para tal efecto. En el caso de que sea un miembro de un subcomité, empleado del sector privado, quien acuda a una Reunión Internacional del Codex en representación del país, éste recibirá la investidura de representante o delegado oficial mediante acuerdo del Poder Ejecutivo, por parte del Ministro de Economía, Industria y Comercio y deberá acatar lo establecido por la Ley General de la Administración Pública y la normativa vigente.

Cuba

La República de Cuba participa activamente en el 100 % de los Comités del Codex para lo cual tiene creado Comités Técnicos de Normalización(CTN) como espejos de los establecidos en esa Organización internacional, analizándose y emitiéndose criterios de los documentos circulados por cada uno de ellos.

No obstante por problemas financieros y de visado sobre todo a las reuniones que se realizan en los Estados Unidos, no se logra la participación en las reuniones o grupos de trabajos internacionales creados por el Codex.

Guatemala

- 39ª. Reunión comité de Higiene de los Alimentos (1 representación)
- 29ª. Reunión Comité de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (2 representaciones)
- 31ª. Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (1 representación)

México

La participación de México en las actividades del Codex va en un continuo incremento, en el año 2007 se tuvo una participación del 85% en las reuniones internacionales de Comités, sin embargo aun cuando no se tiene una representación a nivel internacional se emiten comentarios a los temas de discusión correspondientes.

Las reuniones que no atendidas corresponde a los comités CCCF, CCFO, CCPFV y CCFFP.

El Salvador

- 2003: COMISIÓN CODEX
- 2005: Comité de Grasas y Aceites
- 2006: Comité de Principios Generales; Comité de Higiene de los Alimentos : Aditivos y Contaminantes: Principios Generales
- 2007: Comité de Residuos de Plaguicidas; 2008: Comisión CODEX 34 PERIODO DE SESIONES.

Uruguay

En Uruguay están designados los siguientes Subcomité Técnicos, coordinados por técnicos del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, Ministerio de Salud Pública y Laboratorio Tecnológico del Uruguay: Principios Generales; Aditivos Alimentarios; Contaminantes de los Alimentos; Higiene de los Alimentos; Etiquetado de los Alimentos; Métodos de Análisis y Toma de Muestras; Residuos de Plaguicidas; Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos; Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos; Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales; Frutas y Hortalizas Elaboradas; Grasas y Aceites; Frutas y Hortalizas Frescas; Leche y Productos Lácteos y Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.

Los Subcomité Técnicos están integrados por representantes del sector público y privado, quienes se reúnen ante la necesidad de dar respuesta a documentos del Codex Alimentarius.

Los Subcomité Técnicos, a través de sus Coordinadores, elevan propuestas acerca de las Normas Alimentarias que se están debatiendo en el Codex Alimentarius y via Punto de Contacto, previa aprobación del Comité Nacional del Codex, esas propuestas se elevan al Comité Internacional.

En el año 2008 Uruguay participó en la ReuniónNº8 del Comité del Codex sobre la leche y productos lácteos, en la Reunión N° 61 del Comité Ejecutivo del Codex y en la Sesión N°31 de la Comisión del Codex.

3. PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS

- (i) **Participación de los consumidores en actividades relacionadas con el Codex a nivel nacional e internacional (actualización de la información desde la 15ª reunión del CCLAC)**

Bolivia

Existen dos organizaciones de consumidores que participan del CNCA, AISCODEDCO y SEDECO a su vez ellos tiene la posibilidad de participar en todos los comités técnicos que trabajan en el ámbito de los alimentos.

En este momento participan de los siguientes comités técnicos:

- CTN 3.14 Etiquetado – AISCODEDCO y SEDECO
- CTN 3.27 Regímenes especiales – AISCODEDCO
- CTN 3.29 Alimentos generalidades – SEDECO
- CTN 3.33 Sistemas de Inspección y Certificación de Importación y Exportación de Alimentos – SEDECO

Chile

En Chile, la participación de los consumidores en el Comité Nacional del Codex está establecida en el Decreto N° 19/97 del Ministerio de Salud, “Creación del Comité Nacional del Codex Alimentarius”, asignando a un miembro de los consumidores organizados la representación de los intereses e inquietudes en materias alimentarias en el seno del Comité, en igual rango de representación e igualdad de atribuciones y obligaciones que los demás miembros del Comité Nacional.

En los sub-comités del Codex Alimentarius que son los grupos de trabajo integrados por representantes de los Ministerios y organismos públicos y privados y por personas preparadas en los temas particulares que ellos traten, con conocimiento de la realidad nacional, principalmente en las áreas de normalización, comercialización y tecnología de los alimentos, los consumidores están también integrados, de manera oficial.

No obstante lo señalado anteriormente, con relativa frecuencia la participación de los consumidores en las labores del Codex se ha visto obstaculizada y disminuida por tratarse de organizaciones que no cuentan con recursos financieros suficientes y con personal que se desempeña *ad honorem*, lo cual ha impedido en la práctica, que su participación se exprese en todos los ámbitos del quehacer del Codex.

