

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-Add.1
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
Barbados, Brasil, Haití y Jamaica

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)

Barbados

El control de los alimentos en Barbados adopta el enfoque interinstitucional, por el cual diversos organismos gubernamentales participan en diferentes aspectos del proceso. El Departamento de Comercio, una división del Ministerio de Comercio, Asuntos del Consumidor y Desarrollo Empresarial, es responsable de la regulación de las importaciones y exportaciones de productos, además de la venta de alimentos en el mercado minorista. Asimismo, es el organismo responsable de emitir las licencias de importación. El Ministerio de Agricultura es responsable de la importación y exportación de productos agrarios, siendo la División de Servicios Veterinarios el responsable principal de los alimentos de origen animal. El Ministerio de Sanidad se ocupa de inspeccionar los artículos y productos para garantizar su conformidad con las normativas sanitarias y fitosanitarias y la Institución Nacional de Normas de Barbados (BNSI) proporciona a los organismos arriba mencionados el soporte necesario mediante la provisión de normas aplicables.

Brasil

a) En Brasil, los organismos responsables del control de los alimentos son el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos (Secretaría de la Salud Animal y Vegetal – SDA) y el Ministerio de Sanidad (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria).

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos

Se puede consultar la estructura general del **Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos (MAPA)** e información sobre sus divisiones, sectores y funcionarios en su sitio Web, en la dirección: <http://www.agricultura.gov.br> y https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5351.htm

El organismo del MAPA responsable del control de los alimentos es la Secretaría de la Salud Animal y Vegetal (SDA), cuya estructura se definió en el Reglamento adoptado el 21 de enero de 2005.

El SDA consta de seis departamentos: el Departamento de Inspección de Productos Animales (DIPOA), el Departamento de Inspección de Productos Vegetales (DIPOV), el Departamento de Inspección e Insumos de Ganadería (DFIP), el Departamento de Insumos Agrícolas (DFIA), el Departamento de Salud Animal (DSA) y el Departamento de Salud Vegetal (DSV).

Ministerio de Sanidad/Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria

La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA) se creó de conformidad con la Ley 9782 del 26 de enero de 1999. Opera de acuerdo con un régimen de autogobierno especial, esto es, como un organismo normativo con independencia administrativa, autonomía financiera y continuidad del personal de gestión durante el período de su mandato.

Dentro de la estructura de la administración pública federal, la Agencia está vinculada con el Ministerio de Sanidad. El objetivo institucional de ANVISA es proteger la salud pública mediante el control sanitario de la producción y la comercialización de productos y servicios bajo supervisión sanitaria, incluidos los entornos, procesos, insumos y tecnologías asociados.

La Agencia es responsable del control sanitario en los puertos, los aeropuertos y las fronteras, y actúa como enlace con el Ministerio de Asuntos Exteriores, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos, el Ministerio de Desarrollo, Industria y Comercio Internacional, los laboratorios de investigación y análisis, los círculos académicos y las instituciones extranjeras en lo que respecta a cuestiones internacionales relacionadas con la vigilancia sanitaria.

ANVISA coordina las actividades del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria (SNVS). Sus acciones se acoplan perfectamente a las de los gobiernos locales y estatales en lo que concierne al sistema de sanidad público universal (SUS) de Brasil.

Por consiguiente, existe una mayor integración entre el gobierno federal, sus 27 unidades federales y sus más de 5.600 municipios (o distritos).

El Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria es una estructura compleja con un amplio alcance, pero su funcionamiento se está agilizando gracias a la introducción de medidas gubernamentales sucesivas destinadas a aportar a su labor mayor rapidez, eficiencia y base de conocimientos científicos.

La Agencia es responsable de la regulación, el control y la inspección de los productos y servicios que se ponen a disposición del público.

