



COMITÉ NACIONAL DEL
CODEX
ALIMENTARIUS
EN CUBA

MISIÓN, FUNCIONES, LOGROS
E IMPACTOS NACIONALES

2023

**COMITÉ NACIONAL DEL
CODEX
ALIMENTARIUS
EN CUBA**

**MISIÓN, FUNCIONES, LOGROS
E IMPACTOS NACIONALES**

2023



**OFICINA NACIONAL DE NORMALIZACIÓN
DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
COMITÉ NACIONAL DEL CODEX Y PUNTO FOCAL DEL CODEX DE CUBA**

Este documento es producto de la actualización del folleto *Misión y Beneficios del Codex*, publicado por el Punto Focal del Codex de Cuba en el año 2013. Ha sido revisado por los miembros del Proyecto:
Fortalecimiento de la gestión sostenible del Comité Nacional del Codex en Cuba y sus mecanismos de consulta para fomentar cultura de inocuidad de los alimentos.

Jorge Félix Medina Pérez, DCIA/ONN
Isabel Ayala Ávila, CGDC/ONN
Daimy Díaz Mena, CGDC/ONN
Lourdes Pérez Méndez, CGDC/ONN
Tania Pevida Fernández, CGDC/ONN
Nuria Dávila Fernández, CGDC/ONN
Maritza Casamayor Feria, DCI/ONN
Alejandro Amador Potts, DCI/ONN
Amelia Malpica Cárdenas, DISE/ONN
Máximo Dranguet Veitía, DINO/ONN
Matilde Anaya Villalpanda, DCIA/ONN
Rocío Hernández Dustó, DCT/Minal
María Victoria Luna Martínez, INHEM/Minsap
Virginia Leyva Castillo, INHEM/Minsap
Laudelina Felipe Fernández, LNHA/Minag
Mariana Pérez Periche, DIGC/Minag
Mayra Martí Pérez, DNSA/Minsap

Corrección:

Caridad V. Hernández de la Torre, CGDC/ONN

Contacto:

codex.cuba@ncnorma.cu

Diseño de interior, cubierta y maquetación:
Yadyra Rodríguez Gómez.

Coordinación editorial:
No tengo los nombres.

Fotografía de cubierta:
© UNSPLASH (Stephany Williams)

Fotografía de contracubierta:
No sé qué poner aquí.



CONTENIDO

SIGLAS / 3

1. INTRODUCCIÓN / 4

2. ORÍGENES Y ANTECEDENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS / 6

El surgimiento de la ciencia
como base para los códigos alimentarios / 6

3. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS? / 9

4. FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA CODEX / 13

5. PAPEL DE LA CIENCIA EN EL CODEX / 18

Principios científicos
para la elaboración de las normas / 18

Principios fundamentales
del asesoramiento científico / 18

6. EL CODEX Y LOS CONSUMIDORES / 21

7. EL CODEX Y EL COMERCIO / 24

8. CODEX Y SUS ASOCIADOS / 26

Fondo para la Aplicación de Normas
y el Fomento del Comercio / 27

Fondo Fiduciario de la FAO y la OMS para
aumentar la participación en el CODEX / 27

Red Internacional de Autoridades
de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) / 28

9. EL CODEX Y LA DECLARACIÓN “EL FUTURO QUE QUEREMOS” / 29

El Codex y los Objetivos
de Desarrollo Sostenible / 29

10. EL MODELO DEL CODEX: ¿UNA RECETA PARA EL FUTURO? / 30

11. BENEFICIOS DEL CODEX ALIMENTARIUS / 31

12. CODEX, LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EL MEDIO AMBIENTE / 33

13. EL CODEX ALIMENTARIUS EN CUBA / 34

13.1 Punto Focal del Codex
de Cuba (PFCC) / 36

13.2 Funciones y responsabilidades del Punto
Focal del Codex de Cuba / 36

13.3 Comité Nacional del Codex / 36

13.4 Funciones del CNC / 37

13.5 Comités Técnicos de Normalización (CTN)
de alimentos y asuntos generales / 38

14. PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DEL PUNTO FOCAL EN LOS TRABAJOS RELACIONADOS CON EL CODEX / 40

14.1 Elaboración de normas
y otros textos afines / 40

14.2 Criterios para las prioridades
de los trabajos en la cadena alimentaria / 40

14.3 Respuestas a cartas circulares / 40

15. ASPECTOS GENERALES SOBRE ANÁLISIS DE RIESGOS UTILIZADO EN EL CNC / 41

SIGLAS

AOAC	Asociación Oficial de Químicos Analistas
ARA	Análisis de Riesgos en los Alimentos
BPL	Buenas Prácticas de Laboratorios
CCA	Comisión del Codex Alimentarius
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CE	Comité de Expertos
CEPE	Comisión Económica para Europa
CEPEC	Centro de Promoción del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera en Cuba
CNC	Comité Nacional del Codex
CTN	Comités Técnicos de Normalización
COPANT	Comisión Panamericana de Normas Técnicas
ETA	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
HACCP	Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control
IRAM	Instituto Argentino de Normalización y Certificación
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de expertos en Aditivos Alimentarios
JEMRA	Reunión conjunta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos
JMPR	Comité Mixto FAO/OMS de expertos en Residuos de Plaguicidas
LMR	Límite Máximo para Residuos
MINAL	Ministerio de la Industria Alimentaria
MINCEX	Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
MINSAP	Ministerio de Salud Pública
MSF	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
OACE	Organismos de la Administración Central del Estado
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico
OIEA	Organización Internacional de Energía Atómica
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMSA	Organización Mundial de Sanidad Animal
ONU	Organización de Naciones Unidas
ONN	Oficina Nacional de Normalización
ONG	Organización no Gubernamental
SNCA	Sistema Nacional de Control de Alimentos
OTC	Obstáculos Técnicos al Comercio

1. INTRODUCCIÓN

El crecimiento demográfico y el cambio climático, son cuestiones importantes que tienen un efecto directo en el abastecimiento de alimentos y la manera en que cultivamos, elaboramos y consumimos los alimentos, tiene consecuencias para el medio ambiente. La sanidad animal y vegetal reviste una importancia esencial para la salud humana, muchas sustancias utilizadas en la producción alimentaria acaban en los alimentos como residuos. Si bien los plaguicidas protegen las plantas de plagas que pueden arruinar las cosechas, sus niveles de residuos deben mantenerse bajos, para eliminar cualquier riesgo para la salud. Análogamente, los residuos de los medicamentos veterinarios empleados en la producción animal para que los animales se mantengan sanos, pueden acabar en los alimentos, así como los aditivos alimentarios usados para facilitar la producción.

Estas son cuestiones complejas, de crucial importancia para la cadena mundial de suministro alimentario y exigen asociaciones de ámbito mundial para evaluar y gestionar los riesgos. El sistema de las Naciones Unidas aúna conocimientos especializados de máxima calidad, a través de un proceso colaborativo con base científica con miras a crear el Codex Alimentarius (en lo adelante Codex), una recopilación de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas en continua evolución, gracias a las aportaciones conjuntas de expertos científicos imparciales y la participación equitativa de países, que representan más del 99 % de la población mundial.



© ¿QUÉ PONGO AQUÍ?

Durante más de seis decenios, los textos del Codex han contribuido a la inocuidad y calidad de los alimentos que se consumen. El Codex constituye un código de normas mundiales que deben seguir todos los que integran la cadena alimentaria.

El procedimiento de establecimiento de normas de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), es un proceso complejo, a la vez abierto y participativo, que reúne a los países para examinar datos científicos en estrecha colaboración para fomentar la capacidad para trabajar en el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos.

Las normas del Codex se utilizan como referencia en los acuerdos comerciales internacionales y garantizan que el comercio pueda fluir a escala mundial, pero sin plantear riesgos para la salud de los consumidores.

La calidad e inocuidad de los alimentos, depende de los esfuerzos de todos los que participan en la compleja cadena alimentaria: producción agrícola, procesamiento, transporte, producción, comercialización y consumo de los alimentos. Para mantener la calidad durante toda la cadena alimentaria, es necesario que los procedimientos de manipulación garanticen la inocuidad de los alimentos y que se efectúen los controles requeridos para asegurar que se llevan a cabo de forma adecuada.

La responsabilidad de la industria de procesamiento de alimentos y de los otros actores de la cadena alimentaria, es garantizar a los consumidores que sus productos sean inocuos y que cumplan los requisitos establecidos en las normas, guías, directrices y reglamentos correspondientes.

Los sistemas de control de calidad utilizados por los procesadores de alimentos, incluyen también el trabajo de proveedores (agricultores y mayoristas de materias primas), transportistas, mayoristas y minoristas de productos, para garantizar que se sigan los procedimientos de aseguramiento de la inocuidad y calidad en cada uno de los actores de la cadena alimentaria.

El proceso de envasado y etiquetado de los productos alimenticios, también debe ser regulado por normas técnicas, de manera tal que el envase preserve la integridad, inocuidad y calidad del contenido, durante su transportación y conservación en los almacenes mayoristas, en tiendas y en el hogar, contribuyendo a incrementar la vida útil del producto. Además, en el etiquetado se deben indicar: la fecha y el lugar de fabricación, la identificación del lote, así como la fecha de vencimiento, lo que permitirá que los procesadores, los transportistas y los minoristas puedan seguir la trazabilidad de sus productos, para el control de inventario y la identificación de posibles peligros.

Los consumidores juegan también un importante papel, pues son los beneficiarios finales y cada día exigen más información respecto a las características de los alimentos como: procedencia, propiedades nutricionales, componentes y fecha de su vencimiento, entre otros importantes aspectos de interés.

Se necesitan sólidos sistemas de control de los alimentos, que aseguren el desarrollo sostenido de cada uno de sus componentes:

- Legislación alimentaria (leyes, reglamentos, normas, directrices, códigos de prácticas y verificación de cumplimiento)
- Inspección de los alimentos
- Análisis (laboratorios oficiales)
- Gestión del control de los alimentos
- Información, educación y comunicación.

2. ORÍGENES Y ANTECEDENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS

La historia indica, que las autoridades de gobierno siempre se ocuparon de codificar normas para proteger a los consumidores, de prácticas deshonestas en la venta de alimentos.

Ejemplos:

- En las tablillas asirias se describía la forma de determinar correctamente los pesos y las medidas de los cereales alimentarios.
- En los antiguos manuscritos egipcios, se establecía el etiquetado que debía aplicarse a determinados alimentos.
- En la antigua Atenas, se inspeccionaban la cerveza y el vino para examinar su pureza y buen estado.
- Los romanos, contaban con un sistema estatal de control alimentario bien organizado para proteger a los consumidores del fraude y los productos en malas condiciones.
- En Europa, durante la Edad Media los distintos países aprobaron leyes relativas a la calidad e inocuidad de huevos, embutido, queso, cerveza, vino y pan.

Algunos de estos antiguos estatutos siguen siendo vigentes actualmente.



Tablilla Protosumeria, procedente de Jemdet Nasr. Objeto de colección del Museo Británico.

EL SURGIMIENTO DE LA CIENCIA COMO BASE PARA LOS CÓDIGOS ALIMENTARIOS

La segunda mitad del siglo XIX fue testigo, de la aprobación de la primera legislación alimentaria general y del establecimiento de los sistemas básicos de control de los alimentos para supervisar su cumplimiento. Durante el mismo período se reconoció la química de los alimentos, como una disciplina de prestigio y la determinación de la "pureza" de un alimento, se basó principalmente en los parámetros químicos de la composición simple de los mismos.

Cuando se emplearon productos químicos industriales nocivos, para esconder el color real o la naturaleza del alimento, se amplió el concepto de "adulteración" incluyendo el uso de productos químicos peligrosos en los alimentos.

La ciencia había empezado a proporcionar herramientas para desenmascarar las prácticas deshonestas en la venta de alimentos y para distinguir los productos comestibles inocuos de los nocivos.