Costa Rica

El Comité Nacional del Codex de Costa Rica, ha propiciado la participación de los consumidores en el Comité Nacional, en el cual tiene un representante de la organización social “Federación Nacional de Asociaciones de Consumidores y Usuarios” (FENASCO). Por medio del Comité Nacional se ventila la posición del país en lo referente a las normas del Codex, sede en la cual tienen participación además de las instituciones públicas competentes, los sectores productivos, exportadores, consumidores y la academia.

Cuba

A nivel nacional los consumidores están representados en el Comité Nacional del Codex, así como, en los Comités Técnicos de normalización y a través de la ONG “El Hombre y la Naturaleza”, que es la Internacional de Consumidores (Consumers Internacional).

Guatemala

Aunque en el Codex Alimentarius Guatemala, se tiene la presencia de la LIDECON, (Liga del Consumidor) como miembro del Comité Nacional del Codex, su participación no es muy activa y solamente es ocasional. Por lo cual la representación de este ente representante de los consumidores es deficiente.

México

De conformidad con del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en el capítulo V Sección II: De los comités mexicanos para la participación y atención de organismos Internacionales en su artículo 65 “en los comités, subcomités y grupos de trabajo podrán participar dependencias y entidades de la administración pública federal, organismos nacionales de normalización, cámaras, empresas, asociaciones, escuelas e instituciones de educación superior e investigación, que lleven a cabo acciones en la materia o que manifiesten interés en el tema de que se trate. **Igualmente, estarán abiertos a la participación de asociaciones, grupos o personas que representen los intereses de los consumidores o usuarios de los servicios...**” Razón por la que se cuenta con la participación, en varios subcomités, de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), que en México es la Dependencia que vela por promover y proteger los derechos de los consumidores.

El Salvador

A nivel nacional el Centro para la Defensa de los Consumidores CDC (Organización no gubernamental), participa en los diferentes comités aportando a la formulación de normas técnicas y al análisis de documentos normativos relacionados al Codex, asegurando que en su contenido se incluya el interés de las personas consumidoras. En el periodo 2006-2008 se ha participado en el comité de etiquetado nutricional, alimentos preenvasados, agua potable, agua envasada y en la Comisión Nacional del Codex. Además se ha participado en foros que CONACYT y la Comisión Nacional del Codex han desarrollado con el propósito de difundir la importancia del Codex Alimentarius, las normas de alimentos en El Salvador derivadas del Codex y la estructura y funciones de la Comisión Nacional del Codex Alimentarius.

El 16 y 17 de junio de 2008, se participó en el curso “ El proceso normativo del Codex Alimentarius y Usted” promovido por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

A nivel internacional, el CDC como representante del sector consumidor de El Salvador, participó en la quinta reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos desarrollada el 10 de junio de 2008 en Río de Janeiro, Brasil.

La Defensoría del Consumidor (gubernamental) ha participado en la elaboración de las Normas Salvadorenas obligatorias para establecer la calidad e inocuidad de los alimentos.

Uruguay

En Uruguay los consumidores están representados en los Subcomité Técnicos del Codex a través de representantes de Consumidores y Usuarios Asociados.

(ii) Actividades dirigidas a incrementar la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias (actualización de la información desde la 15ª reunión del CCLAC)**Bolivia**

No se ha efectuado ninguna actividad en este sentido.

Chile

En forma permanente se cita a quienes, de parte de los consumidores, están incorporados a los distintos Comités del Codex, y se les distribuye la información. Sin embargo en Chile la organización de los consumidores no tiene la consistencia que existe en otros países, careciendo en muchas oportunidades de opinión nacional, ya que además, al carecer de recursos, el tema se convierte en un apostolado al ser el Codex demasiado demandante de tiempo y estudio para cada tema de la agenda.

Costa Rica

Con respecto a la participación de los Consumidores en el establecimiento de normas alimentarias a nivel nacional, nuestro país involucra directamente a este sector mediante un representante en cada uno de los Comités Técnicos Nacionales que elaboran Reglamentos Técnicos, muchos de los cuales son homologados con las Normas del Codex, sin embargo si hablamos de los Subcomités Nacionales relacionados directamente con el Codex la participación de los consumidores ha sido incorporada mediante el Decreto Ejecutivo No.33212-MEIC “Reglamento Interno del Comité Nacional del Codex y los Subcomités Nacionales del Codex Alimentarius en Costa Rica”.

Es necesario destacar que en nuestro país con motivo de la aplicación de la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor de diciembre de 1995 y la Ley N° 8220 de Protección al Ciudadano del Exceso de Requisitos y Trámites Administrativos de marzo de 2002, existe a nivel institucional la Comisión Nacional del Consumidor que se encarga de la verificación de que los productos cumplan con las regulaciones que protegen al consumidor, incluidas las normativas correspondientes para el sector de alimentos. En el proceso de publicación de las propuestas de reglamentos técnicos o decretos, los ciudadanos (todos ellos consumidores) tienen la oportunidad de hacer comentarios y por ende ser partícipes del establecimiento de normas.

