

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: +39(06)57051 Télex: 625852-625853 FAO I E-mail : Codex@fao.org Facsimile: +36(06)570.4593

Tema 7 de la orden del día

**CX/MMP 00/17
Diciembre de 1999**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS PARA NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

**Cuarta Sesión
Wellington, Nueva Zelanda, 28 febrero - 3 marzo 2000**

MODELO DE CERTIFICADO PARA LA EXPORTACIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

(Preparado por Suiza y Alemania)

ANTECEDENTES

1. La Segunda sesión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos fue informada acerca de los trabajos de los Comités del Codex sobre Sistemas de Certificación e Inspección para la Importación y Exportación de Alimentos (CCFICS) y sobre Pescado y Productos Pesqueros con respecto al modelo de certificados de exportación para fines generales y para pescado y productos pesqueros. El Comité expresó la opinión de que el proyecto de modelo genérico pudiera no ser aplicable a los productos lácteos. El Comité acordó solicitar al CCFICS que realizara este trabajo. La Delegación de Suiza en colaboración con la de Alemania prepararían un documento que sería examinado por el CCFICS y el CCMMP en sus próximas sesiones.
2. Alemania y Suiza prepararon un documento, CX/MMP 98/10, que había de ser examinado por el Comité durante su Tercera sesión. Sin embargo, debido a imperativos circunstanciales, la Tercera sesión del Comité no pudo examinar el documento y acordó incluirlo en la orden del día de la Cuarta sesión.
3. El CCFICS ha estado desarrollando directrices y criterios referentes a los formatos de los certificados oficiales, así como normas referentes a la producción y emisión de certificados. El CCFICS examinó durante su Séptima sesión, celebrada en febrero de 1999, el proyecto de Directrices y Criterios propuesto y señaló el interés de este trabajo, pero acordó que eran necesarios más colaboraciones y contribuciones adicionales para poder acordar un texto adecuado. El CCFICS acordó solicitar a las Delegaciones del Reino Unido y de Australia que volvieran a redactar las Directrices, teniendo en cuenta las opiniones expresadas y los comentarios presentados, con la finalidad de remitir el texto de modo formal para solicitar comentarios durante la Etapa 3 del Procedimiento del Codex y su examen en su próxima sesión. El texto contenido en el documento CX/FICS 00/4 será examinado por el CCFICS durante su inmediata Reunión octava prevista del 21 al 25 de febrero del 2000.
4. Se adjunta el contenido del documento CX/MMP 98/10 en el Anexo 1, junto con información proporcionada por la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) en el Anexo 2.

**Proyecto de un
Certificado sanitario para la exportación de leche cruda, leche con tratamiento térmico, productos lácteos y productos lácteos compuestos**

País de envío:

Autoridad/Ministerio reglamentador competente:

Autoridad reglamentadora¹:

.....
(Nombre y dirección)

Número de serie del certificado:

1. Identificación de las mercancías

1.1 Naturaleza de las mercancías (Sistema Armonizado - código HS²)

1.2 Características conformes a las medidas de control de salud pública a las cuales se sometieron las mercancías:

Descripción del producto	Pasterización*	Tratamiento UHT*		Esterilización*	Otras medidas de control**
		non aséptico	aséptico		
Número HS					

* especificar relación tiempo/temperatura

** especificar medidas de control para productos crudos, sin tratamiento térmico o tratados de otra manera

1.3 Número y tipo de envases

1.4 Números de lote

1.5 Fecha de fabricación 1.5 Peso neto

2. Origen de mercancías

Nombre(s) y dirección(es) de la o de las empresa(s) elaboradora(s) y registro nacional o número(s) de licencia:

.....
.....

¹ Complete esta línea en caso de que la autoridad reglamentadora competente haya delegado su autoridad a un organismo reconocido oficialmente.

² La World Customs Organization (WCO), con sede en Bruselas, Bélgica, ha coordinado el desarrollo de un Sistema Armonizado (HS) que establece una nomenclatura descriptiva y una identidad numérica para todas las mercancías que son objeto de comercio internacional.

Cuando el certificado incluya más de un tipo de producto, indique en el casillero los detalles relativos a los productos adicionales:

Identificación de las mercancías

1.1 Naturaleza de las mercancías (Sistema Armonizado - código HS²)

1.2 Características conformes a las medidas de control de salud pública a las cuales se sometieron las mercancías:

Descripción del producto	Pasterización*	Tratamiento UHT*		Esterilización*	Otras medidas de control**
		non aséptico	aséptico		
Número HS					

* especificar relación tiempo/temperatura

** especificar medidas de control para productos crudos, sin tratamiento térmico o tratados de otra manera

1.3 Número y tipo de envases

1.4 Números de lote

1.5 Fecha de fabricación 1.5 Peso neto

Origen de las mercancías

Nombre(s) y dirección(es) de la o de las empresa(s) elaboradora(s) y registro nacional o número(s):de licencia:

.....
.....