En el Imperio austrohúngaro entre 1897 y 1911, se elaboró un conjunto de normas y descripciones de productos para una amplia variedad de alimentos, que recibió el nombre de Codex Alimentarius Austriacus, que carecía de valor jurídico, pero los tribunales lo utilizaban como referencia para determinar las normas de identidad de alimentos específicos. El nombre del actual Codex tiene su origen en el del código austríaco.

A medida que los países elaboraban leyes y normas alimentarias por separado, resultó inevitable que este conjunto de normas diera lugar a barreras al comercio que preocupaban a los comerciantes de alimentos hacia principios del siglo XX. En respuesta a estos obstáculos, se constituyeron asociaciones comerciales, que presionaban a los gobiernos para que armonizaran las distintas normas alimentarias, de modo que facilitaran el comercio de alimentos inocuos de una calidad determinada.

(...) antes las preocupaciones de los consumidores solo abarcaban lo "visible" (peso insuficiente del contenido, variaciones en el tamaño, etiquetado engañoso y calidad deficiente), ahora se reflejaba un temor a lo "invisible".

Entre estas asociaciones que han desempeñado funciones fundamentales en la armonización de normas, con miras a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en el comercio, se encontraban:

- la Federación Internacional de Lechería (FIL), fundada en 1903;
- la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización Internacional de Normalización (ISO), ambas creadas en 1947.

Al fundarse la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), a finales de la década de 1940, había aumentado la preocupación en la esfera de la reglamentación alimentaria, los países actuaban de manera independiente y las consultas entre ellos confines de armonización eran escasas o nulas.

En esa década, hubo un rápido avance en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con la llegada de herramientas de análisis más sensibles y con conocimientos sobre la naturaleza de los alimentos, su calidad y los peligros para la salud. Se prestó gran atención a la microbiología y la química de los alimentos, así como a otras disciplinas conexas y los nuevos descubrimientos, se consideraron de interés periodístico, lo que dio lugar a artículos sobre los alimentos en todos los ámbitos y los consumidores se vieron bombardeados con mensajes en las revistas populares, la prensa sensacionalista y la radio. Algunos eran correctos, otros incorrectos y exagerados, pero el interés genuino en el tema reflejaba un cambio en la conciencia pública, acerca de los alimentos y la inocuidad.

Mientras que antes las preocupaciones de los consumidores solo abarcaban lo "visible" (peso insuficiente del contenido, variaciones en el tamaño, etiquetado engañoso y calidad deficiente), ahora se reflejaba un temor a lo "invisible": posibles peligros para la salud derivados de la presencia de microorganismos; exceso de residuos de plaguicidas; contaminantes ambientales y aditivos alimentarios inapropiados, que no podían percibirse con la vista, el olfato o el gusto.

Con la aparición de agrupaciones de consumidores informados bien organizadas, tanto a nivel internacional como nacional, se empezó a ejercer cada vez más presión sobre los gobiernos de todo el mundo, para proteger a la población del consumo de alimentos peligrosos y de baja calidad.

Las autoridades reglamentarias, los comerciantes, los consumidores y los expertos en materia de alimentación, acudían cada vez más a la FAO y a la OMS, para que desempeñaran una función de liderazgo para aclarar la complejidad de los reglamentos alimentarios, que obstaculizaban el comercio y al mismo tiempo, no solían proteger lo suficiente a los consumidores.

En 1953, el órgano rector de la OMS, señaló que la creciente utilización de sustancias químicas en los alimentos, planteaba un nuevo problema para la salud pública y se propuso que, junto a la FAO, se llevaran a cabo los estudios pertinentes.

La FAO y la OMS convocaron la primera Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios en 1955, que dio lugar a la creación del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Después de más de 60 años, el JECFA sigue reuniéndose periódicamente y su labor sigue siendo de suma importancia para las deliberaciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), sobre normas y directrices relativas a los aditivos alimentarios, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, sirviendo como modelo para muchos otros órganos de expertos de la FAO y la OMS, así como para órganos similares de asesoramiento científico a escala nacional o en los casos en que los países se han unido para formar agrupaciones económicas regionales.



A medida que la FAO y la OMS intensificaban su participación en cuestiones relacionadas con la alimentación, diversos comités creados por organizaciones no gubernamentales (ONG) internacionales, también empezaron a trabajar en normas para productos alimenticios. Con el tiempo, la labor de estos comités de las ONG, fue asumida por el correspondiente comité de productos del Codex o se siguió llevando a cabo en colaboración con este y en algunos casos, los propios comités de las ONG se convirtieron en comités del Codex.

Los años clave en la fundación del Codex fueron los comprendidos entre 1960 y 1963:

- Octubre de 1960: en la primera Conferencia Regional de la FAO para Europa, se reconoce: "la conveniencia de un acuerdo internacional sobre normas alimentarias mínimas y cuestiones conexas (en particular los requisitos de etiquetado, los métodos de análisis, etc.), como un medio importante para proteger la salud de los consumidores, asegurar la calidad y reducir las barreras comerciales, especialmente en el mercado europeo en rápida integración". Seguidamente, en la Conferencia Regional, la FAO entabla con versaciones con la OMS,

la CEPE, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y el Consejo del Codex Alimentarius Europaeus (código alimentario europeo regional creado por Austria entre 1954 y 1958), planteando activamente propuestas para el establecimiento de un programa internacional de normas alimentarias.

- Noviembre de 1961: en el 11º período de sesiones de la Conferencia de la FAO, se aprueba una resolución que daría lugar al establecimiento de la CCA.
- Octubre de 1962: la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, se reúne en Ginebra y establece el marco para la cooperación entre los dos organismos. La CCA iba a ser el órgano responsable de la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Todo el trabajo de la FAO, de la OMS y otros organismos regionales e internacionales en materia de normas alimentarias, debía incorporarse gradualmente en el programa y se prepara el primer período de sesiones de la Comisión.
- Mayo de 1963: la Asamblea Mundial de la Salud aprueba en su 16º período de sesiones, la creación del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, así como los Estatutos de la CCA. Tras un proceso de cuatro años se formó la CCA y se reunió por primera vez en Roma del 25 de junio al 3 de julio de 1963. La reunión inaugural se tomó como la fecha que el Codex entró en funcionamiento y la CCA celebró su 50 aniversario en 2013.

Desde 1963, miles de expertos de todo el mundo han desarrollado el sistema del Codex de normas alimentarias internacionales y con ello, nos acercan a un mundo en el que todos los hogares dispongan de alimentos inocuos y de buena calidad.

3. ¿QUÉ ES EL CODEX ALIMENTARIUS?

Las normas, las directrices y los códigos de prácticas del Codex (llamados genéricamente "textos del Codex"), son recomendaciones, lo que significa que su aplicación es voluntaria. Los Estados Miembros deben adoptar medidas jurídicas a escala nacional, para incorporar las orientaciones del Codex a su legislación o reglamentos para que sean aplicables. Algunos textos, como los códigos de prácticas, se utilizan ampliamente en la capacitación, con el fin de lograr un cambio en el comportamiento de los productores y favorecer la elaboración de alimentos inocuos.

Las normas generales, las directrices y los códigos de prácticas del Codex, se aplican en forma horizontal a diversos ámbitos, tipos de alimentos y procesos, en cuanto a prácticas de higiene, etiquetado, aditivos, inspección y certificación, nutrición, residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas.

Las normas del Codex para productos, se refieren a productos específicos o grupos de productos. En la década de 1960 el Codex adoptó el enfoque de elaborar normas que se aplicarían a un único alimento, lo que resultó poco práctico, por lo que, al actualizarse su aplicación, se elaboraron normas para grupos de alimentos como por ejemplo: una norma general para zumos y néctares de frutas, ha sustituido las normas anteriores para cada uno de los zumos de frutas.

Los métodos de análisis y muestreo del Codex, como los relativos a los contaminantes y los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos, también se consideran textos del Codex.

Las directrices del Codex se dividen en dos categorías principales:

- los principios que establecen políticas en ámbitos clave;
- las directrices para la interpretación de los principios o para la interpretación y ampliación de las disposiciones de otras normas generales del Codex.

En el caso de los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene alimentaria y la higiene de la carne, los principios que rigen la reglamentación se basan en las normas y los códigos de prácticas pertinentes, así como en los textos del Manual de procedimiento.

En el etiquetado, las directrices específicas amplían el alcance de la Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-ensados, por ejemplo: en relación con las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales, el etiquetado nutricional, etc. Todos los códigos de prácticas, directrices y normas generales del Codex se elaboran en estrecha cooperación con los especialistas, se aplican a todos los alimentos y se dividen en dos categorías principales:

Los códigos de prácticas de higiene, que definen las prácticas de producción, elaboración, fabricación, transporte y almacenamiento de alimentos o grupos de alimentos, que se consideran esenciales para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo. Por ejemplo: en el caso de la higiene alimentaria, el texto de los Principios generales de higiene de los alimentos y del uso del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), un enfoque para determinar y brindar opciones para hacer frente a los peligros, que es fundamental para los trabajos modernos sobre inocuidad de los alimentos.

Otros códigos tienen como finalidad prevenir o reducir la utilización de contaminantes químicos o minerales como las micotoxinas, la acrilamida o los metales pesados.



La **higiene alimentaria** hace referencia, a evitar la contaminación microbiológica de los alimentos con microorganismos nocivos. Se garantiza mediante los códigos de prácticas pertinentes del Codex, para el producto o el grupo de productos en cuestión, que siguen fundamentalmente los amplios Principios generales de higiene de los alimentos. **El principal ámbito de aplicación de la labor del Codex, ha sido orientar a los países sobre la manera de establecer criterios microbiológicos pertinentes específicos para sus circunstancias y evitar la contaminación microbiológica.**

Otros contaminantes de los alimentos son, por ejemplo: los productos químicos, los metales pesados y las sustancias radiactivas que pueden entrar en los alimentos desde el suelo (metales pesados), por la humedad (micotoxinas) o a través de procesos de producción (acrilamida). En la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, se definen principios y se establecen límites para una serie de contaminantes y varios códigos de prácticas brindan orientación sobre la forma de evitar la contaminación.

En todas las **normas para productos** se hace referencia a las normas generales pertinentes, las cuales, conjuntamente con las directrices y los códigos de prácticas, se aplican a todos los alimentos. Ejemplos: Cereales, legumbres y productos derivados, incluidas las proteínas vegetales, grasas, aceites y productos afines; pescado y productos pesqueros, frutas y hortalizas frescas elaboradas y congeladas rápidamente, entre otros.

Los **residuos de plaguicidas y los residuos de medicamentos veterinarios** en los alimentos, son contaminantes específicos originados por productos empleados en la producción de alimentos y que involuntariamente se introducen en los alimentos. Estos residuos están regulados en la base de datos de los límites máximos de residuos del Codex, disponible en el sitio web del Codex.

Los primeros textos del Codex (década de 1960), fueron volúmenes impresos; en 1990, con el avance de la tecnología de archivo electrónico, se empezaron a utilizar los CD-ROM. Actualmente, todas las normas del Codex se crean y almacenan de forma digital y se publican en el sitio web del Codex (<http://www.fao-who.codexalimentarius/es/>) en varios idiomas en cuanto las aprueba la Comisión. También se puede consultar en línea toda la documentación y constituye el centro de coordinación, para que los miembros y observadores se registren para las reuniones, presenten observaciones o participen en los grupos de trabajo virtuales.

Todos los **aditivos alimentarios** están regulados en la Norma general para los aditivos alimentarios, en la que se exponen claramente los principios para el uso de aditivos y se definen las dosis máximas de uso. Los aditivos se diferencian de otras sustancias que se han añadido intencionadamente a los alimentos con fines tecnológicos y está disponible en el sitio web del Codex.

En los **textos sobre etiquetado**, se incluyen disposiciones sobre el nombre del alimento y cualquier requisito especial, para garantizar que no se engaña o se induce a error al consumidor acerca de la naturaleza del alimento. En la Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados, figuran los requisitos para la lista de ingredientes y el marcado de la fecha. El alcance de la norma general se amplía con directrices sobre el etiquetado nutricional, declaraciones de propiedades saludables y nutricionales, así como declaraciones generales sobre la producción. Por ejemplo, en relación con los productos orgánicos.

