



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

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

24.ª reunión

Brisbane, Australia, 22-26 de octubre de 2018

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INTEGRIDAD Y LA AUTENTICIDAD DE LOS ALIMENTOS

(Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos¹ presidido por la República Islámica del Irán y copresidido por la Unión Europea y el Canadá)

1. Introducción

Las deliberaciones sobre la integridad y autenticidad alimentaria comenzaron durante la 22.ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS 22) en 2016. La delegación de la República Islámica del Irán describió la dificultad que tienen los consumidores para determinar la autenticidad de los alimentos y la necesidad de nuevas metodologías y directrices del Codex para asistir a las autoridades a afrontar el considerable incremento del fraude alimentario.

Varias delegaciones expresaron su respaldo a un nuevo trabajo en esa esfera, ya que habían experimentado diversas formas de fraude alimentario, al faltar o no estar ampliamente difundidos los métodos analíticos para que las autoridades alimentarias pudieran detectarlo.

Durante el CCFICS22, se invitó a la República Islámica de Irán a elaborar, en colaboración con los Países Bajos y el Canadá, un documento de debate sobre la posibilidad de abordar esta cuestión mediante un nuevo trabajo, que incluyera un análisis de los textos actuales del CCFICS para identificar posibles omisiones a fin de ser debatido en CCFICS23 en 2017 como nuevo trabajo.

Durante el CCFICS23 se discutió el documento de debate sobre la integridad y la autenticidad de los alimentos. Se propuso emprender un examen de los textos existentes del Codex con miras a obtener una visión clara de las omisiones en esta esfera, así como también en qué medida los textos del Codex abordan la integridad y la autenticidad de los alimentos, haciendo hincapié especialmente en los textos de CCFICS. Dado el amplio respaldo del Comité sobre la necesidad de emprender un trabajo preliminar en esta esfera, el Comité convino en establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por la República Islámica del Irán y copresidido por el Canadá y la Unión Europea, con inglés únicamente como idioma de trabajo, y con el siguiente mandato:

- a) Clarificar las definiciones de integridad de los alimentos, autenticidad de los alimentos, fraude alimentario y adulteración por motivos económicos (AME) y delinear el ámbito de la evaluación preliminar de los textos del CCFICS;
- b) En base a dichas definiciones, emprender una evaluación preliminar de los textos existentes del CCFICS para identificar posibles omisiones en dichos textos, y el efecto, negativo o positivo, para mitigar problemas potenciales; y
- c) Preparar un documento de debate con el resultado de dicha evaluación y la posible necesidad de una futura labor o un nuevo trabajo.

El presente documento de debate tiene como objetivo ofrecer un punto de partida para las deliberaciones sobre un posible nuevo trabajo durante el CCFICS24.

¹ El GTe estuvo compuesto por representantes de Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Ecuador, EE.UU, Egipto, Francia, Grecia, Guatemala, India, Indonesia, Irán, Irlanda, Jamaica, Japón, Kazajstán, México, Nueva Zelandia, Noruega, Países Bajos, Perú, República de Corea, República Dominicana, Reino Unido, Singapur, Tailandia, Unión Europea, y las siguientes instituciones: COFEPRIS, FAO, FIVS, FDE, FIA, GOED, ICGA, ICBA, ICGM, IDF, IFVJA, IGMA, MSU, SGAE, SSAFE y USP.

2. Definiciones

Los miembros del GTe elaboraron el documento de debate en dos rondas de deliberaciones. Las observaciones recibidas sobre la primera versión incluían sugerencias adicionales con respecto a la definición de cuatro términos clave: integridad de los alimentos, autenticidad de los alimentos, fraude alimentario y adulteración por motivos económicos. A raíz de lo cual, cada una de las opciones se incluyeron en la segunda versión para recabar observaciones.