La estructura organizativa de ANVISA y sus oficinas relacionadas con los alimentos puede encontrarse en su sitio Web: www.anvisa.gov.br

Las oficinas de ANVISA relacionadas con los alimentos son la Oficina para los Alimentos y sus oficinas técnicas:

A – Oficina de Productos Especiales, responsable de la gestión de:

a.1 – los procedimientos de registro de alimentos;

a.2 – la formulación de las normativas técnicas de los alimentos para regímenes generales y especiales y del etiquetado nutricional y general;

a.3 – la coordinación de los grupos técnicos del Comité Nacional del Codex encargados del etiquetado de alimentos, los métodos de toma de muestras y análisis, la nutrición y los alimentos para usos de regímenes especiales; las grasas y aceites comestibles.

B – Oficina de Ciencia y Tecnología, responsable de la gestión de:

b.1 – los procedimientos administrativos y la evaluación del riesgo del registro, la inclusión y/o la extensión de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración;

b.2 – los estudios y la investigación sobre los contaminantes de alimentos, como los residuos de medicamentos veterinarios;

b.3 – los estudios y la investigación sobre los materiales de envasado de alimentos;

b.4 – los asuntos del Codex relativos a los aditivos alimentarios, los coadyuvantes de elaboración y los contaminantes;

b.5 – la actualización de las normativas técnicas y de otros textos normativos sobre aditivos, coadyuvantes de elaboración y contaminantes, y sobre materiales de envasado.

C – Oficina de Competencia Técnica en Seguridad Alimentaria, responsable de la gestión de:

c.1 – los programas de supervisión de la calidad de los alimentos basados en los riesgos para la salud asociados;

- c.2 – la coordinación de los grupos técnicos del Comité Nacional del Codex encargados de la higiene de los alimentos;
- c.3 – los asuntos del Codex relacionados con el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos;
- c.4 – la coordinación federal de las acciones de inspección de los alimentos realizadas por las unidades de vigilancia sanitaria municipales y estatales;
- c.5 – la formulación de normativas técnicas sobre las buenas prácticas de fabricación y el HACCP para industrias generales y específicas;
- c.6 – la actualización de las normativas técnicas u otros textos normativos relativos a las buenas prácticas de fabricación, el HACCP y el análisis de riesgos;
- c.7 – la educación de los consumidores y el Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria (SNVS) con respecto a la seguridad alimentaria;
- c.8 – los programas de capacitación técnica sobre el HACCP y las buenas prácticas de fabricación en el nivel municipal, estatal y federal, con cursos presenciales y a distancia;
- c.9 – los programas de capacitación técnica sobre vigilancia sanitaria, salud pública y epidemiología de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- c.10 – los programas de capacitación técnica sobre la aplicación del HACCP y las buenas prácticas de fabricación para personal técnico de microempresas, empresas pequeñas y empresas medianas.

La Oficina para los Alimentos también colabora estrechamente con la Oficina de Toxicología y los Laboratorios de Salud Pública de la Dirección de Alimentos y Toxicología, y con la Oficina de Puertos, Aeropuertos y Fronteras de ANVISA, la Oficina de Relaciones Internacionales, la Oficina de Información y la Inspección.

Observación: la **Oficina de Inspección y Control del Riesgo Alimentario** se ha convertido en la **Oficina de Competencia Técnica en Seguridad Alimentaria**, que se ocupa de ejecutar las responsabilidades de ambas.

Haití

Diversas agencias comparten las responsabilidades del control de los alimentos: el Ministerio de Sanidad y Población, el Ministerio de Agricultura, Recursos Naturales y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio e Industria, Aduanas. Estas agencias firmaron el 3 de abril de 2008 un memorando de entendimiento que crea un mecanismo destinado a coordinar sus acciones/actividades en el ámbito del control oficial de los alimentos.

Jamaica

La responsabilidad de la seguridad alimentaria nacional recae sobre tres ministerios. A continuación se enumeran dichos ministerios y sus agencias/departamentos respectivos:

1. Ministerio de Sanidad (MOH) – [Salud Pública Veterinaria, Inspección de Salud Pública, Laboratorio de Salud Pública Nacional, Química Gubernamental y Autoridad de Control de Plaguicidas]
2. Ministerio de Agricultura (MOA) – [Cuarentena Vegetal (*punto de control de MSF*), División de Servicios Veterinarios]
3. Ministerio de Industria, Inversión y Comercio (MIIC) – [División de Almacenamiento de Alimentos y Prevención de Infestaciones (FSPID), Oficina de Normas de Jamaica (punto de contacto del Codex)-División de Inspección de los Alimentos]

Nota: También se ha creado el Comité Nacional de Coordinación de la Inocuidad de los Alimentos y la Salud (NAHFSCC) con el objetivo de prestar asistencia para la ejecución de la seguridad alimentaria nacional. Actualmente se está trabajando en la creación de una única agencia para la seguridad alimentaria. Además, se ha implementado una unidad integral bajo los auspicios del NAHFSCC como ayuda para el control de los alimentos importados.