Velar por que el etiquetado nutricional: “facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento [...]”

En los **métodos de análisis y muestreo**, se incluye una lista de los métodos de ensayo reconocidos a escala internacional que cumplen los criterios de la Comisión, ejemplo: exactitud y precisión para garantizar que el producto se ajuste a lo dispuesto en la norma.

En los documentos sobre **inspección y certificación de importaciones y exportaciones**, se definen los principios de las prácticas comerciales, con el propósito de facilitar el comercio internacional y se brinda orientación sobre cómo establecer un sistema de inspección y certificación de alimentos, el uso de certificados, la comunicación en caso de emergencia y los principios de rastreabilidad.

Del estudio de los **aspectos nutricionales de los alimentos con fines de etiquetado**, se encarga el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, el cual proporciona orientaciones en sus ámbitos de especialización al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, además de elaborar normas para alimentos especiales, como los alimentos exentos de gluten o los alimentos para lactantes y niños pequeños. También, aborda el enriquecimiento de alimentos y los complementos alimenticios.

En las **Normas Generales** se engloban todos los alimentos y en las **Normas para productos** se definen alimentos específicos siguiendo un formato común. Ejemplos: Zumos (jugos) de frutas; Carne y productos cárnicos, sopas y caldos; Leche y productos lácteos; Azúcares productos del cacao, chocolate y otros productos varios.

Aspectos que se tienen en cuenta:

- **Nombre:** refiere el nombre común del alimento.
- **Ámbito de aplicación:** incluye el nombre del alimento al que se aplica la norma y en la mayoría de los casos, la finalidad para la cual se utilizará el producto.
- **Pesos y medidas:** contiene las disposiciones relativas al llenado del envase y el peso escurrido del producto, por ejemplo.
- **Descripción:** incluye la definición del producto o productos regulados por la norma con una indicación, cuando sea pertinente, de las materias primas de las que se deriva el producto o productos.
- **Composición esencial:** incluye información sobre la composición y las características de identidad del producto, los ingredientes obligatorios y facultativos.
- **Referencias:** se incluyen las normas generales pertinentes.

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITÉ EJECUTIVO

Comités sobre asuntos generales u horizontales

Principios Generales (Francia)

Etiquetado de los Alimentos (Canadá)

Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones (Australia)

Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (Estados Unidos de América)

Aditivos Alimentarios (China)

Residuos de plaguicidas (China)

Contaminantes de los Alimentos (Países Bajos)

Higiene de los alimentos (Estados Unidos de América)

Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Hungría)

Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Alemania)

Comités sobre productos o verticales

ACTIVOS

* Frutas y Hortalizas Elaboradas (Estados Unidos de América)

Frutas y Hortalizas Frescas (México)

Grasas y Aceites (Malasia)

Espesias y Hierbas Culinarias (India)

* Azúcares (Colombia)

* Cereales, Legumbres y Leguminosas (Estados Unidos de América)

APLAZADOS SINE DIE

Aguas Minerales Naturales (Suiza)

Proteínas Vegetales (Canadá)

Higiene de la Carne (Nueva Zelanda)

Productos del Cacao y el Chocolate (Suiza)

Pescado y Productos Pesqueros (Noruega)

Leche y Productos Lácteos (Nueva Zelanda)

Grupos de acción intergubernamentales especiales

ACTIVOS

Resistencia a los Antimicrobianos (República de Corea)

DISUELTOS

Alimentación Animal (Suiza)

Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (Japón)

Zumos (jugos) de Frutas (Brasil)

Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (Tailandia)

África (Kenya)

Asia (India)

Europa (Kazajstán)

América Latina y el Caribe (Chile)

América del Norte y Pacífico sudoccidental (Vanatu)

Cercano Oriente (Irán)

* Trabajando por correspondencia.

4. FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA CODEX

La CCA fue creada por la FAO y la OMS con el fin de aplicar su programa conjunto sobre normas alimentarias.

La base jurídica de la Comisión, está recogida en los 10 artículos que forman los Estatutos de la CCA, aprobados por la Conferencia de la FAO y la Asamblea Mundial de la Salud. La aplicación práctica de los Estatutos junto con otra orientación sobre los procedimientos, están publicadas en el Manual de procedimiento.

Según el Artículo 1 de los Estatutos de la Comisión del Codex:

Corresponderá a la CCA formular propuestas a los Directores Generales de la FAO y la OMS y ser consultada por estos en todas las cuestiones relativas a la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS, sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:

- a) proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos;
- b) promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales;
- c) determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas;
- d) finalizar las normas elaboradas conforme a las disposiciones del párrafo c) anterior y
- e) publicarlas como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros órganos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible;
- f) modificar las normas publicadas como apropiadas a la luz de las novedades.

En consulta con el sitio web del Codex **en marzo de 2023, el 99,8 % de la población mundial tiene representación en la Comisión a través de 189 miembros: 188 países y una Organización Miembro (la Unión Europea). Además, está integrada por: 235 Observadores del Codex, 60 organizaciones intergubernamentales, 159 organizaciones no gubernamentales y 16 organismos de las Naciones Unidas.**

La CCA se reúne anualmente, alternando el lugar entre la Sede de la FAO en Roma y la de la OMS en Ginebra. Después de lo ocurrido en el mundo con la pandemia de COVID-19, las reuniones pueden ser virtuales, híbridas y ya se retoman las presenciales. Se elige a un presidente y a tres vicepresidentes de entre sus miembros en cada período de sesiones, que pueden ser reelegidos dos veces, lo que significa que pueden desempeñarse por un máximo de tres mandatos. Los presidentes suelen elegirse de entre los tres vicepresidentes.

Cada miembro del Codex decide los funcionarios que designará para participar en su nombre y la composición de su delegación. Por lo general, una delegación nacional está dirigida por un funcionario superior nombrado por el gobierno y también puede incluir a representantes de la industria alimentaria nacional, de autoridades sanitarias, de organizaciones de consumidores y de instituciones académicas.

El Codex tendría poca autoridad en el ámbito de la elaboración de normas internacionales, si no acogiera con agrado y reconociera las valiosas contribuciones de los observadores (organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, entre otras), que desempeñan por igual una función fundamental, para garantizar que los textos del Codex sean de la máxima calidad y se basen en datos científicos sólidos.

Los Órganos técnicos de expertos, la industria y asociaciones de consumidores, realizan aportaciones en el proceso de establecimiento de normas, con un espíritu abierto y de colaboración y transparencia.



Las organizaciones intergubernamentales y las organizaciones internacionales no gubernamentales, pueden solicitar la concesión en calidad de observador en el Codex, con el objetivo de asistir y presentar sus puntos de vista en cada fase del proceso de elaboración de normas, aunque la decisión final relativa a la aprobación del texto, es prerrogativa exclusiva de los miembros.

El **Comité Ejecutivo de la CCA**, es el único órgano del Codex en el que la participación está limitada y cuyas reuniones no están abiertas al público, se graban en audio y se cargan en el sitio web del Codex para garantizar la transparencia. Este comité se encuentra integrado por: el presidente y los vicepresidentes de la Comisión, siete miembros elegidos con arreglo al criterio geográfico (África, Asia, América Latina y el Caribe, América del Norte, Cercano Oriente, Europa y Pacífico occidental) y seis coordinadores regionales (África, Asia, América Latina y el Caribe, Cercano Oriente, Europa y Pacífico occidental).

El Comité Ejecutivo presenta propuestas a la Comisión sobre la orientación general de sus actividades, la planificación estratégica y el programa de trabajo de la Comisión. También estudia los problemas especiales y colabora en la gestión del programa de elaboración de normas de la Comisión, mediante la realización de un

“examen crítico” de las propuestas de nuevos trabajos y la supervisión de los avances en la elaboración de las normas.

El **procedimiento de elaboración de normas del Codex**, también llamado procedimiento de trámites del Codex, está diseñado para permitir la consulta con una amplia variedad de partes interesadas, pero también incluye una vía rápida que hace posible que las normas urgentes se establezcan en un año.

Generalmente una nueva norma del Codex, tiene su origen en un documento de debate en la Comisión o un órgano auxiliar. Cualquier delegación, ya sea en calidad de miembro u observador, puede presentar documentos de debate. Un miembro o un órgano auxiliar de la Comisión presenta la propuesta formal para la elaboración de una norma (documento de proyecto), en la que se detalla la necesidad de una norma, el plazo para realizar el trabajo y su prioridad relativa.

El procedimiento para la elaboración de normas se regula en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, donde se describen los fundamentos jurídicos y el funcionamiento práctico de la Comisión y de sus órganos auxiliares. Para participar eficazmente en la labor de la Comisión, es importante para los miembros del Codex y los observadores conocer el contenido del mismo.

Los procedimientos para la elaboración de las normas, directrices y textos afines del Codex son accesibles y transparentes:

Procedimiento uniforme

- 8 trámites
- 2 rondas de comentarios escritos
- Se puede omitir una ronda de comentarios

Procedimiento acelerado

- 5 trámites
- 1 ronda de comentarios escritos

Trámite	Funciones
1	La Comisión decide elaborar la norma y asigna el trabajo al Comité del Codex correspondiente.
2	La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación del anteproyecto de norma.
3	Se solicitan comentarios al anteproyecto a los miembros de la Comisión y a las organizaciones internacionales interesadas.
4	La Secretaría envía las observaciones recibidas al Comité competente con vista al examen y posible revisión del anteproyecto.
5	El anteproyecto de norma es enviado a la Comisión a través de la Secretaría para ser aprobado como proyecto de norma.
6	Se solicitan nuevamente comentarios al proyecto.
7	La Secretaría envía las observaciones recibidas al Comité para su revisión.
8	La Comisión aprueba el proyecto de norma para su adopción como norma del Codex. La Secretaría publica el documento, ya sea una norma, directriz u otro texto.

Se tarda un promedio 4,2 años en elaborar una norma y una vez haya sido aprobada por la Comisión, la norma pasa a formar parte del Codex.

La **Comisión y sus órganos auxiliares** se comprometen a mantener las normas del Codex y los textos afines actualizados, con el objetivo de garantizar que se ajusten a los conocimientos científicos del momento y satisfagan las necesidades de los miembros.

Actualmente, la mayoría de los países requieren normas menos prescriptivas que las elaboradas en las décadas de 1970 y 1980, sobre todo en el caso de los productos, la CCA está al corriente de estos cambios y se establecen nuevas normas más generales o para grupos de productos. Las ventajas de este enfoque son, que amplía el ámbito de aplicación y permite que se puedan realizar innovaciones en la elaboración de nuevos alimentos. Este proceso de examen y renovación, refuerza la base científica relativa a la protección de los consumidores y el procedimiento de revisión o consolidación es el mismo que el empleado para la elaboración inicial de una norma.

Todos los órganos auxiliares del Codex (**comités y grupos de acción del Codex pueden ocuparse de asuntos generales o de productos específicos**), presentan informes a la Comisión y se reúnen a intervalos de entre uno y dos años según sus necesidades.

Los comités del Codex, incluidos los grupos de acción intergubernamentales especiales, elaboran proyectos de normas para presentarlos a la Comisión. Estos comités son hospedados por un Estado miembro, que es responsable de los costos de operación y la administración del comité y de proporcionar su presidente. Generalmente, una vez designado, el país hospedante de un determinado comité, no suele cambiar, aunque la designación de países hospedantes para los comités constituye un tema permanente del programa de la Comisión.

Los **grupos de acción intergubernamentales especiales** se diferencian de los comités del Codex, en que se crean para lograr un objetivo claramente definido en un plazo determinado.

Los comités de asuntos generales, también llamados **comités horizontales**, elaboran conceptos y principios transversales que se aplican a los alimentos en general, a alimentos específicos o a grupos de alimentos; aprueban o examinan las disposiciones pertinentes de las normas del Codex para productos y basándose en el asesoramiento de órganos científicos de expertos, formulan las principales recomendaciones relativas a la salud de los consumidores y la inocuidad.