Cuba

Se efectúan talleres, conferencias, cursos y eventos a los diferentes grupos de consumidores.

Guatemala

Realización de seminarios de actualización y establecer canales directos de comunicación para la resolución de sus dudas. Fomentar la participación de los consumidores por medio del apoyo en la solución de las barreras no arancelarias en los alimentos.

México

Estas actividades recaen dentro del ámbito de competencia de PROFECO cuyo cumplimiento se realiza mediante dos líneas estratégicas institucionales:

- Incidir en la política regulatoria y mantener actualizado el marco jurídico que tenga impacto en las relaciones de consumo y
- Propiciar y vigilar el cumplimiento de la normatividad por los proveedores.

El Salvador

El Reglamento de Ley de Conformación de Comités Técnicos de Normalización establece que la conformación de los comités debe contemplar al sector representante de los consumidores (Gubernamental y no gubernamental)

Se han realizado acciones de coordinación con las entidades representantes de los consumidores para incentivar la participación activa en la elaboración de las normas técnicas de alimentos.

Uruguay

Difusión de actividades de los distintos Subcomité Técnicos a través de Consumidores y Usuarios Asociados.

Los Subcomité Técnicos están integrados por representantes del sector público y privado, quienes se reúnen ante la necesidad de dar respuesta a documentos del Codex Alimentarius.

ANEXO 2

PLAN DE TRABAJO DE LA COMISION NACIONAL DEL CODEX

LINEAS DE ACCION	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
Asesorar al gobierno (MSPAS, MAG, Defensoría del Consumidor, MARN, Órgano Judicial (jueces), Aduanas) sobre las mejores decisiones posibles en relación con las normas del Codex y su aplicación	1- Elaboración del inventario de normas Codex oficializadas, tanto obligatorias como recomendadas.	EJECUTADO (Se enviara el 29/02/2008 la base de datos a miembros de la Comisión)	CONACYT
	2- Divulgación de las actividades de Codex a la Comisión Nacional de Codex	PENDIENTE (Ver programa adjunto / reuniones nacionales de la Comisión del Codex Alimentarius)	COMISION NACIONAL DE CODEX
	3- Divulgación de las actividades de Codex a los usuarios gubernamentales y al sector privado	PENDIENTE (3 actividades programadas UCA/Mayo, UES/Septiembre, CONACYT/Octubre (Divulgación Nacional del Codex)	COMISION NACIONAL DE CODEX
	4- Gestionar una reunión con CNA y la Comisión del Codex `para dar a conocer planes de trabajo.	PENDIENTE (8/03/2008)	CONACYT
	5- Difusión en temáticas específicas a personal gubernamental (por ejemplo inspectores del MAG, MSPAS y Defensoría del Consumidor)	PENDIENTE (Tema específico: Toma de muestra, Planes de muestreo, Evaluación de la conformidad)	COMISION NACIOANAL DE CODEX
	6- Reunión interinstitucional para planificar la verificación del cumplimiento de normas Codex (producto: documento a entregar a las instituciones de cómo se verifica la conformidad)	PENDIENTE (Envió de nota notificando, las normas Codex objeto de verificación de cumplimiento Abril 2008)	COMISION NACIOANAL DE CODEX

LINEAS DE ACCION	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
Formular la respuesta del país a las propuestas de la Comisión Nacional del Codex;	1- Análisis de las propuestas recibidas de los Comités Espejo y redacción de la Propuesta Nacional. 2- Gestionar el envío de las propuestas recibidas de los Comités Espejo como Propuesta Nacional.	DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DE COMITES ESPEJOS	CONACYT
Proponer a las partes pertinentes que representarán al país en las distintas reuniones del Codex;	1- Conocimiento de la Agenda Anual de Codex 2- Elaborar las propuestas de participación de El Salvador en las Reuniones de Codex (Escoger entre el personal participante en los Comités Espejo o Comisión Nacional los participantes en las reuniones de Codex) 3- Presentación del informe de participación a l Comisión Nacional Codex	EJECUTADO DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DE COMITES ESPEJOS PENDIENTE	CONACYT
Designar los subcomités técnicos que sean necesarios para la participación eficaz del país en el Codex;	1- Elaborar el programa de reuniones de los Comités Espejo de Codex relacionados con la Agenda Anual de Codex	EJECUTADO	CONACYT
Desempeñar otras funciones que el gobierno (MSPAS, MAG, Defensoría del Consumidor y MARN) considere apropiadas.	1- Elaborar un proyecto de cooperación con fondos FAO y OPS para fortalecer la implementación de las normas Codex (CONACYT es responsable de elaboración de la propuesta)	PENDIENTE (Se hará propuesta de proyecto)	CONACYT