(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)

Brasil

Legislación sobre alimentos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos

La legislación sobre alimentos del MAPA puede consultarse en el sitio Web siguiente:

SISLEG – Sistema Legislativo Agrícola Federal

Sitio Web: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta>

AGROFIT – Base de datos en línea que permite acceder a información sobre el uso correcto y seguro de pesticidas con fines de protección de las plantas, con información y directrices sobre la utilización, la dosificación, el cultivo, el método de aplicación y el período de retiro como ayuda para los productores, los consumidores y otras partes interesadas.

Sitio Web: http://extranet.agricultura.gov.br/agrofit_cons/principal_agrofit_cons

Ministerio de Sanidad/Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria

No se han producido cambios en las legislaciones. Puede encontrarse información adicional sobre la legislación de Anvisa en su sitio Web <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bp.htm>.

Haití

Se ha elaborado un borrador de Ley de los Alimentos. El gobierno debe ahora presentar el texto al Parlamento para que se proceda a su votación y a su implementación por parte de las agencias responsables. La legislación y las normativas actuales son arcaicas y no se están implementando.

Jamaica

A continuación se enumera la legislación correspondiente a cada ministerio:

MOH

La Ley de Salud Pública 1985 – [Reglamento de Salud Pública (Manipulación de Alimentos) 1998 y su enmienda de 2000; Reglamentos de Salud Pública (Establecimientos Turísticos) 2000 y sus enmiendas de 2004; Reglamentos de Salud Pública (Perjuicio) 1995 y su enmienda de 2000: la Enmienda de Plaguicidas 1996; 1999 y 2004; la Reglamentación sobre Inspección Cárnica y Carniceros 1989; y la Ley de Plaguicidas 1975].

MOA

[La Ley de Cuarentena Vegetal 1993, los Reglamentos (Enmienda) sobre Control (Importación) de Plantas, 2005, la Ley (Inspección, Licencias y Exportación) de Productos Marinos, de Acuicultura y Terrestres y de sus Productos Derivados, 1999 y sus reglamentos, la Ley (Inspección y Exportación) de Carne y Productos Cárnicos y de sus Productos Derivados y la Ley (Enfermedades e Importación) de Animales].

MIIC

[La Ley de Alimentos Elaborados 1959, la Ley de Normas 1968, la Ley de Pesos y Medidas 1976 y la Ley de Almacenamiento de Alimentos y Prevención de Infestaciones].

En total existen más de 20 textos normativos que afectan al control y la seguridad de los alimentos en Jamaica, si bien muchos de ellos están desfasados y se están revisando en la actualidad.

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

Barbados

El establecimiento de equivalencias se realiza de forma periódica a fin de facilitar el comercio regional y extrarregional.

Brasil***Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos***

1 Programa de trabajo entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Argentina y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos de la República Federativa del Brasil para determinar la equivalencia de los sistemas de control y salud vegetal.

2 Ajuste complementario al tratado de amistad y cooperación sobre requisitos sanitarios y mecanismos de comercio del pescado y productos pesqueros establecido entre Brasil y Ecuador.

3 Memorando de acuerdo para la promoción del comercio y la inversión entre el Gobierno de la República Federativa del Brasil y el Gobierno de la República del Ecuador.

4 Memorando de acuerdo entre la República Federativa del Brasil y Noruega sobre pautas técnicas, higiénicas y sanitarias para el comercio bilateral en pesca, acuicultura y sus derivados.

5 Protocolo entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos de la República Federativa del Brasil y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China sobre cuarentenas y condiciones veterinarias y sanitarias del cerdo procesado térmicamente que se exporta de la República Popular China a la República Federativa del Brasil.