En líneas generales, las opciones que fueron seleccionadas se respaldaron por igual. En otras palabras, no se favoreció ninguna opción más que otra. No obstante, el presidente y los copresidentes señalaron que las definiciones respaldadas por los miembros del GTe tenían una serie de elementos en común, los cuales fueron identificados. Las definiciones propuestas se elaboraron en base a esos elementos, referentes a lo siguiente:

- integridad de los alimentos;
- autenticidad de los alimentos;
- fraude alimentario; y
- adulteración por motivos económicos.

2.1 Integridad de los alimentos

Los elementos en común identificados y pertinentes para la definición de integridad de los alimentos incluyen:

- inocuidad
- autenticidad o identidad
- satisfacer las especificaciones o características previstas
- calidad, incluida la nutrición

En base a lo antedicho, se elaboró la siguiente definición:

La condición de un producto alimenticio que es auténtico y cuyas características previstas, incluidas la inocuidad, la calidad y la nutrición, no han sido alteradas o modificadas.

2.2 Autenticidad de los alimentos

Los términos esenciales que caracterizan la autenticidad de los alimentos, identificados por los miembros del GTe, incluyen:

- genuina
- origen, naturaleza e identidad indiscutibles
- declaraciones
- propiedades previstas

En base a lo antedicho, se elaboró la siguiente definición:

Se entiende por autenticidad de los alimentos la calidad genuina de un alimento, de naturaleza, origen, identidad y declaraciones indiscutibles y que satisface las propiedades previstas.

2.3 Fraude alimentario

Los elementos en común identificados como importantes para incluirse en la definición de fraude alimentario son:

- deliberado, intención
- engaño
- tergiversación
- beneficio financiero, económico, ventaja
- alimento, ingredientes, y envasado

En base a lo antedicho, se elaboró la siguiente definición:

Toda acción deliberada de una empresa o individuo para engañar a otros con respecto a la integridad de un alimento con ánimo de lucro indebido. Entre los tipos de fraude se incluye la adulteración, la sustitución, la dilución, la alteración, la simulación, la falsificación y la tergiversación.

2.4 Adulteración por motivos económicos (AME)

Los siguientes términos en común identificados como importantes para incluirse en la definición de AME:

- deliberado, intencional
- agregado/adición/añadido
- sustitución
- aumento aparente de la calidad o valor
- reducir el costo de producción

En base a lo antedicho, se elaboró la siguiente definición:

La adulteración por motivos económicos constituye una parte del fraude alimentario. Significa la sustitución intencional o el agregado de una sustancia a un producto con el propósito de aumentar el valor aparente del producto o de reducir el costo de producción, con fines de lucro.

3. Ámbito de la evaluación preliminar de los textos del CCFICS

El ámbito de la evaluación preliminar de los textos de CCFICS incluye todos los principios y directrices elaborados por CCFICS. Tiene como objetivo:

- evaluar el ámbito de aplicación y la aplicabilidad de cada texto en materia de gestión de la integridad y autenticidad alimentaria
- identificar los principales requisitos de control u orientación en materia de integridad y autenticidad alimentaria.

Se proporciona el análisis de los documentos en orden de importancia. El ámbito del análisis se limitó a los textos del CCFICS de acuerdo al mandato del GTe. No obstante, podría haber necesidad en el futuro de solicitar a otros Comités del Codex, como al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y los comités de productos, que analicen sus respectivos textos.

4. Análisis preliminar de los textos existentes del CCFICS

A continuación, se incluye el análisis preliminar de los textos existentes del CCFICS, destinado a identificar omisiones y repercusiones, negativas o positivas, para mitigar los posibles problemas ocasionados por el fraude alimentario. Se elaboró en base a al proyecto de definiciones incluidas en el presente documento.

Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 82-2013)

El texto constituye un parte fundamental de las directrices del CCFICS, ya que provee una orientación global para el establecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. En la Sección 2 del documento CAC/GL 82-2013 se menciona que un sistema nacional de control de los alimentos tiene como objetivo proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. Ello significa que las directrices abarcan el fraude alimentario.