Muchos países cuentan además con comités nacionales del Codex que contribuyan a las actividades de coordinación.

Los **Comités de productos** tienen la responsabilidad de elaborar normas para alimentos específicos o clases de alimentos, en ocasiones se le llaman comités verticales.

Los **Comités coordinadores de la FAO y la OMS**, hacen posible que regiones o grupos de países, coordinen las actividades relativas a las normas alimentarias en su región, por ejemplo: la elaboración de normas regionales. Los comités coordinadores se reúnen cada dos años y el Estado miembro responsable de la coordinación regional, puede ocupar este puesto durante dos mandatos de dos años.

La **Secretaría de la CCA**, radicada en la Sede de la FAO en Roma (Italia), proporciona coordinación y enlace en todo el espectro de actividades del Codex. Bajo la dirección general del Secretario del Codex, funcionario superior nombrado conjuntamente por los Directores Generales de la FAO y la OMS, la Secretaría está compuesta por un pequeño equipo de funcionarios profesionales y técnicos, así como personal de apoyo; los oficiales de normas alimentarias del Codex se encargan de preparar, gestionar y distribuir a los miembros y observadores, información de los comités del Codex relativa a anteproyectos de normas, revisiones de textos y publicación de informes de los comités.

La Secretaría del Codex se encarga también de gestionar la coordinación del trabajo entre los comités, supervisa continuamente la planificación del trabajo tanto de los comités en actividad como de los suspendidos y se asegura de que los textos del Codex sigan siendo pertinentes y acordes con los conocimientos científicos actuales. Las reuniones de la CCA y del Comité Ejecutivo son administradas y atendidas íntegramente por personal radicado en Roma.

La FAO y la OMS son las organizaciones fundadoras y son responsables de gestionar la labor del **Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias**, en estrecha colaboración con la Secretaría del Codex en todas las cuestiones relacionadas con el trabajo del Programa y garantizan que el Codex tenga acceso a conocimientos especializados y apoyo en sus ámbitos operacionales y técnicos, que van de la nutrición y la inocuidad de los alimentos a la comunicación y los servicios jurídicos.

Secretarías de los países hospedantes: La mayoría de los comités son hospedados por gobiernos miembros, que también los mantienen económicamente y les prestan servicios. Estos órganos realizan una enorme contribución en especie a la labor del Codex. Asimismo, los gobiernos miembros planifican las reuniones copatrocinadas, celebradas a menudo en países en desarrollo, con miras a aumentar tanto la sensibilización sobre la labor del Codex como la participación en la misma. También la Secretaría del Codex coordina las actividades y supervisa las operaciones de estos comités.

Puntos de contacto/focal del Codex: Cada Estado miembro del Codex designa un punto de contacto/focal del Codex, que generalmente es un funcionario de un ministerio del gobierno que se ocupa de la administración alimentaria, desempeña la función de enlace entre la Secretaría del Codex y el Estado miembro en cuestión y coordina todas las actividades pertinentes del Codex a escala nacional. Actúa como punto de enlace con la industria alimentaria, los consumidores, los comerciantes, demás partes interesadas y garantiza que su gobierno reciba una variedad apropiada de asesoramientos sobre políticas y cuestiones técnicas, en los que pueda basar sus decisiones sobre los trabajos del Codex. Muchos países cuentan además con comités nacionales del Codex que contribuyan a las actividades de coordinación.

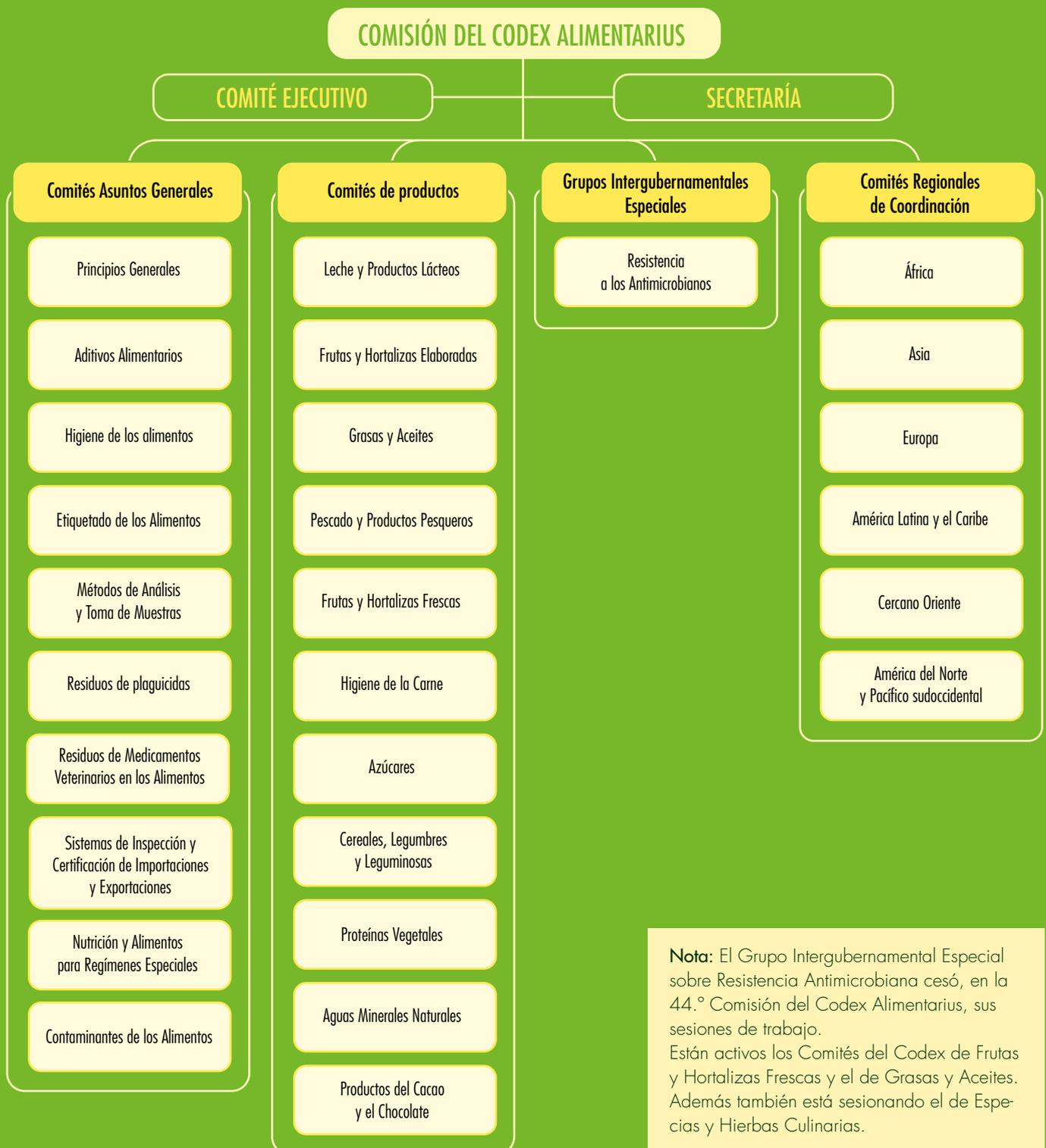
En los últimos años, los puntos de contacto/focal del Codex han asumido nuevas responsabilidades, en apoyo al objetivo de la Secretaría del Codex de ofrecer más servicios en línea a los miembros, como un sistema de inscripción en línea, el sistema de comentarios en línea y las plataformas de los grupos de trabajo electrónicos.

Presidentes y vicepresidentes del Codex: El grupo de presidentes y vicepresidentes del Codex es un grupo oficioso, integrado por: el presidente y los vicepresidentes

de la Comisión elegidos; los presidentes de cada uno de los seis comités coordinadores de la FAO y la OMS (nombrados por el comité competente) y los presidentes de los comités técnicos y los grupos de acción del Codex (nombrados por el gobierno hospedante correspondiente).

La Secretaría del Codex invita a este grupo al menos dos veces al año, para debatir e intercambiar mejores prácticas en cuanto a la realización de los trabajos de los comités, la facilitación del debate y la creación de consenso.

Estructura del Codex Alimentarius



5. PAPEL DE LA CIENCIA EN EL CODEX



PRINCIPIOS CIENTÍFICOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS NORMAS

Las normas del Codex se basan en datos científicos sólidos. Expertos y especialistas de una gran variedad de disciplinas, han contribuido a todos los aspectos de las actividades del Codex, para asegurar que defienda los principios científicos más rigurosos. Es justo decir que la labor de la CCA ha proporcionado un punto de enfoque para la investigación científica alimentaria. La Comisión y sus órganos de asesoramiento de expertos de la FAO y la OMS constituyen conjuntamente, un importante foro internacional para el intercambio de información científica relacionada con los alimentos.

En 1995 la Comisión aprobó cuatro Declaraciones de principios, referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores. Estos principios se complementaron con las Declaraciones de principios, relativos a la función de la evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos (1997) y los Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la 2ª Declaración de Principios (2001).

En 2003 la Comisión aprobó los exhaustivos Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos, aplicables en el marco del Codex. Sobre la base de estos principios se elaboró un texto similar para que lo utilizaran los gobiernos (CAC/GL 62-2007).

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DEL ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

Excelencia

Se emplean conocimientos especializados reconocidos internacionalmente, respaldados por la creación de una plataforma para la celebración de debates científicos mundiales sobre la base de las mejores prácticas para elaborar orientaciones.

Independencia

Los expertos realizan contribuciones a título personal y no en nombre de un gobierno o institución y están obligados a declarar posibles conflictos de intereses.

Transparencia

Se adoptan procedimientos y métodos, para asegurar que todas las partes interesadas comprendan los procesos relativos a la prestación de asesoramiento científico y tengan acceso a los informes, a las evaluaciones de la inocuidad de otra índole y a otra información básica.

Universalidad

A fin de acceder a la amplia base de datos científicos de suma importancia para las actividades de elaboración de normas internacionales, se invita a las instituciones y partes interesadas de todo el mundo a facilitar datos. Para contribuir a este principio, uno de los objetivos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019 fue "aumentar la aportación científica de los países en desarrollo".

Órganos y consulta de expertos

El Codex ha impulsado la actividad en los ámbitos de la química de los alimentos, la tecnología alimentaria, la microbiología de los alimentos, la micología y los residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios. Gran parte de los trabajos se lleva a cabo en forma de estudios de colaboración entre distintos científicos, laboratorios, instituciones y universidades, así como órganos conjuntos y consultas mixtas de expertos de la FAO y la OMS.

Todas las conclusiones y recomendaciones dependen en gran medida de la objetividad, los conocimientos científicos y las competencias generales de los miembros que las formulan.

Estos órganos y reuniones de expertos no dependen de la Comisión y sus órganos auxiliares, de modo que su labor contribuye de manera significativa a la credibilidad científica del propio trabajo de la Comisión. El Codex sigue estrictamente el principio de garantizar la independencia del asesoramiento científico respecto de la realidad práctica de la gestión de riesgos.

Selección de expertos a escala mundial

La composición de las consultas de expertos es de suma importancia. Todas las conclusiones y recomendaciones dependen en gran medida de la objetividad, los conocimientos científicos y las competencias generales de los miembros que las formulan.

Es por ello que se pone especial cuidado en la selección de los expertos que se invita a participar, mediante procedimientos destinados a garantizar la excelencia, independencia y transparencia del asesoramiento que prestan los comités científicos de la FAO y la OMS. Los expertos deben ser especialistas destacados en sus campos, imparciales e indiscutiblemente objetivos en sus dictámenes. Son designados a título personal y no como representantes de un gobierno, organización o institución y las aportaciones que realizan son las suyas propias. Están obligados a declarar todo posible conflicto de interés en relación con las sustancias que evaluarán.