6 Memorando de acuerdo entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos de la República Federativa del Brasil y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China en el ámbito de la seguridad sanitaria y fitosanitaria de los productos alimentarios.

Ministerio de Sanidad/Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria

En 1999 la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (Anvisa) de Brasil y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) de Argentina firmaron un acuerdo sobre la circulación de los productos alimentarios.

Este acuerdo tiene por objetivo simplificar los procedimientos para el control sanitario de los alimentos que no requieren registrarse y que se comercializan entre los dos países. Los dos organismos gubernamentales emiten un certificado de cumplimiento por requerimiento de la industria alimentaria. La certificación se presenta en los puertos, los aeropuertos y los puestos fronterizos.

Haití

Ninguno.

Jamaica

Jamaica ha cerrado acuerdos de facilitación del comercio con los siguientes:

- Jamaica/UE – pescado y productos pesqueros
- Jamaica/FDA de EE.UU. – ackee en salmuera enlatado
- Jamaica (Cuarentena Vegetal)/EE.UU. – sistema de precertificación de exportación

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

Se necesita personal que haya sido capacitado formalmente en los sistemas de control de los alimentos.

Brasil

A fin de fomentar la mejora de la gestión y apoyar la descentralización de las actividades del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa promueve: cursos relacionados con las leyes de publicación reciente, el Curso de Gestión del Riesgo en los Alimentos, la participación en el Congreso de microbiología, micotoxinas, toxicología, análisis de los alimentos y control y prevención de la enfermedad de Chagas por transmisión oral, y la inspección conjunta de las partes municipales, estatales y federales.

Anvisa ofreció un curso sobre las buenas prácticas de fabricación en las industrias de envasado para formar a los técnicos del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria.

También se publicaron informes sobre los programas de supervisión (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/programas.htm> y <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/programa/index.htm>) y las investigaciones sobre la acrilamida en los alimentos.

Anvisa publica el Boletín de Alimentación y Nutrición (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/alimentacao/index.htm>) e Informes Técnicos (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/index.htm>).

El Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria (Anvisa) promociona muchos cursos destinados a los órganos sanitarios locales con el objetivo de armonizar los procedimientos para el análisis de las solicitudes de registro de alimentos, incluida la normativa de los temas siguientes:

- organización de procesos;
- registro de alimentos;
- requisitos generales para el etiquetado de alimentos;
- etiquetado nutricional;
- declaraciones de propiedades nutricionales;
- registro de aditivos alimentarios;
- agua mineral y agua con sales añadidas;
- alimentos para usos en regímenes especiales;
- alimentos para deportistas;
- preparados de alimentación enteral;
- preparados para lactantes;
- promoción comercial de alimentos para lactantes;
- suplementos vitamínicos y minerales;
- alimentos nuevos;
- alimentos con declaraciones de propiedades funcionales y saludables.

ANVISA también ha proporcionado formación a los agentes sanitarios responsables de supervisar los productos alimentarios sobre el etiquetado de alimentos, las declaraciones de propiedades nutricionales, el etiquetado nutricional, la promoción comercial de alimentos para lactantes e información sobre el gluten y el enriquecimiento de la harina de trigo y maíz con ácido fólico y hierro.

La legislación brasileña sobre el etiquetado de alimentos puede consultarse en el enlace siguiente del sitio Web de Anvisa: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>

Puede encontrarse más información sobre el enriquecimiento de la harina de trigo y maíz con ácido fólico y hierro en el enlace siguiente: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/farinha.htm>

Haití

- Mejora de la organización de las ACTIVIDADES para el control de los alimentos.
- Capacitación sobre inspección de los alimentos.
- Desarrollo de normas y reglamentos alimentarios en el nivel nacional.
- Mejora de los sistemas de gestión de la calidad en los laboratorios de ANÁLISIS de los alimentos.
- Apoyo a las organizaciones de consumidores.
- Capacitación del personal de las empresas alimentarias en: haccp, buenas prácticas de fabricación y prácticas de higiene.