Ciertas disposiciones en CAC/GL 82-2013 se refieren específicamente al fraude alimentario:

- En el segundo punto del párrafo 50, se recomienda que: “los programas de control deberían estar basados en el riesgo y diseñarse tomando en consideración una serie de factores, incluidos, pero no limitados a lo siguiente: La posibilidad de prácticas desleales en el comercio de alimentos relacionada a diferentes productos, tales como posible fraude o engaño del consumidor”.
- En el primer punto del párrafo 57 se recomienda que: “los programas y medidas de cumplimiento sean proporcionales al grado de riesgo para la salud pública o al fraude potencial o engaño del consumidor”.
- En el párrafo 18 se recomienda que: “cuando se detecte la no conformidad de un producto o procedimiento, la autoridad competente debería tomar medidas para asegurar que el operador subsana la situación. Las medidas resultantes deberían tener en cuenta si es que se trata de no conformidad reincidente del mismo producto o procedimiento para asegurar que toda medida sea proporcional al grado de riesgo para la salud pública y al fraude potencial o engaño del consumidor”.

Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 20-1995)

En el párrafo 5 se aborda la disminución del riesgo en materia de fraude alimentario y se recomienda que: “los sistemas de inspección y certificación de alimentos deberán utilizarse siempre que sea oportuno para garantizar que los alimentos, y sus sistemas de producción, reúnan los requisitos necesarios, con el fin de proteger a los consumidores de los peligros transmitidos por los alimentos y las prácticas comerciales engañosas y de facilitar el comercio sobre la base de una descripción exacta del producto”.

La sección referente a la evaluación de riesgos (párrafos 7 y 8) se limita a la inocuidad de los alimentos, pero podría ampliarse a los riesgos relacionados con el fraude. No obstante, la “evaluación de riesgos” en el Codex se refiere a la evaluación de riesgos con respecto a la inocuidad de los alimentos². Una ampliación a los riesgos planteados por el fraude necesitaría una exhaustiva consideración y estaría comprendida en el mandato del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP).

En la sección sobre la validez de la certificación (párrafo 19) se recomiendan medidas para garantizar que los certificados sean auténticos y exactos.

Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos (CAC/GL 47-2003)

De acuerdo al ámbito de aplicación (párrafo 1), estas directrices proporcionan un marco para la elaboración y el funcionamiento de un sistema de control de las importaciones con el fin de proteger al consumidor y facilitar prácticas leales en el comercio de alimentos, garantizando al mismo tiempo que no se introduzcan injustificados obstáculos técnicos al comercio. Por lo tanto, se puede concluir que las directrices abordan el fraude alimentario. No obstante, el apéndice sobre los “Principios y directrices para la inspección de alimentos importados basadas en el riesgo”, se limita a los riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos.

Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 26-1997)

El ámbito de aplicación de estas directrices no está definido específicamente. No obstante, en el párrafo 1, se menciona un marco para el establecimiento de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones que sean coherentes con los *Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* (CAC/GL 20-1995). Ya que este texto menciona el fraude alimentario, puede concluirse que las directrices también abarcan el fraude alimentario. Ello se confirma en algunas disposiciones que se refieren específicamente al fraude:

- Según el párrafo 34: “cuando se observe que un producto importado no se ajusta a los requisitos, al aplicar las medidas consiguientes deberán tenerse en cuenta los criterios que se indican a continuación, para asegurar que toda medida sea proporcional al grado de riesgo para la salud pública y de posible fraude o engaño del consumidor”.
- Según el párrafo 40: “deberá disponerse de medios de comunicación que aseguren medidas de observancia adecuadas y que faciliten posibles retiradas. Deberá estudiarse la conveniencia de establecer sistemas electrónicos de intercambio de información, en particular para facilitar el comercio, proteger la salud de los consumidores y combatir el fraude.”
- Según el párrafo 45: “la petición de certificación deberá estar justificada por situaciones de riesgo para la salud, o de riesgo de fraude o engaño.”
- Según el párrafo 48: “los procedimientos de certificación deberán incluir métodos que aseguren la autenticidad y la validez de los certificados en todas las etapas pertinentes y que eviten la certificación fraudulenta.”

Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de modelos genéricos de certificados oficiales (CAC/GL 38-2001)

En estas directrices se proporciona orientación a los países sobre el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales para hacer constar que los alimentos que se presentan al comercio internacional han cumplido los requisitos del país importador referentes a la inocuidad de los alimentos, y/o asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Es obvio que la prevención del fraude y particularmente los documentos fraudulentos constituye uno de los objetivos principales en la expedición de certificados oficiales y, por lo tanto, este aspecto se aborda exhaustivamente en las directrices:

² Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, 24.ª edición, pág. 116

- Según el cuarto punto del párrafo 21: “en el diseño y la utilización de los certificados oficiales se debería minimizar la posibilidad de fraude”.
- Según el segundo punto del párrafo 22: “los certificados deberían estar diseñados de manera que se minimice el riesgo de fraude, incluido un número de identificación único y otros medios apropiados para garantizar la seguridad (por ejemplo, el uso de papel con marca de agua u otras medidas de seguridad para los certificados impresos en papel; el uso de líneas y sistemas seguros de transmisión de los certificados electrónicos)”.
- En la Sección 9 se provee orientación sobre la expedición de certificados oficiales, incluida la responsabilidad de los funcionarios de certificación, seguridad y prevención del fraude:
 - Según el párrafo 24: “Los certificados oficiales tal como se expidan son, en última instancia, responsabilidad de las autoridades gubernamentales, aunque se reconoce que el sector de producción de los alimentos es fundamentalmente responsable por la inocuidad de los alimentos y la prevención del fraude o el engaño con relación a los alimentos en el comercio internacional.”
 - Según el quinto punto del párrafo 25: “el organismo de certificación debería contar con un sistema eficaz para reducir al mínimo, en la medida de lo posible, el uso fraudulento de certificados oficiales”.
 - Según el párrafo 39, un sistema de certificación electrónica debería “garantizar la integridad del sistema de certificación durante el intercambio de datos electrónicos para proteger contra el fraude” (tercer punto) e “incluir mecanismos técnicos o de procedimiento para impedir la reutilización fraudulenta de los certificados electrónicos” (quinto punto).
- En el principio H se indica que las autoridades competentes deberían tomar medidas adecuadas para impedir el uso de certificados fraudulentos y deberían prestar asistencia, según corresponda, a la investigación oportuna de dicho uso. En los párrafos 45-48 se proporciona orientación sobre la implementación de este principio:
 - 45. Cuando una autoridad competente sospeche, con motivos justificados, que un certificado oficial podría ser fraudulento, debido a una falsificación deliberada o a otra actividad criminal, debería iniciar una investigación de inmediato e involucrar al organismo de certificación del país donde supuestamente se expidió el presunto certificado fraudulento. Si un tercer país pudiera estar comprometido, debería considerarse el envío de una notificación al mismo. Asimismo, la autoridad competente debería retener el envío relacionado bajo su control, a la espera del resultado de la investigación.
 - 46. Los organismos de certificación del país donde supuestamente se expidió el presunto certificado fraudulento deberían cooperar plenamente con la investigación de la autoridad competente del país importador. Si se descubre que el certificado es fraudulento, la autoridad competente debería realizar todos los esfuerzos posibles para identificar a los responsables, de manera que se puedan tomar las medidas apropiadas con arreglo a la legislación nacional/regional.
 - 47. El producto relacionado con los certificados fraudulentos debería considerarse en violación de los requisitos del país importador, al resultar desconocida la condición exacta del producto. Una de las medidas a tomar podría ser la destrucción del producto, ya que la destrucción es un potente factor disuasivo para la futura actividad fraudulenta.
 - 48. Las autoridades competentes de los países importadores deberían mantener registros actualizados de los certificados expedidos por los organismos de certificación en los países exportadores correspondientes, incluyendo copias de los sellos y marcas oficiales en lo referente a los certificados en papel.

Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 60-2006)

En el párrafo 2 del documento CAC/GL 60-2006 se deja en claro que el ámbito del texto aborda el fraude alimentario, ya que se menciona que: “reconociendo el doble mandato de Codex Alimentarius, la rastreabilidad/rastreo de productos se considera como una herramienta que puede aplicarse, según proceda, a un sistema de inspección y certificación de alimentos a fin de contribuir a proteger al consumidor contra los peligros transmitidos por los alimentos y las prácticas comerciales engañosas, y facilitar el comercio mediante la descripción exacta de los productos.”

En el párrafo 9 se reconoce que la “rastreabilidad/rastreo es una herramienta que puede contribuir a la protección del consumidor contra prácticas engañosas de comercio y facilitar el comercio sobre la base de

una descripción exacta de los productos, por ejemplo, mediante la confianza en la autenticidad del producto y la precisión de la información ofrecida en los productos".

En el párrafo 18 se recomienda que "al decidir si aplicar la herramienta de rastreabilidad/rastreo de productos o la forma de hacerlo en el contexto de un sistema de inspección y certificación de alimentos, la autoridad competente debería tomar en cuenta los riesgos evaluados para la inocuidad de los alimentos y/o las características de las posibles prácticas comerciales engañosas que se afrontan".

Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos (CAC/GL 89-2016)

Según el párrafo 4.1: "el intercambio de información se justifica en el caso de que los riesgos planteados por un producto específico o grupo de productos a la inocuidad alimentaria o a las prácticas leales en el comercio de alimentos son tales, que se requiere una evaluación del componente o componentes pertinentes del SNCA del país exportador para determinar si la gestión de riesgos es adecuada y no se puede obtener una garantía por otros medios." Por lo tanto, en CAC/GL 89-2016 se aborda el fraude alimentario.

Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995)

El ámbito de aplicación del documento CAC/GL 19-1995 se limita a las emergencias de inocuidad de los alimentos. Ello significa que no se abordan los incidentes de fraude alimentario a no ser que estén relacionados con la inocuidad alimentaria. Sin embargo, hay una serie de disposiciones referentes a la comunicación, la cooperación entre autoridades y el flujo de la información que podría aplicarse igualmente a la prevención y el control del fraude alimentario.

Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997)

De acuerdo al primer párrafo de la introducción: "las directrices proporcionan la base para un intercambio estructurado de información sobre casos de rechazo de alimentos importados cuando la razón del rechazo está relacionada con la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de alimentos". Por lo tanto, en CAC/GL 25-1997 se aborda el fraude alimentario.

Según el tercer punto del primer párrafo de la Sección: Consideraciones generales: "los rechazos pueden ocurrir cuando la autoridad competente del país importador identifica que el envío no cumple con los requisitos de dicho país. Los incumplimientos pueden incluir indicios de tergiversación o fraude al consumidor".

En el Anexo I se menciona la adulteración como ejemplo de motivo de rechazo de un envío.

Proyecto de principios y directrices sobre el monitoreo del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 91-2017)

De acuerdo al párrafo 3 de CAC/GL 91-2017, se aborda el doble objetivo de los sistemas nacionales de control de los alimentos, es decir, proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. Por lo tanto, en CAC/GL 91-2017 se aborda el fraude alimentario.

Directrices para la elaboración de acuerdos de equivalencia sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 34-1999)

Estas directrices proporcionan una orientación práctica a los gobiernos que desean suscribir acuerdos de equivalencia bilaterales o multilaterales respecto de los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. Según el párrafo 5, un acuerdo de equivalencia que regule los sistemas de control y certificación puede referirse a cualquier aspecto de la inocuidad u otro requisito pertinente a los alimentos. Por lo tanto, los requisitos relacionados al fraude alimentario pueden incluirse en los acuerdos de equivalencia. Ello se confirma una vez más en el párrafo 12 d) en el cual se menciona el fraude al consumidor como un ejemplo del ámbito de un acuerdo de equivalencia.

Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003)

Tal como se menciona en el título, estas directrices abordan solamente las medidas sanitarias, es decir que no se tratan medidas para prevenir o controlar el fraude.

5. CONCLUSIÓN

En los textos del CCFICS se aborda la prevención y el control del fraude alimentario en términos generales ya que en el ámbito de los mismos se menciona el doble mandato del Codex, es decir, proteger la salud del

consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. Hay además ciertas disposiciones en varios textos que abordan el fraude alimentario de manera específica. Las medidas para prevenir la certificación fraudulenta se abordan exhaustivamente en el documento CAC/GL 38-2001 aunque estas directrices no están vinculadas directamente al fraude alimentario.

Aun así, podría haber necesidad de que el CCFICS iniciara una nueva labor en esta esfera de manera que se proporcione orientación sobre el modo de garantizar la autenticidad de los alimentos mediante la reducción al mínimo de la vulnerabilidad frente al fraude y la mitigación de las consecuencias del fraude alimentario. Dicha orientación podría incluir recomendaciones sobre las características específicas de los sistemas de control necesarias para proporcionar una efectiva protección contra el fraude alimentario. Por ejemplo:

- a) Un enfoque al fraude alimentario basado en el riesgo, incluidos los riesgos para productos específicos. En el texto de los *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* (CAC/GL 82-2013) se recomienda que, al formular los programas de control, se deben tener en cuenta los riesgos planteados por el fraude. No obstante, actualmente no hay una orientación específica sobre el tipo de riesgo que debe considerarse en materia de fraude alimentario cuando se diseñan e implementan los sistemas de control de los alimentos. Se podría invitar al CCGP a considerar esta cuestión;
- b) Basar los sistemas de certificación de alimentos en evidencias objetivas, incluida la supervisión de la producción, los registros de rastreo/rastreabilidad y los informes de métodos validados de pruebas en materia de calidad, inocuidad y autenticidad, y respaldados por información relativa al riesgo para garantizar la integridad alimentaria;
- c) Recopilar y diseminar datos e información de manera efectiva referente a la producción de información relativa al riesgo, incluidos los sistemas para investigar adecuadamente e informar acerca de casos sospechosos y mantener un registro del historial de los operadores;
- d) Mantener vínculos efectivos e intercambio de información entre las diferentes autoridades (por ejemplo, autoridades de control alimentario y organismos judiciales/de investigación, garantizando su independencia) y las autoridades a nivel central y local;
- e) Mantener efectivas medidas administrativas, esenciales en la prevención del fraude alimentario.
- f) En los sistemas de control se debería incluir una etapa de evaluación para verificar si el sistema controla los riesgos eficazmente como parte de un ciclo permanente de mejora continua del sistema de control.
- g) Las redes de puntos de contacto en los diferentes países a fin de asistir en casos transfronterizos de fraude (o alimentos sospechosos), intercambiar información y difundir conocimientos y experiencias. Hay cierta información disponible sobre el rechazo de envíos en las *Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados* (CAC/GL 25-1997). Los *Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995) contienen una orientación útil sobre la comunicación, la cooperación entre las autoridades en distintos países y el flujo de información, aunque su ámbito de aplicación se limita a las emergencias de inocuidad de los alimentos. La cooperación para prevenir la certificación fraudulenta se aborda en las *Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos* (CAC/GL 38-2001);
- h) La comunicación con las partes interesadas y el público en general. Se reitera que en los *Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995) se proporciona orientación en esta esfera, pero limitada a las emergencias de inocuidad de los alimentos. Es preciso asegurar que toda información accesible al público es específica y precisa, de lo contrario podría perjudicar a todos los sectores de categorías de productos.
- i) Una mayor inclusión de los requisitos de integridad y autenticidad de los alimentos en los textos actuales del CCFICS.
- j) Las definiciones de términos pertinentes, como fraude alimentario y autenticidad de los alimentos, según sea necesario.

Se recomienda al Comité que considere un posible nuevo trabajo en estas esferas.