Se invita a los expertos, incluso a aquellos de los países en desarrollo, a presentar sus solicitudes, mediante una "convocatoria de expertos". Posteriormente se someterán a un riguroso proceso de selección para la incorporación final en las listas de expertos según convenga.

La comunidad científica en general

La FAO y la OMS no son las únicas fuentes de excelencia científica de las que depende el Codex. El Codex alienta a otras organizaciones intergubernamentales con base científica, a contribuir al sistema científico conjunto de la FAO y la OMS, como el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), que presta asesoramiento y apoyo en relación con los niveles de contaminación por radionucléidos en los alimentos y con la irradiación de los alimentos y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), que proporciona asesoramiento sobre sanidad animal, enfermedades animales que afectan a seres humanos y los vínculos entre la sanidad animal y la inocuidad alimentaria.

Asesoramiento científico

Asimismo, el Codex puede tomar en consideración, el asesoramiento científico prestado por el Grupo Asesor de la OMS de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG), creado en 2010 y su labor incluye la actualización de los objetivos en materia de alimentación, relativos a la prevención de la obesidad y las enfermedades no transmisibles (ENT), relacionadas con la alimentación y las directrices de la OMS sobre los azúcares y ácidos grasos.

Una de las ventajas de la relación entre el Codex, la FAO y la OMS por lo que hace a las cuestiones científicas, es su flexibilidad. En los últimos años, la FAO y la OMS han organizado consultas científicas de expertos sobre una amplia variedad de temas. No todas estas consultas han dado lugar a la elaboración de nuevas normas del Codex, ya que en ocasiones, puede determinarse que la mejor manera de gestionar un riesgo para la inocuidad alimentaria, es por otros medios. La FAO y la OMS también proporcionan asesoramiento sobre la forma de utilizar medios alternativos de gestión de riesgos.

Principales órganos de expertos de la FAO y la OMS

Comité de Expertos	Funciones
Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, JECFA	Examina aspectos químicos toxicológicos y de otro tipo de contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos destinados al consumo humano. Los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios, Contaminantes y Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos determinan los aditivos alimentarios, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios que han de evaluarse prioritariamente y los remite al JECFA para que proceda a su evaluación antes de incorporarlos en las normas del Codex.
Comité Mixto FAO/ OMS de Expertos en Residuos de Plaguicidas, JMPR	Recomienda Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas y contaminantes que derivan de fuentes ambientales (incluidos los usos agrícolas anteriores) en determinados productos alimenticios, incluidos métodos de muestreo y análisis, para garantizar la inocuidad de los alimentos que contienen residuos. La cooperación entre el JMPR y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) es muy estrecha, ya que este indica las sustancias que han de evaluarse con prioridad. Luego de la evaluación por parte del JMPR, el CCPR examina los LMR recomendados y si se consideran aceptables son remitidos a la Comisión para su aprobación.
Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos, JEMRA	Asesora sobre aspectos microbiológicos de la inocuidad de los alimentos. Además de realizar evaluaciones de riesgos, la JEMRA proporciona orientación sobre ámbitos conexos tales como la recopilación de datos y la aplicación de las evaluaciones de riesgos. La JEMRA colabora muy estrechamente con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, pero también presta asesoramiento a otros comités como el de Pescado y Productos Pesqueros.
Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición, JEMNU	Brinda asesoramiento científico sobre nutrición a los Estados miembros y a órganos como la Comisión del Codex Alimentarius, y en particular al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

6. EL CODEX Y LOS CONSUMIDORES

Compromiso en favor de los consumidores

Desde su creación la CCA y sus órganos auxiliares, han hecho de la protección de los consumidores su máxima prioridad en la formulación de normas alimentarias y la realización de las actividades conexas.

Otros organismos de las Naciones Unidas también han reconocido la importancia de la protección del consumidor. Una resolución emitida por la Asamblea General en 1985, dio lugar a la elaboración de las Directrices para la protección del consumidor de 1986, en las que se determinó que los alimentos constituirían una de las tres esferas prioritarias de interés esencial para la salud de los consumidores y se destacó el papel del Codex como punto de referencia para la protección de los consumidores en lo concerniente a la alimentación.

En 1991, la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, organizada en colaboración con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio, recomendó que se mantuviera y se intensificara la participación de los consumidores en la toma de decisiones relacionadas con la alimentación en los planos nacional e internacional.

En la primera Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN1) de la FAO y la OMS, celebrada en 1992, se recomendó que se protegiera a los consumidores mediante la mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos y se describieron medidas para atender esta recomendación.

En 1993, la FAO organizó una Consulta de expertos sobre la integración de los intereses del consumidor en el control de los alimentos, su propósito fue brindar orientación y asistencia a los países en las primeras etapas de integración de los intereses del consumidor, en sus sistemas generales de control de los alimentos, así como mejorar tales procesos en los países en los que ya se estuvieran llevando a cabo.

Los códigos de prácticas de higiene brindan orientación sobre la producción de alimentos que sean inocuos y aptos para el consumo con miras a proteger la salud de los consumidores.

En noviembre de 2014, se celebró una segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2) de la FAO y la OMS en Roma, que centró la atención mundial en resolver el problema de la malnutrición en todas sus formas. La Conferencia reafirmó los compromisos contraídos en la CIN1, las Cumbres Mundiales sobre la Alimentación (1996 y 2002) y la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria (2009). La Conferencia elaboró una Declaración sobre la Nutrición y un Marco de acción voluntario, para guiar el cumplimiento de sus compromisos.

El formato del Codex para **las normas sobre productos, refleja el doble mandato del Codex: proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.** La inocuidad (por ejemplo las referencias a las normas generales) y la calidad (por ejemplo la composición esencial y calidad) de los productos, deben ser aceptables. El etiquetado no debe inducir a error a los consumidores, sino que debe asegurarles que el alimento satisface sus expectativas, así como facilitarles toda la información pertinente que pudieran necesitar para hacer un buen uso del producto. El Codex contiene más de 200 normas con el formato para alimentos o grupos de alimentos.

Las normas generales, las directrices y los códigos del Codex, se aplican a todos los alimentos, aun cuando no exista una norma específica dedicada a un producto en particular.

La Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados y sus correspondientes directrices, tienen por objeto asegurar prácticas leales en la venta de alimentos, además de proporcionar orientación a los consumidores a la hora de elegir los productos.

El Codex ha estado a la vanguardia de la labor encaminada a determinar y abordar las nuevas cuestiones alimentarias.

Las normas generales relativas a la higiene de los alimentos, los aditivos alimentarios, los contaminantes y las toxinas en los alimentos y los alimentos irradiados, así como los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y medicamentos veterinarios, protegen la salud de los consumidores.

Existen otros principios generales en relación con el uso de los aditivos alimentarios, los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos y la adición de nutrientes esenciales a los alimentos.

Los códigos de prácticas del Codex, brindan orientaciones sobre la manera de producir, manipular o elaborar alimentos, para que sean inocuos y aptos para el consumo humano. Revisten especial importancia para la protección de los consumidores, los Principios generales de higiene de los alimentos, ya que establecen una base sólida para asegurarla inocuidad de los alimentos y siguen la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, destacando los controles de higiene básicos que deben efectuarse en cada etapa. Como tales, han contribuido a salvar vidas cada día, desde el campo hasta la mesa. Otros códigos están destinados a proporcionar orientación específica para proteger determinados grupos de alimentos de la contaminación microbiológica, química o por metales pesados.

La globalización del comercio de alimentos, ha aumentado considerablemente la posibilidad de que las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), crucen las fronteras nacionales. Del mismo modo, las formas modernas de comunicación mundial, como Internet, hacen que la información (tanto la correcta como la incorrecta), pueda propagarse rápidamente.

El Codex debe ser capaz de responder adecuadamente a estos casos, a fin de garantizar que no se ponga en entredicho la confianza en el suministro de alimentos. El primero de los objetivos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019, fue "establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan".

El Codex ha estado a la vanguardia de la labor encaminada a determinar y abordar las nuevas cuestiones alimentarias. Por ejemplo: las preocupaciones de los consumidores tras la crisis de la encefalopatía espongiiforme bovina de principios de la década de 1990, llevaron al Codex a ocuparse de la cuestión de la inocuidad de los piensos para los animales destinados a la alimentación. La CAC no se limitó a responder a la crisis inmediata, sino que en el Código de prácticas sobre buena alimentación animal resultante, se toman en consideración todos los aspectos pertinentes relacionados con la sanidad animal y el medio ambiente. Este código se aplica a la producción y utilización de todos los materiales que se emplean en piensos y en sus ingredientes a todos los niveles, tanto de producción industrial como en fincas. Abarca asimismo el pastoreo o apacentamiento en libertad, la producción de cultivos forrajeros y la acuicultura. Dada la estrecha interrelación entre la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos, existe una sólida colaboración entre el Codex y la OMSA, aunque se reconocen sus distintos mandatos y el solapamiento de esferas de interés.

Los Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, se elaboraron para guiar la evaluación de la inocuidad de estos alimentos caso por caso, con anterioridad a su salida al mercado. En los Principios se establece un seguimiento posterior a la comercialización, encaminado a detectar las posibles repercusiones en la salud de los consumidores y en la nutrición. En dos directrices detalladas sobre la realización de las evaluaciones de la inocuidad (una para los alimentos derivados de plantas con ADN modificado y otro para los alimentos obtenidos de microorganismos con ADN modificado), se incluye el examen de los efectos, tanto voluntarios como involuntarios, de la modificación genética y una evaluación de la posible alergenicidad.

Las directrices del Codex han ayudado a mejorar la cooperación internacional en el ámbito de la biotecnología.

Las directrices del Codex han ayudado a mejorar la cooperación internacional en el ámbito de la biotecnología. Algunos ejemplos de otras directrices y códigos de prácticas son los siguientes:

- Directrices para el control de *Campylobacterium Salmonella* en la carne de pollo
- Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos
- Código de prácticas para prevenir y reducir el contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso
- Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina.

El Codex ha acogido con satisfacción la participación de los consumidores desde su creación y desde 1965, las organizaciones de consumidores han tenido representación en sus períodos de sesiones de la Comisión con debates internos explícitos.

Debido a su carácter de órgano intergubernamental, la Comisión tiene un margen limitado para conseguir la participación directa de los consumidores en la normalización de alimentos y otra labor relacionada, por lo que en su 20.º período de sesiones invitó a los gobiernos a hacer participar de manera más eficaz a los consumidores, en el proceso de toma de decisiones a escala nacional, recordando que la Comisión había seguido incluyendo los intereses de los consumidores en su labor, pero reconocía que era a nivel nacional donde estos podían realizar las aportaciones más valiosas y eficaces.

Todos los documentos del Codex, incluidos los documentos de trabajo, los documentos informativos y los informes de las reuniones, se publican en el sitio web del Codex: www.codexalimentarius.org. Además, la Secretaría del Codex se esfuerza por responder a todas las solicitudes de los consumidores.



7. EL CODEX Y EL COMERCIO

Una de las principales preocupaciones de los gobiernos nacionales de todo el mundo, es la necesidad de garantizar que los alimentos que se importan de otros países sean inocuos y no representen una amenaza para la salud de los consumidores, ni para la salud y seguridad de sus poblaciones de animales y plantas. En consecuencia, los países importadores han adoptado leyes y reglamentos para eliminar o reducir al mínimo estas amenazas. En la esfera del control de los alimentos, los animales y las plantas, existe el riesgo de que estas medidas puedan dificultar el comercio de alimentos entre países.

La armonización encaminada a promover el libre comercio, fue una de las preocupaciones que favorecieron la evolución del Codex y se reconoce en los Principios generales del Codex Alimentarius el concepto: **si todos los países armonizan su reglamentación para lograr un solo conjunto de normas alimentarias internacionales, se encontrarían menos barreras al comercio, con lo que los productos alimenticios podrían circular más libremente entre los países, se beneficia a los agricultores y sus hogares y contribuye a reducir el hambre y la pobreza.**

La publicación de los Principios generales del Codex Alimentarius es para que sirva de guía y fomenta la elaboración y establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos, para facilitar su armonización y de esta forma facilitar igualmente el comercio internacional.