Jamaica

Siempre existe la posibilidad de mejorar, especialmente si se trata de la capacitación del personal del sistema de inspección de importaciones y exportaciones de alimentos y de la aplicación de acuerdos MFS.

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

El Gobierno de Barbados, a través de sus diversos organismos relacionados con la seguridad alimentaria, promueve de forma constante la necesidad de disponer de alimentos inocuos y de calidad mediante talleres y seminarios dirigidos a los grupos objetivo, así como mediante la provisión de información promocional en soporte impreso y electrónico.

BrasilMAPA

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro de Alimentos desarrolla actividades diversas para garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos, de las que pueden destacarse las siguientes:

- 1) certificación de la producción orgánica de alimentos;
- 2) supervisión de pesticidas;
- 3) supervisión de productos para uso veterinario;
- 4) supervisión de insumos para el forraje;
- 5) inspección de productos sanitarios e industriales, derivados y productos derivados de origen animal;
- 6) certificación del origen y el movimiento de los insumos y productos agrícolas y rastreo;
- 7) control del fraude y de la ocultación del origen de los productos agrícolas;
- 8) determinación de calidad y clasificación de los productos animales;
- 9) inspección de bebidas, vinagre, café y otros productos de origen vegetal;
- 10) supervisión de las actividades con organismos modificados genéticamente;
- 11) control de calidad para garantizar la conformidad, la seguridad y la inocuidad de los productos de origen animal;
- 12) control de calidad para garantizar la conformidad, la seguridad y la inocuidad de los productos de origen vegetal;
- 13) control de contaminantes y residuos en las hortalizas y sus productos;
- 14) normalización y clasificación de los productos vegetales.

ANVISA

Como coordinadora del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa es responsable, entre otras cosas, de preparar y publicar los materiales de comunicación para los consumidores y grupos específicos, como manuales, carteles, carpetas y libros relacionados con el ámbito alimentario.

Algunos ejemplos de estas publicaciones son:

Buenas prácticas alimentarias <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>

Seguridad alimentaria <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/seguranca/index.htm>

Orientación para los consumidores y sobre el etiquetado de alimentos

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/consumidor/index.asp>

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/guia_bolso.pdf

Comercialización de pescado en salazón y pescado seco en salazón

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/cartilha_bacalhau.pdf

Traducción de textos del Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos

http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf

Traducción de los textos de la OMS/FAO Nutrition Labels and Health Claim: The Global Regulatory Environment, impreso en 2006.

Buenas prácticas de las industrias elaboradoras de sal http://www.anvisa.gov.br/alimentos/folder_sal.pdf

En 2006 Anvisa participó en los cursos de formación de la muestra cultural Vigilancia Sanitaria y Ciudadanía (<http://www.ccs.saude.gov.br/visa/homepage.html>) sobre prácticas de manipulación de alimentos destinados a los manipuladores de alimentos de las escuelas públicas de Río de Janeiro.

Según el acuerdo establecido con el Ministerio de Turismo, formó a más de 4 000 manipuladores de alimentos en los principales destinos turísticos del país. Con frecuencia se les ofrecen conferencias y eventos (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/aulas/index.htm>) en todo el país.

Concede entrevistas a los medios de comunicación sobre los diversos asuntos de los que es responsable la Gestión General de Alimentos/Anvisa.

También ha creado un hotsite (<http://www.anvisa.gov.br/hotsite/alimentos/index.htm>) y una orientación para los consumidores (<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/consumidor/index.asp>).

Haití

- Varias reuniones con el sector de la industria alimentaria sobre el desarrollo y la implementación de normas y reglamentos

- Seminario sobre el uso del “Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos” del Codex: 10 de marzo de 2008, Ministerio de Comercio e Industria con el apoyo de UNIDO.

Jamaica

Se han organizado las actividades siguientes para aumentar la concienciación sobre la seguridad alimentaria en Jamaica:

- Foro sobre la Inocuidad de los Alimentos 2007.
- Seminario sobre seguridad en la manipulación y el almacenamiento de los huevos.
- Semana de la seguridad alimentaria 2008.
- Dos seminarios en 2008 sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos, destinados a los organismos gubernamentales pertinentes y a los importadores y exportadores de productos frescos.
- La Autoridad de Control de Plaguicidas, en colaboración con el Servicio de Información de Jamaica (JIS), celebró en 2007-2008 reuniones vecinales en nueve zonas con cultivo de frutas y hortalizas para concienciar a los agricultores sobre los problemas que generan los residuos de pesticidas y enseñarles a impedir que estos problemas afecten al consumidor.