3. Destino de las mercancías

Las mercancías se expiden

desde:
(Lugar de expedición/Puerto de carga)

Nombre y dirección del exportador:
.....

hacia:
(Lugar y país de destino/Puerto de descarga)

Nombre y dirección del destinatario:
.....

por los siguientes medios de transporte:
.....

.....
(Fecha)

.....
(Firma del fabricante/exportador)

Número de serie del certificado:.....

4. Certificación

4.1 Salud animal

4.1.1 El funcionario veterinario certifica que la leche cruda o la leche cruda utilizada para la producción de productos lácteos se ha obtenido a partir de

A. animales que se sometieron a inspecciones veterinarias regulares, incluyendo el control sanitario de la ubre (por ejemplo, evaluación en base a contenido de células somáticas), sin que se presentaran evidencias específicas de enfermedades animales zoonóticas y de declaración obligatoria con el objetivo de garantizar que la leche se obtuvo a partir de animales

- cuyo estado general sanitario no corresponde a ninguna afección visible,

- que no sufren de una mastitis identificable,

B. animales, inspeccionados por la autoridad veterinaria competente que se criaron en una granja

- exenta de brucelosis (por ejemplo provocada por *B. militensis* o *B. abortus*), excepto cuando esté involucrado un queso de leche o de leche de cabra con un tiempo de maduración de 2 meses como mínimo,

- reconocida oficialmente como exenta de tuberculosis (excepto para ovejas y cabras, a condición de que estas últimas no hayan sido criadas junto con vacas y para productos elaborados a partir de leche sometida a tratamiento térmico)

- que no estén sujetos a cualesquiera restricciones debidas a la fiebre aftosa o a la peste bovina..

C. animales

- que se críen en una zona que haya estado exenta de fiebre aftosa o peste bovina durante 12 meses como mínimo y en la cual no se hayan efectuado vacunaciones contra las mencionadas enfermedades durante el período en cuestión.

4.1.2 Si la zona no cumple con las exigencias que se estipulan en 4.1.1 punto C con respecto a la fiebre aftosa, se certifica la siguiente declaración:

- La leche con tratamiento térmico/el producto derivado de leche tratada térmicamente/el producto de leche compuesto tratado térmicamente se ha sometido a los siguientes tratamientos:

a) esterilización (consultar la definición de la FIL)

o

b) un tratamiento térmico inicial que produzca al menos el mismo efecto térmico que la pasteurización (consultar la definición de la FIL) seguido por:

i) un segundo tratamiento térmico como la alta temperatura, el tratamiento a temperatura ultraelevada o esterilización que dé como resultado un test de peroxidasa negativo

o

ii) en caso de leche en polvo o productos de leche en polvo, un segundo tratamiento térmico que produzca al menos el mismo efecto que el tratamiento térmico de I) y que dé como resultado un test de peroxidasa negativo, seguido por un proceso de desecación

o

iii) un proceso de acidificación que asegure que el pH se reduzca y se mantenga por debajo de 6 durante una hora como mínimo.

Emitido en en fecha

(Lugar)

(Fecha)

.....
(Firma del veterinario oficial)

(Sello oficial)

.....
(Nombre en mayúsculas, cualificaciones y nombre oficial)

Número de serie del certificado :

4.2 Salud pública

El firmante certifica por la presente que las mercancías mencionadas en este certificado:

- cumplen con el nivel de protección de la salud pública exigido por (nombre del país exportador)
- cumplen con el nivel de protección de la salud pública exigido por el país importador en base al acuerdo SPS

y fueron elaboradas a partir de leche,

- obtenida, recogida, enfriada, almacenada y transportada conformemente a las condiciones de higiene específicas que se estipulan en el código de prácticas higiénicas para leche y productos lácteos del Codex Alimentarius, y
- cumple con las normas microbiológicas y de contenido de células somáticas que se estipulan en el Código de prácticas higiénicas para leche y productos lácteos del Codex Alimentarius.

y fueron producidas, transportadas, almacenadas y procesadas conformemente a lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Disposiciones Higiénicas - Principios Generales de Higiene Alimentaria, en particular:

- desde la producción de la materia prima hasta el punto de consumo, los productos se han sometido a una combinación de medidas de control que han demostrado que cumplen con el nivel apropiado de protección de la salud pública, y
- las mercancías no contienen niveles de residuos de sustancias farmacológicamente activas, contaminantes medioambientales, incluyendo sustancias radioactivas, plaguicidas o microorganismos, que puedan presentar riesgos para la salud.
- El establecimiento elaborador ha sido registrado y está supervisado por el sistema de inspección oficial o reconocido oficialmente de (nombre del país importador/exportador). Este sistema incluye, como corresponde, verificaciones regulares efectuadas por los servicios de inspección, muestreo y análisis, evaluación de procedimientos de garantía de calidad vinculados a la conformidad con exigencias específicas, y las inspecciones específicamente requeridas para la expedición de este certificado..
- Los productos lácteos a granel fueron transportados exclusivamente en contenedores que cumplen con las exigencias de higiene oficiales del país exportador para el transporte de comestibles.