Si bien muchos países se han adaptado al Codex, para otros puede resultar difícil integrar plenamente las normas del Codex en su legislación nacional. La diversidad de procedimientos jurídicos, mecanismos administrativos y sistemas políticos y, en ocasiones, la influencia de las posturas nacionales y los conceptos de derechos soberanos pueden obstaculizar el progreso de la armonización y el uso de las normas del Codex.

La participación cada vez mayor de los países en la labor del Codex, demuestra que a pesar de estas dificultades, estos valoran la celebración de debates técnicos abiertos y se muestran de acuerdo en que son útiles para encontrar un consenso internacional sobre qué normas y reglamentos pueden evolucionar.

Aunque son muchos los acuerdos comerciales que tienen repercusiones para la alimentación, dos son de especial interés por lo que representa para la labor de la CCA:

- Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF).
- Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC).

Los acuerdos alcanzados en la Ronda Uruguay, que tuvo lugar de 1986 a 1994, en el marco del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), representan un hito histórico en el sistema multilateral de comercio, ya que por primera vez, incorporaron la agricultura y la alimentación en normas y disciplinas que pudieron ponerse en práctica de manera eficaz.

El **Acuerdo MSF** incluye disposiciones relativas a las medidas que pueden adoptarse para proteger la salud de los animales, las plantas y las personas. Por lo que respecta a la salud humana, en el Acuerdo se reconoce que los gobiernos tienen el derecho de adoptar las medidas sanitarias y fitosanitarias necesarias para la protección de la salud de sus ciudadanos. Sin embargo, están obligados a aplicar de estas medidas, solo lo que sea necesario para proteger la salud humana. No se permite a los gobiernos de los Estados miembros, discriminar mediante la aplicación de distintos requisitos, a diferentes países en los que prevalezcan condiciones idénticas o similares, a menos que exista una justificación científica suficiente para ello.

La diversidad de procedimientos jurídicos, mecanismos administrativos y sistemas políticos y, en ocasiones, la influencia de las posturas nacionales y los conceptos de derechos soberanos pueden obstaculizar el progreso de la armonización y el uso de las normas del Codex.

En el Acuerdo MSF se reconocen expresamente las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la CCA sobre aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, contaminantes, métodos de análisis y muestreo, así como códigos y directrices sobre prácticas en materia de higiene, porque se consideran científicamente justificadas y son aceptadas como referentes para la evaluación de las medidas y reglamentos nacionales.

Si los miembros de la OMC desean establecer normas más estrictas que las del Codex en lo relativo a la inocuidad de los alimentos, se les puede exigir que aporten pruebas de naturaleza científica y no discriminatoria de estas medidas, en caso de originarse un conflicto comercial.

La finalidad del **Acuerdo OTC** de la OMC, es garantizar que las normas y reglamentos técnicos, incluidos los requisitos de envasado, marcado, etiquetado y los procedimientos analíticos para la evaluación de la conformidad con las normas y reglamentos técnicos, no supongan obstáculos innecesarios al comercio. Este Acuerdo OTC se aplica a todas las normas y reglamentos y no es específico de los alimentos.

En el Acuerdo MSF y en el Acuerdo OTC, se reconoce la importancia de armonizar las normas a nivel internacional, para reducir al mínimo o eliminar el riesgo de que las normas sanitarias, fitosanitarias y otras normas técnicas, dificulten el comercio y se alienta a los miembros, dentro de los límites de sus recursos, "a participar plenamente" en la labor de las organizaciones internacionales de normalización y sus órganos auxiliares. Esto ha estimulado la participación de los países en el Codex y actualmente las normas del Codex se han convertido en parte integrante del marco jurídico que facilita el comercio internacional a través de la armonización.

La Secretaría del Codex trabaja en estrecha colaboración con las secretarías del Acuerdo MSF y el Acuerdo OTC, así como con las secretarías de las otras dos "hermanas" vinculadas a través del Acuerdo MSF: la



Convención Internacional de Protección Fitosanitaria y la Organización Mundial de Sanidad Animal, con el fin de respaldar la aplicación de los acuerdos y a prestar asistencia en las actividades de creación de capacidad.

En muchos acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales se hace referencia al Codex, entre los que se incluyen por ejemplo:

- Acuerdo de Asociación Transpacífico (TPP), entre 12 países de la cuenca del Pacífico;
- Acuerdo Económico y Comercial Global (AECG), entre el Canadá y la Unión Europea;
- Asociación Transatlántica de Comercio e Inversión (ATCI), entre la Unión Europea y los Estados Unidos de América.

Generalmente estos acuerdos, contienen disposiciones relacionadas con medidas sanitarias y fitosanitarias y emplean las normas aprobadas por la CCA como puntos de referencia, una tendencia en los acuerdos comerciales internacionales relativos a la alimentación que parece que se mantendrá, por la legitimidad única que concede el proceso autorizado, científico y participativo del Codex a las normas internacionales finales que aprueba.

8. CODEX Y SUS ASOCIADOS

Los países deben disponer de la legislación alimentaria adecuada, además de la infraestructura técnica y administrativa, para aplicar las normas del Codex y asegurar que se cumplan. La FAO y la OMS prestan asistencia técnica pertinente, con contribuciones de países que ya tienen esta capacidad y de instituciones financieras internacionales.

Ayudar a los países en desarrollo a que fortalezcan sus sistemas de control alimentario también contribuye a mejorar su situación socioeconómica: una mayor inocuidad en el suministro interno de alimentos alivia la carga que soportan los sistemas de atención sanitaria, reduce el ausentismo por enfermedad en el trabajo y las escuelas y mejora la nutrición. También aumenta las oportunidades de los países para exportar alimentos, con lo que crece su producto interno bruto (PIB).

La asistencia prestada a los países en desarrollo ha incluido las actividades siguientes:

- crear, fortalecer y optimizar los sistemas nacionales de control de los alimentos, por ejemplo, formular y revisar la legislación y reglamentación alimentarias y las normas sobre alimentos de conformidad con las normas del Codex;
- establecer y fortalecer organismos de control alimentario e impartir capacitación sobre las competencias técnicas y administrativas necesarias para garantizar su funcionamiento eficaz;
- fortalecer las capacidades de análisis e inspección de los alimentos de los laboratorios;
- organizar talleres y cursos de capacitación a fin de aumentar la sensibilización acerca del Codex y las actividades de la Comisión, así como para fomentar las capacidades de formular posiciones nacionales y participar eficazmente en las reuniones del Codex;
- llevar a cabo evaluaciones de la inocuidad de los alimentos;
- elaborar y publicar manuales de capacitación sobre la inspección de los alimentos y la garantía de la calidad y la inocuidad, en particular en cuanto a la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en la industria de elaboración de alimentos;
- ayudar a realizar evaluaciones de las necesidades en materia de inocuidad y calidad de los alimentos;
- ayudar a estimar la carga que suponen las enfermedades transmitidas por los alimentos;
- fortalecer las capacidades en materia de comunicación de riesgos;
- brindar orientación sobre la producción de alimentos inocuos;
- formar y orientar acerca de la mejora de la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Ayudar a los países en desarrollo a que fortalezcan sus sistemas de control alimentario también contribuye a mejorar su situación socioeconómica: una mayor inocuidad en el suministro interno de alimentos alivia la carga que soportan los sistemas de atención sanitaria, reduce el ausentismo por enfermedad en el trabajo y las escuelas y mejora la nutrición.

FONDO PARA LA APLICACIÓN DE NORMAS Y EL FOMENTO DEL COMERCIO

Radicado en la sede de la OMC, el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC), es un programa mundial para la creación de capacidad y la asistencia técnica para la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias relacionadas con el comercio. Fue creado en 2001 por la FAO, la OMSA, el Banco Mundial, la OMS y la OMC, con el objetivo de estudiar nuevos mecanismos técnicos y financieros para la coordinación y la movilización de recursos para ayudar a los países en desarrollo a establecer y adoptar medidas adecuadas.

El FANFC es a la vez un mecanismo de financiación y de coordinación. Facilita financiación en forma de subvenciones a los países en desarrollo, que buscan cumplir las normas sanitarias y fitosanitarias internacionales y por tanto, obtener o mantener el acceso a los mercados. También proporciona un foro para el diálogo sobre cuestiones relacionadas con la asistencia técnica sanitaria y fitosanitaria, entre sus cinco organizaciones asociadas y los donantes interesados.

FONDO FIDUCIARIO DE LA FAO Y LA OMS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACIÓN EN EL CODEX

El Codex es más fuerte, cuando el mayor número posible de países participa plenamente en la elaboración de normas internacionales de inocuidad de los alimentos, lo que da lugar a un órgano de establecimiento de normas mundial más inclusivo, equitativo y participativo. Al participar de forma plena y eficaz en el Codex, los países en desarrollo y las economías en transición, se benefician de una "ventaja triple": la mejora de la salud de los consumidores en toda la cadena de suministro de alimentos, un acceso mejorado al comercio internacional de alimentos y las ganancias económicas derivadas de la mejora de la salud y el aumento de las oportunidades.

Con el fin de facilitar una participación más plena de todos los países en las actividades de la CCA, los Directores Generales de la FAO y la OMS pusieron en marcha en 2003, el primer Proyecto del Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (también llamado Fondo Fiduciario del Codex), que abarcaría el período de 12 años comprendido entre 2004 y 2015. El Fondo Fiduciario del Codex permitió a más de 2 300 delegados adicionales, asistir a las reuniones del Codex y ayudó a proporcionar cursos de capacitación sobre el Codex a más de 1 000 personas. De esta forma, el Fondo Fiduciario desempeñó una función catalizadora, para destacar la importancia del Codex en la protección de la salud pública y la mejora de las oportunidades comerciales para los países en desarrollo y las economías en transición.

Cuba fue beneficiada con este FFC2, ya que se está desarrollando el proyecto: "Fortalecimiento de la gestión sostenible del Comité Nacional del Codex en Cuba y sus mecanismos de consulta para fomentar cultura de inocuidad de los alimentos".

Basándose en los buenos resultados obtenidos con el Fondo fiduciario del Codex, en enero de 2016 se puso en marcha un mecanismo sucesor, el Fondo Fiduciario 2 del Codex (FFC2), que durará otros 12 años (2016-2027). El foco de atención del FFC2 pasa de la ampliación de la participación en el Codex, a la creación de una capacidad nacional fuerte, sólida y sostenible para participar en el Codex. Para ello, el FFC2 brindará apoyo a:

- proyectos que se ejecutarán durante un período de uno a tres años en países o grupos de países con el objetivo de satisfacer sus necesidades específicas;
- actividades de desarrollo de la capacidad, diseñadas por la FAO y la OMS en los planos mundial, regional y subregional.

Cuba fue beneficiada con este FFC2, ya que se está desarrollando el proyecto: "Fortalecimiento de la gestión sostenible del Comité Nacional del Codex en Cuba y sus mecanismos de consulta para fomentar cultura de inocuidad de los alimentos".

En el mundo actual es imprescindible tener acceso a la información sobre las normas alimentarias y los requisitos reglamentarios de los alimentos. Los gobiernos y los comerciantes necesitan conocer los requisitos de sus asociados comerciales. Los consumidores y los medios de comunicación, tienen derecho a acceder a las evaluaciones de la inocuidad realizadas para detectar posibles peligros en el suministro de alimentos. Todos deben saber cómo responder adecuadamente en una situación de emergencia si algo en el sistema falla.

Plenamente consciente de cómo está cambiando la forma en que las personas de todo el mundo acceden a la información, la comparten, están comprometidas con el principio por el cual el Codex constituye un bien público mundial y debe estar disponible para todos, la Secretaría del Codex ha dado prioridad a divulgar información de manera dinámica y atractiva a través de Internet y los medios sociales.