(vi) Otras informaciones de interés

Haití

Se está implementando un proyecto para mejorar el acceso al mercado y la competitividad con el apoyo de UNIDO y la Unión Europea. El objetivo de este proyecto es fortalecer la infraestructura de calidad nacional y garantizar que todas las empresas tienen acceso a las normas.

- 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)**

Brasil

Punto de Contacto del Codex Nacional y otras estructuras nacionales para asuntos relacionados con el Codex

Actividades del punto de contacto del Codex y del Comité Nacional del Codex

El Comité Nacional del Codex de Brasil, el CCAB, se creó en 1980 en virtud de la Resolución CONMETRO 01/80. Sus responsabilidades principales son representar al país y defender los intereses nacionales en los Comités del Codex, así como fomentar el uso de las normas del Codex como referencia de base para la redacción y la actualización de la legislación y las normativas alimentarias nacionales. El CCAB consta de 15 miembros que representan a los sectores relacionados con los alimentos: el gobierno, la industria, los consumidores y los círculos académicos. El Instituto Nacional de Metrología, Normalización y Calidad Industrial (Inmetro) se ocupa de su coordinación y servicio.

El Comité Nacional incluye diversos grupos técnicos que supervisan la labor de los comités del Codex independientes bajo la coordinación de los miembros del CCAB. A estos grupos pueden acceder todos los sectores interesados en el tema que se está examinando.

Hasta octubre de 2008, el CCAB ha celebrado 234 reuniones ordinarias y más de 64 reuniones extraordinarias, principalmente con el objetivo de supervisar la labor de los comités del Codex más importante para Brasil. Desde la 15.ª reunión del CCLAC en 2006, la actividad del CCAB relacionada con el Codex ha consistido en la elaboración de respuestas a circulares, la redacción de documentos y la presentación de la postura de Brasil en las reuniones. Brasil ha asistido a todas las reuniones de los comités del Codex, los grupos de acción y los grupos de trabajo celebradas durante este período.

Además de sus actividades cotidianas, el Comité Nacional celebra cada febrero un taller anual, en el que participan todos los miembros de los grupos técnicos, a fin de evaluar su rendimiento. El CCAB promueve constantemente sus actividades y las actividades del Codex mediante presentaciones ofrecidas en cursos, conferencias y talleres de la industria alimentaria, y ha creado un sitio Web específico:

CCAB/INMETRO - <<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/ccab.asp>>

El sitio incluye la información siguiente:

- estructura y funcionamiento del programa del Codex;
- estructura y funcionamiento del programa del CCAB;
- calendario de las reuniones del Codex y del CCAB;
- lista de las normas del Codex;
- informes resumidos de las reuniones del Comité del Codex;
- borradores de normas y directrices del Codex que se están debatiendo en los comités del Codex;
- lista de circulares que se están debatiendo en los comités del Codex;
- noticias.

La información de contacto del CCAB es la siguiente:

CCAB coordination - INMETRO

W3 Norte - Quadra 511, Bloco B, 4.º Andar

70750-527 - Brasília – DF - Brasil

Tel: (55 61) 340-2211, 347-7882

Fax: (55 61) 347-3284 correo electrónico <codexbrasil@inmetro.gov.br>

Haití

- Taller sobre participación en el CODEX organizado entre el 22 y el 27 de noviembre de 2007 con la colaboración de la FAO y la ayuda financiera del gobierno francés. El objetivo era fomentar la participación nacional en las actividades del Codex y en el Comité MSF de la OMC. Un total de 44 personas, en su mayoría procedentes de las agencias implicadas en el control de los alimentos, participaron en este taller. Unos pocos participantes procedían de asociaciones de consumidores y de la industria alimentaria.