4.3 Certificaciones adicionales, en caso de requerirse (por ejemplo, por exigencias religiosas):

.....
.....
.....

Por consiguiente, a nuestro conocimiento, estas mercancías son en todos sus aspectos aptas para el consumo humano.

Expedido en el
(Lugar) (Fecha)

.....
(Firma en nombre del organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido)

(Sello oficial)

.....
(Nombre en mayúsculas)

INFORMACIÓN OFRECIDA POR LA OFICINA INTERNACIONAL DE EPIZOOTIAS³

La Comisión Internacional del Código de Sanidad Animal de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) debatió, junto con representantes de la Federación Internacional de Lechería, la posibilidad de desarrollar un modelo de certificado armonizado para la leche y los productos lácteos comercializados internacionalmente. Se concluyó que, para conseguir la armonización de los requisitos en materia de salud animal de los certificados internacionales para los productos lácteos, sería más adecuado contar con unas directrices, que con un modelo de certificado.

Se revisó la lista de enfermedades animales incluida en el Código Internacional de Sanidad Animal (el Código), en relación con las cuales es necesario tomar precauciones en el comercio internacional. Esta lista se reproduce en el párrafo siguiente con una pequeña explicación de las posibles rectificaciones que cabría hacer al Código:

- Tuberculosis y brucelosis: Sorprendentemente, dadas las implicaciones potenciales para la sanidad animal, no hay requisitos para los productos lácteos en la versión actual del Código con respecto a estas dos enfermedades. Sin embargo, puesto que ambas enfermedades pueden contagiarse a los humanos, la OIE debería pedir a los expertos que presentaran propuestas para completar el Código con respecto a la tuberculosis y la brucelosis.
- Fiebre aftosa (FMD): El Código ofrece medidas para los productos lácteos importados de países o zonas/regiones infectados (capítulo 2.1.1., artículo 2.1.1.20.). La destrucción de cualquier virus de la fiebre aftosa presente mediante el procesado de la leche debe ser al menos un requisito previo, como exige actualmente el Código (Apéndice 4.3.2.3.). Las definiciones utilizadas tanto por el Codex como por el Código de la OIE, por ejemplo, las definiciones de tratamiento térmico, deberían armonizarse en la medida de lo posible.
- Peste bovina: El Comité Internacional de la OIE adoptó un capítulo revisado en mayo de 1999. Los requisitos sanitarios para la leche y los productos lácteos procedentes de países o zonas afectadas por la peste bovina se enuncian en los Artículos 2.1.4.21. y 2.1.4.22. Las exigencias son similares a las relativas a la fiebre aftosa.
- Peste de los pequeños rumiantes: El virus responsable de la peste de los pequeños rumiantes es muy parecido al responsable de la peste bovina. En Código, a la vista de ello, debería recomendar que los tratamientos proporcionados con respecto a la peste bovina (y por consiguiente a la fiebre aftosa) se apliquen a la leche y productos lácteos de ovejas o cabras de países o zonas afectadas por el virus de la peste de los pequeños rumiantes.
- Leucosis bovina enzoótica (EBL): Se espera que este capítulo del Código se revisará en los años próximos. Como la EBL no es una zoonosis, la OIE debería considerar el efecto mitigante que la pasteurización tiene sobre cualquier peligro potencial a especies susceptibles, desde la perspectiva de la sanidad animal, en el caso de que los productos lácteos estén destinados a ser utilizados como piensos.

La OIE ha desarrollado un modelo de certificado muy general para productos de origen animal destinados a la alimentación animal o utilización agrícola, industrial, farmacológica o quirúrgica (consultar el certificado modelo N° 5 en la Parte 5 del Código). Creo que la OIE y la Comisión del Codex Alimentarius podrán llegar a un acuerdo sobre un modelo de certificado internacional para la leche y los productos lácteos, siempre que el modelo incluya una sección relativa a la sanidad animal que contemple las enfermedades mencionadas. El contenido de esta sección variará según la condición

³ 21 diciembre de 1999

del país exportador con respecto a estas enfermedades y la utilización a la que estén destinados los productos lácteos en el país importador. Espero que se pueda alcanzar este acuerdo antes de que la Comisión del Codex Alimentarius adopte las conclusiones del Comité del Codex para la Leche y los Productos Lácteos sobre este tema.