En el sitio web del Codex los gobiernos, los consumidores y el público general, pueden acceder no solo al depósito de normas del Codex y textos afines, sino también a información actualizada sobre las actividades en curso y futuras de la Comisión del Codex y todos sus comités.

RED INTERNACIONAL DE AUTORIDADES DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (INFOSAN)

Es una red mundial compuesta por autoridades de inocuidad alimentaria de gobiernos nacionales y se gestiona conjuntamente por la FAO y la OMS, a través de su secretaría en la OMS. INFOSAN impulsa el intercambio rápido de información sobre inocuidad de los alimentos a escala internacional, promueve asociaciones entre países y redes, además ayuda a fomentar las capacidades de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos.

Una parte integrante de INFOSAN es la red para las situaciones de emergencia, relacionadas con la inocuidad de los alimentos, es el mecanismo para el intercambio de información en situaciones de emergencia recomendado por la CAC, contemplado en sus Principios y directrices.

La secretaría de INFOSAN mantiene una lista de los puntos de contacto para situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y trabaja por fortalecer el intercambio de información entre las autoridades nacionales en caso de que se produzcan emergencias sanitarias a escala internacional.

Aunque pueda seguir evolucionando en el futuro, los sistemas alimentarios seguirán dependiendo de normas para garantizar la inocuidad, la calidad y la sostenibilidad.

9. EL CODEX Y LA DECLARACIÓN “EL FUTURO QUE QUEREMOS”

El antiguo proverbio dice: no solo lo que comemos, sino también la manera en que producimos y elaboramos los alimentos, determina en gran medida el mundo en el que vivimos.

Los desafíos interrelacionados entre la alimentación, la salud, el medio ambiente y el desarrollo son enormes en un mundo en el que, al mismo tiempo, algunos carecen de alimentos suficientes, otros consumen demasiados alimentos con una composición nutricional inadecuada y ponen en peligro su salud y sin embargo, se desperdician alimentos en grandes cantidades.

Hay mucho por hacer para corregir estos desequilibrios, no solo para proteger la salud de los consumidores, sino también para lograr una relación más armoniosa entre las capacidades productivas de nuestra base de recursos naturales y nuestras necesidades de alimentación, crecimiento y desarrollo económico como seres humanos.

EL CODEX Y LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En su esfuerzo por encontrar nuevas formas de trabajar “unidos en la acción” y reorientar los recursos del sistema internacional, las Naciones Unidas han determinado una ambiciosa hoja de ruta en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



2023. Extraído de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/news/comunications-material>

10. EL MODELO DEL CODEX: ¿UNA RECETA PARA EL FUTURO?

Aprovechar el ingenio humano y las nuevas tecnologías, aprender de las prácticas tradicionales y lograr un equilibrio para trazar un camino para el futuro, son los principales desafíos a los que haremos frente en los próximos años y decenios. El Codex se encuentra en condiciones únicas para contribuir a superar estos retos, al servir de ejemplo de proceso multilateral participativo para la acción colectiva, basado en un asesoramiento científico sólido y dar cabida a una amplia variedad de opiniones.

El Codex también aspira a adoptar un enfoque más proactivo de las nuevas demandas, a medida que las prácticas agrícolas y la industria de alimentos, siguen transformándose, la población mundial crece y todos somos vulnerables a los efectos del cambio climático y es plenamente consciente de una serie de necesidades estratégicas:

- contribuir a aunar los esfuerzos para mitigar el cambio climático y promoverla sostenibilidad;
- hacer frente a los nuevos patógenos;
- proseguir su labor relacionada con la resistencia a los antimicrobianos y el fraude alimentario;
- mantenerse informado de las nuevas tecnologías que se perfilan en el horizonte.



Administración desde el campo hasta la mesa: mantener a los consumidores informados y fomentar su participación.

El Codex es capaz de aportar contribuciones valiosas a los desafíos, sin embargo, como ocurre en todas las iniciativas bajo los auspicios de las Naciones Unidas, la fuerza impulsora sigue siendo la voluntad política de los Estados miembros, su opinión cuenta. Es por eso que en Cuba se aprobó y dispuso la implementación de la Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional (LSSAN), dirigida al desarrollo de los Sistemas Alimentarios Locales, fundamentalmente.

El Codex pertenece en última instancia a los consumidores a los que beneficia con su labor: constituye un instrumento para brindar le orientaciones de base científica y máxima calidad a usted, su familia, sus vecinos y su comunidad, con miras a ayudarles a vivir la vida lo más saludable posible.

La Secretaría del Codex tiene el compromiso de trabajar para ayudar a sus miembros a cumplir su mandato y responder a los desafíos que se planteen, buscar nuevas sinergias y oportunidades de colaboración, informar acerca de su labor, ayudar a los consumidores a acceder a la información y a utilizarla, así como encontrar nuevas formas de empoderarnos a todos para contribuir al futuro que queremos.

11. BENEFICIOS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Es el único punto de referencia internacional: la FAO y la OMS reúnen los conocimientos científicos y las investigaciones tecnológicas relacionados con la alimentación en un debate internacional abierto y un proceso de toma de decisiones participativo. Ambos organismos han dado un mayor relieve a las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. La CCA se ha convertido en el principal organismo mundial para la elaboración de normas alimentarias internacionales y contribuye a garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas.

Aumentar la sensibilización a escala nacional y mundial acerca de la inocuidad y calidad de los alimentos: Los consumidores y los gobiernos son cada vez más conscientes de las cuestiones relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, así como de la necesidad de ser selectivos con los alimentos que se consumen. Los consumidores esperan que sus gobiernos adopten medidas legislativas y reglamentarias, para garantizar que solo se vendan alimentos inocuos de calidad aceptable y que se reduzcan al mínimo los riesgos para la salud transmitidos por los alimentos.

Mayor protección al consumidor: El derecho a la alimentación para todos está aceptado universalmente, pero igual de importante es el derecho de las personas a esperar que los alimentos sean inocuos, de buena calidad y aptos para el consumo. Esto hace que sea necesario proseguir la labor del Codex. **Las enfermedades transmitidas por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables y en el peor, pueden ser mortales.**

Los brotes de ETA pueden perjudicar al comercio, al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. La mala calidad de los alimentos puede destruir la credibilidad comercial de los proveedores, tanto a escala nacional como internacional, mientras que el deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, es costoso y

puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores. El rechazo de alimentos en el comercio provoca un mayor desperdicio de alimentos, en un mundo donde muchos siguen padeciendo hambre, o que es difícilmente admisible.

El efecto positivo de la labor de la Comisión también se ha visto reforzado, por los resultados de conferencias y reuniones internacionales (Asamblea General de las Naciones Unidas; Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, organizada en colaboración con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT); las conferencias internacionales de la FAO y la OMS sobre nutrición; la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la FAO; la Conferencia de la FAO y la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS), con el compromiso de los países de adoptar medidas para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

La función de la CCA evoluciona constantemente para adaptarse a los desafíos en la producción y el comercio de alimentos. Con el avance de la ciencia, la aparición de nuevos productos y métodos de producción, los cambios del propio mundo y su clima, crear un código alimentario y mantenerlo actualizado es una tarea prácticamente interminable. Los alimentos que se consumen se sitúan en la punta de un iceberg de conocimientos y capacidades de todas las personas que trabajan en la cadena alimentaria.

Elaborar normas que protejan a los consumidores, garanticen prácticas leales en la venta de alimentos y faciliten el comercio, es un proceso en el que participan especialistas de numerosas disciplinas científicas relacionadas con la alimentación, en colaboración con organizaciones de consumidores, las industrias de la producción y la elaboración, administradores de control alimentario y comerciantes.

También se reconoce que solo con la participación plena de todos los países, se podría justificar la función internacional del Codex como organización de normalización en el marco del Acuerdo MSF de la OMC.

En ocasiones se ha criticado la lentitud con la que el Codex concluye su labor, pero la elaboración de normas alimentarias y su compilación como código que sea creíble y fidedigno, requiere la celebración de amplias consultas. También se necesita tiempo para recopilar información y evaluarla, para realizar un seguimiento y una verificación y a veces, para lograr un consenso que satisfaga distintos puntos de vista. En total, se tarda un promedio de 4,2 años en elaborar una norma del Codex y bastante menos en el caso de los límites máximos de residuos de plaguicidas o los niveles de aditivos alimentarios.

Al servir como centro de coordinación internacional y foro para entablar diálogos documentados, la CCA crea redes de expertos que trabajan en todos los temas pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria. A escala nacional la participación en el Codex ha dado lugar a la introducción de legislación alimentaria y normas basadas en el Codex, así como al establecimiento de organismos de control alimentario o el fortalecimiento de los existentes, encargados de supervisar el cumplimiento de estos reglamentos.

Los seis comités coordinadores regionales de la FAO y la OMS, ofrecen una cobertura geográfica indispensable para determinar las dificultades y necesidades particulares de cada región en la esfera de las normas alimentarias y el control de alimentos. Estos comités han puesto en marcha recientemente un proceso de revitalización, encaminado a promover su papel como foros principales para debatir las cuestiones relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos a nivel regional.

Un programa mundial tan importante como el Codex Alimentarius, debe analizar su labor para garantizar que la tarea de establecer normas se gestione de la manera más eficaz posible. Los principales cambios acaecidos en la década de 1990, como la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la función que se otorgó al Codex en este contexto, dieron lugar a una evaluación exhaustiva del Codex en 2002, tras la cual se actualizó la Secretaría del Codex

para mejorar su capacidad en cuanto a comunicación, independencia y visibilidad. Otras mejoras fueron, por ejemplo: la celebración de los períodos de sesiones de la Comisión con periodicidad anual (en lugar de cada dos años) y el establecimiento de un proceso de gestión de normas, bajo la responsabilidad del Comité Ejecutivo, con el objetivo de acelerar la elaboración de normas.

También se reconoce que solo con la participación plena de todos los países, se podría justificar la función internacional del Codex como organización de normalización en el marco del Acuerdo MSF de la OMC. Se creó el Fondo Fiduciario del Codex, que ha brindado asistencia a miles de delegados de países en desarrollo para que asistieran a las reuniones del Codex y para que mejoraran sus capacidades y conocimientos en relación con el establecimiento de normas, de modo que reforzaran sus sistemas nacionales de control de los alimentos. En 2016 surgió la iniciativa que sucedería al Fondo Fiduciario: un proyecto ambicioso que también durara 12 años, cuyo objetivo es garantizar que nadie se quede atrás y que todos los países puedan fomentar la capacidad de participar eficazmente en el Codex.

Más recientemente, en una encuesta mundial de concienciación realizada en 2015 sobre el Codex, se destacó la necesidad de seguir fortaleciendo y orientando las comunicaciones del Codex. Actualmente, el Codex está respondiendo a los cambios que se están produciendo en la forma en que las personas acceden a la información, realizan búsquedas y comparten esta información por Internet y a través de los medios sociales.

En 2016, la Comisión reconoció que la mejora de la gestión del trabajo debería ser un proceso continuo y en consecuencia, puso en marcha un mecanismo para la revisión constante de la gestión del trabajo del Codex, dirigido por la Secretaría del Codex en el contexto de la ejecución del Plan estratégico.

12. CODEX, LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EL MEDIO AMBIENTE

La inocuidad alimentaria es un factor crucial para promover el acceso a los mercados y la productividad, principales vectores del desarrollo económico y la reducción de la pobreza, sobre todo en entornos rurales.

En el **Foro Internacional FAO/OMS/OMC de Addis Abeba en Etiopía en 2019, sobre inocuidad alimentaria y comercio, se abordaron los aspectos y desafíos que plantea la inocuidad alimentaria** en relación con el comercio, por lo que en su declaración política de alto nivel se expresó a favor de una colaboración más intensa, mejor coordinada y de mayor apoyo, para mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.

La inversión en la educación de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria, tiene el potencial de reducir la morbilidad por enfermedades transmitidas por alimentos y generar ahorros económicos.