- Conferencia para representantes de la industria alimentaria el 28 de noviembre de 2007. Un total de nueve personas de las industrias alimentarias participaron en esta actividad. Se presentaron documentos del Codex en la conferencia.

Jamaica

El punto de contacto del Codex en Jamaica es la Oficina de Normas de Jamaica (BSJ).

El punto de contacto continúa con las labores siguientes:

1. Recibir de la Comisión del Codex Alimentarius los documentos del Codex para su divulgación.
2. Realizar el mantenimiento de los archivos de textos del Codex.
3. Albergar la Secretaría del Comité Nacional del Codex (CNC), que a su vez divulga la información del Codex a todas las partes interesadas.
4. Actuar como enlace con los miembros del CNC.

Información de contacto

Personal: Sra. Fay Anderson/ Sra. Kadiann Atkinson

Organización: Bureau of Standards Jamaica (BSJ)

Dirección: 6 Winchester Road, Kingston 10, Jamaica Indias Occidentales

Tel: 1(876) 926-3140-5

Fax: 1(876) 929-4736

Correo electrónico: info@bsj.org.jm /fanderson@bsj.org.jm /katkinson@bsj.org.jm

(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)

Barbados

El Gabinete nombrado Comité Nacional del Codex (CNC) se creó en 2004 y está presidido por el Secretario Permanente del Ministerio de Comercio, Asuntos del Consumidor y Desarrollo Empresarial. El comité está formado por representantes de diversos departamentos del gobierno relacionados con el comercio nacional de alimentos. También existen cinco (5) subcomités técnicos presididos por miembros clave del CNC que son responsables de revisar los documentos del Codex y desarrollar las posturas nacionales según sea necesario.

Brasil

No se han producido cambios en la estructura y el funcionamiento del Comité Nacional del Codex de Brasil. Solamente se modificó su composición, con la entrada de la Academia de Ciencias de Brasil en diciembre de 2007 como miembro del Comité Nacional del Codex de Brasil.

Haití

Comité Interinstitucional para el Control de los Alimentos (CICDA) que incluye a representantes de los ministerios responsables del control alimentario.

Jamaica

El Comité Nacional del Codex está formado por miembros de diversos órganos gubernamentales y no gubernamentales, a saber, el Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Industria, Inversión y Comercio, la Organización para la Agricultura y la Organización, el Instituto de Alimentación y Nutrición del Caribe, la Cámara de Comercio de Jamaica, la Comisión de Asuntos del Consumidor y otras entidades privadas.

El CNC está encabezado por un Presidente y es asistido por una Secretaría. La Secretaría está compuesta por personal seleccionado de la Oficina de Normas. Además de su función laboral cotidiana, el personal prepara las reuniones del Comité y realiza otros deberes administrativos necesarios para el funcionamiento eficaz del CNC. En la actualidad, las reuniones del CNC se celebran cada dos meses en el BSJ.

El CNC tiene como objetivo ejecutar su mandato utilizando para ello a los subcomités locales, que examinan los documentos del Codex que podrían requerir comentarios o que podrían afectar a Jamaica. Estos subcomités están constituidos por expertos técnicos cuya labor es en realidad un espejo del trabajo de los subcomités de la Comisión del Codex Alimentarius. Algunos de estos subcomités espejo son los referentes a higiene de los alimentos, etiquetado de alimentos, residuos de plaguicidas y frutas y hortalizas frescas.

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

Desde la última reunión del CCLAC, Barbados ha participado en los comités del Codex siguientes:

- Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos – 35.ª reunión;
- Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales – 29.ª reunión;
- Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras – 29.ª reunión;
- Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos – 36.ª reunión;
- Comisión del Codex Alimentarius – 31.ª reunión.

Brasil

Brasil ha participado en todas las reuniones de los comités del Codex, los grupos de acción y los grupos de trabajo que se han celebrado desde la 15.ª reunión del CCLAC. Actualmente, Brasil coordina tres grupos de trabajo establecidos por el comité del Codex en relación con los contaminantes en alimentos para preparar una propuesta de borrador sobre los niveles máximos totales de aflatoxinas en las nueces del Brasil, una propuesta de borrador de un código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxinas en el café y un documento de debate sobre las fumonisinas.

Haití

- 35.ª reunión del CCFL, 30 de abril – 04 de mayo de 2007: Roberta Jean-Batiste (Ministerio de Comercio e Industria)

-14.ª reunión del CCFFV, 05 - 09 de mayo de 2008: Pierre Charlemagne Charles (Ministerio de Agricultura)

- 40.ª reunión del CCPR, 14 – 19 de abril de 2008: Alain Louis (Ministerio de Agricultura/Laboratorio de Alimentos).

Jamaica

Jamaica ha participado activamente en los comités del Codex. Desde el 15.º CCLAC, Jamaica ha asistido al CAC (2007, 2008) CCFH (2007, 2008), CCFL (2007, 2008), CCFICS (2007), CCCF (2008) y CCFFV (2008), y ha participado también en los grupos de trabajo creados por algunos de estos comités. Es importante destacar que hay otros comités a los que Jamaica desearía asistir, si bien, debido a las limitaciones económicas, no hemos podido hacerlo. Es el caso, por ejemplo, del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCVDF), el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV).

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)****Barbados**

Los consumidores participan de forma indirecta en actividades relacionadas con el Codex a través de la Organización de Investigación del Consumidor de Barbados. Esta organización es el órgano principal de los derechos del consumidor en Barbados y tiene representación en muchos de nuestros subcomités técnicos del Codex.

Brasil

Desde 1992, los órganos de representación de los consumidores, tanto gubernamentales como no gubernamentales, han participado en la labor del Comité Nacional del Codex de Brasil (CCAB).

En el ámbito nacional, el Consejo Nacional de Metrología, Normalización y Calidad Industrial (Conmetro) aprobó en 2004 la creación de una comisión permanente de consumidores con el objetivo de viabilizar la participación de los consumidores en las actividades de normalización y reglamentación, reconociendo en sus términos de referencia, entre otros aspectos, que "... no se puede prescindir de la actuación de las entidades civiles de defensa de los consumidores junto a la normalización y reglamentación técnica, debido a la legitimidad característica que poseen en representar los intereses y necesidades de los consumidores. Una de las principales causas, decisiva para la no expansión de la participación de entidades civiles en el seguimiento de las actividades de normalización, es la falta de recursos financieros".

La participación de los consumidores en las actividades relacionadas con el Codex en el ámbito nacional e internacional es limitada debido a la falta de recursos financieros.

Haití

Las organizaciones de consumidores participan únicamente en actividades nacionales como las mencionadas en 2 (i). Carecen de los recursos necesarios para participar en actividades en el nivel internacional.

Jamaica

Los consumidores jamaicanos están representados por dos órganos en el Comité Nacional del Codex: la Liga Nacional de Consumidores y la Comisión de Asuntos del Consumidor (CAC).

(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)**Barbados**

Barbados se compromete a conservar el organismo de derechos del consumidor activo actualmente, así como cualquier otro organismo que participe activamente en la revisión de los documentos del Codex y en el desarrollo de las normas nacionales que puedan ir apareciendo.

Brasil

Se está intentando aumentar la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias a través de la Comisión Permanente de Consumidores creada por el Conmetro.

Además, Inmetro ha proporcionado apoyo financiero a fin de facilitar la participación de los representantes de los consumidores en las reuniones del Comité Nacional del Codex.

Haití

Divulgación de información sobre normas alimentarias y actividades del codex para crear conciencia entre la sociedad civil. No se establecen comités técnicos en el nivel nacional.

Jamaica

Las organizaciones de consumidores participan activamente en el desarrollo de las normas nacionales. Cuentan con representación en nuestros comités técnicos para el desarrollo de normas alimentarias y de otro tipo.

Antes de su publicación, las normas nacionales se dan a conocer públicamente para recopilar los comentarios y las opiniones de los consumidores y de otras organizaciones. Se invita a los consumidores y los representantes de las organizaciones de consumidores a nuestra reunión trimestral de la Red de Normas de Jamaica (JSN) cuyo objetivo es fomentar la sensibilización sobre la normalización y el desarrollo de normas y facilitar la participación en el proceso de desarrollo de normas nacionales, regionales e internacionales.