El cambio climático, va asociado a cambios en la frecuencia y prevalencia geográfica de los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria, ya que lleva a alteraciones en la distribución de los patógenos y las micotoxinas, las biotoxinas marinas y los metales pesados (por ejemplo: el cadmio o el mercurio) que contaminan los alimentos.

Mejorar las prácticas higiénicas en los sectores de la alimentación y la agricultura, ayuda a reducir la aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria y el medio ambiente.

Los participantes en este Foro hicieron hincapié, entre otras cosas, en la importancia de:

1. Integrar la inocuidad alimentaria en las políticas nacionales y regionales como medio para cumplir la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, al establecer un firme compromiso político y medidas coherentes entre múltiples sectores, a fin de promover dietas inocuas, diversificadas y saludables.
2. Mejorar la participación de todos los países en la labor de establecimiento de normas de la Comisión del Codex Alimentarius y facilitar la aplicación de las normas del Codex.
3. Fortalecer la colaboración intersectorial y aplicar enfoques multisectoriales “Una salud”, para abordar los desafíos respecto de la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y velar por la disponibilidad de alimentos inocuos, suficientes y nutritivos y por el acceso a los mismos.
4. Combatir y contener la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria, mediante el uso prudente de los antimicrobianos en la producción animal y vegetal.
5. Integrar la inocuidad alimentaria en los planes y compromisos nacionales de adaptación al cambio climático y mitigación de sus efectos.
6. Aumentar la inversión en los sistemas nacionales de control de los alimentos, potenciar los enfoques basados en el riesgo y en particular, fomentar la capacidad para gestionar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, con miras a velar por la inocuidad de los suministros alimentarios en los mercados informales y formales, prestando especial atención a las poblaciones vulnerables.
7. Velar por la gestión adecuada de la inocuidad de los alimentos en el sector alimentario, prestando especial atención a los operadores en pequeña escala y potenciar las inversiones del sector privado en el desarrollo de cadenas resilientes de suministro de alimentos y piensos inocuos.
8. Impulsar la asociación entre los sectores público, privado y académico o de investigación, incluida la cooperación Sur-Sur, que es esencial a fin de fomentar la innovación como medio para mejorar la resiliencia de los sistemas alimentarios y la inocuidad de los suministros conexos.

13. EL CODEX ALIMENTARIUS EN CUBA

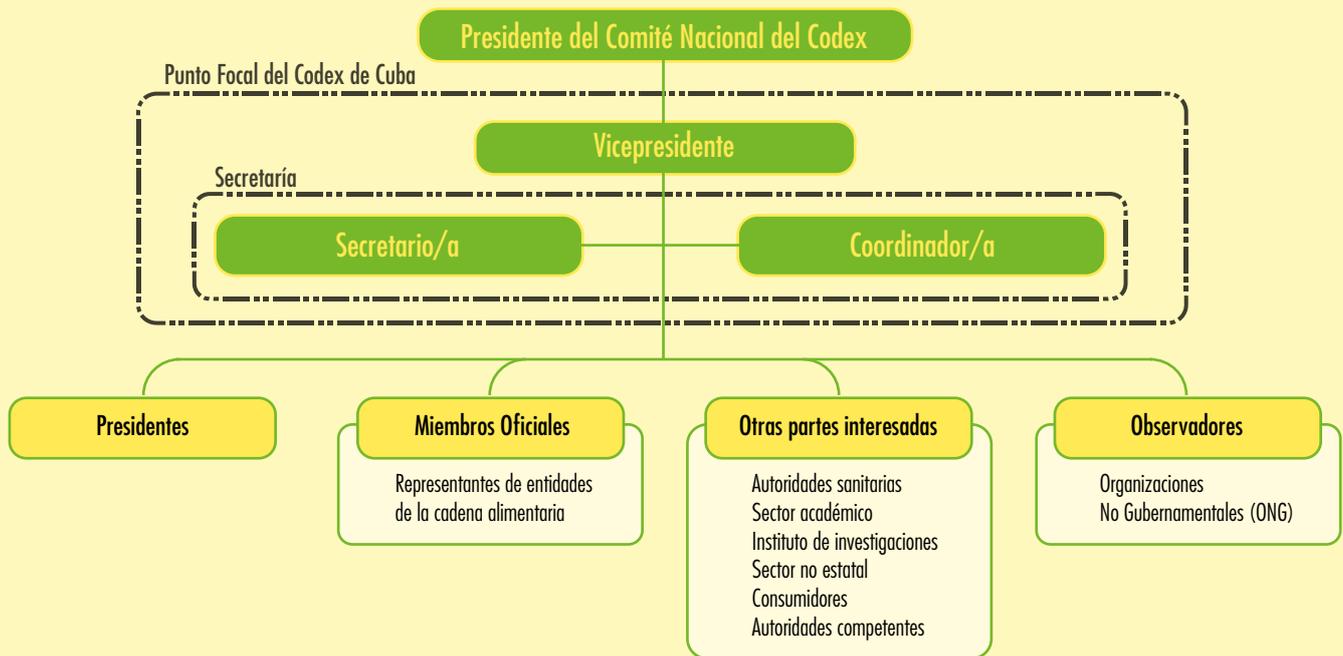
9. Adoptar medidas para lograr que todos los países puedan beneficiarse de los avances en las ciencias y tecnologías alimentarias, que están ofreciendo nuevos instrumentos para la evaluación y gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos.
10. Permitir a los consumidores y la sociedad civil participar en los debates sobre inocuidad alimentaria y contribuir a ellos; fomentar la aceptación de las decisiones, medidas de colaboración y la confianza del público en los sistemas alimentarios, e impulsar mejoras en las prácticas de inocuidad alimentaria, así como promover sistemas alimentarios sostenibles y políticas conexas.
11. Concienciar al público; promover la educación y la capacitación en materia de inocuidad alimentaria en las comunidades y escuelas; fomentar el diálogo e inspirar acciones con vistas a mejorar la inocuidad alimentaria; utilizar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos como recordatorio internacional de la necesidad de mantener un alto nivel de concienciación pública.
12. Mejorar la base de datos empíricos para la adopción de decisiones respecto de la inocuidad alimentaria, mediante esfuerzos sistemáticos relacionados con el seguimiento de los peligros transmitidos por los alimentos y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos, con la estimación de la carga económica para la salud pública de las enfermedades transmitidas por alimentos y con la mejora de los métodos de evaluación de riesgos en materia de inocuidad alimentaria.
13. Contribuir a la integración de datos a escala mundial e intercambiar competencias, conocimientos e información sobre los problemas ya existentes o incipientes en materia de inocuidad de los alimentos, con el fin de fundamentar políticas, reglamentos y programas orientados al futuro.

En las normas y los textos afines del Codex, se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos, con el objetivo de garantizar al consumidor un alimento inocuo, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Toda norma del Codex para un alimento o alimentos que se adopte en Cuba, deberá redactarse de conformidad con el formato de las normas cubanas, e incorporar según proceda, nuevas secciones enumeradas. Las normas elaboradas por el Codex presentan las siguientes características, las cuales se consideran de gran importancia:

- Basadas en la ciencia.
- Acordadas por consenso.
- Armonizadoras.
- Adaptables a cada país.
- Referentes de la OMC.

Como resultado del Proyecto: Fortalecimiento de la gestión sostenible del Comité Nacional del Codex en Cuba y sus mecanismos de consulta para fomentar cultura de inocuidad de los alimentos, se elaboró en 2022 el *Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius de Cuba*, que tiene como objetivo reunir en un solo documento la estructura del Codex de Cuba y definir claramente las funciones y responsabilidades de cada una de las partes y los procedimientos de trabajo. Constituye un instrumento de aplicación, uso y consulta para las personas involucradas con las actividades propias del Codex a nivel nacional.

Estructura del Codex en Cuba



* Los números que aparecen entre paréntesis, identifican a los Comités Técnicos de Normalización.



13.1 PUNTO FOCAL DEL CODEX DE CUBA (PFCC)

Es el nexo entre la Secretaría del Codex de la FAO/OMS y la República de Cuba, siendo el Departamento de Coordinación de Inocuidad de los Alimentos (DCIA), de la Oficina Nacional de Normalización (ONN), del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (Citma), quien ejercerá esta función de forma permanente, además es el enlace con los Comités Técnicos de Normalización (CTN) y las entidades nacionales de la cadena alimentaria del país.

13.2 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PUNTO FOCAL DEL CODEX DE CUBA

El PFCC, trabaja en estrecha cooperación con el Comité Nacional del Codex (CNC) en el país y desempeña la función de punto de enlace con la industria alimentaria, los consumidores, los comerciantes y demás partes interesadas, para asegurar que el gobierno reciba una variedad apropiada de asesoramientos sobre políticas y cuestiones técnicas en los que pueda basar sus decisiones, sobre los asuntos planteados en el contexto de los trabajos del Codex y de la inocuidad de los alimentos en general.

13.3 COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

La CNC en Cuba, es una instancia de coordinación interinstitucional, encargada de fijar o validar la posición nacional en los diferentes temas que sean de tratamiento ante el Codex, en sus distintas instancias.

Dicha CNC será presidido por el Presidente designado y su sede está en la ONN del Citma, donde radican en el DCIA el Vicepresidente y su Secretaría. Lo constituyen además: Coordinadores/as, Miembros Oficiales, Observadores y otras partes interesadas relacionados con la cadena alimentaria.

El CNC estará integrado por un representante de cada una de las siguientes entidades en calidad de miembros:

1. Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente.
2. Ministerio de Salud Pública.
3. Ministerio de la Agricultura.
4. Ministerio de la Industria Alimentaria.
5. Ministerio del Comercio Interior.
6. Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión extranjera.
7. Ministerio de las Fuerzas Armadas Revolucionarias.
8. Ministerio del Transporte.
9. Ministerio de Turismo.
10. OSDE Grupo Azucarero.
11. Aduana General de la República de Cuba.
12. Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología.
13. Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical.
14. Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia.
15. Instituto de Investigaciones en Sanidad Vegetal.
16. Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos.
17. Centro Nacional de Salud Animal.
18. Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria.
19. Instituto de Farmacia y Alimentos, Universidad de La Habana.
20. Universidad Agraria de La Habana "Fructuoso Rodríguez Pérez".
21. Universidad Tecnológica de La Habana "José Antonio Echeverría".
22. Cátedra de Turismo, Universidad de La Habana.
23. Presidentes de CTN del Sector Agroalimentario.

Otras partes interesadas son las siguientes:

1. Consumidores.
2. Ministerio de Educación.
3. Ministerio de Educación Superior.
4. Centros Provinciales y Municipales de Higiene y Epidemiología del país.
5. Asociación Nacional de Agricultores Pequeños.
6. Asociación de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Cuba.
7. Federación de Asociaciones Culinarias de Cuba.
8. Otras asociaciones y organizaciones no gubernamentales afines.
9. Sector no estatal, representantes de MIPYMES, mini industrias, etc.

El CNC y el PFCC tienen la finalidad de asesorar a sus integrantes en una correcta y adecuada participación en las decisiones que le afecten de la CCA, así como de la adecuación de todos los documentos y su vínculo con otras organizaciones nacionales e internacionales implicadas en la cadena alimentaria; considerando las realidades y necesidades de salud pública, económicas y comerciales para la inocuidad alimentaria.

13.4 FUNCIONES DEL CNC

Para el CNC, como órgano consultivo, la función principal es asesorar al gobierno en la repercusión de los temas relacionados con las normas alimentarias y el control de los alimentos, resultantes de la labor de los CTN relacionados con el Codex o el área geográfica en la que está ubicada.

Además de otras funciones como:

1. Cooperar con el Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.
2. Participar en las reuniones de la CCA y sus órganos de trabajo y proponer el personal idóneo que participará en las reuniones del Codex.
3. Elaborar el calendario de reuniones del CNC, con su plan de trabajo anual y el informe de su cumplimiento en el período establecido.
4. Presentar al gobierno una lista de necesidades en temas de inocuidad entre los asuntos generales y los de productos, según se considere oportuno, para determinar el orden de prioridades para el país.
5. Dar a conocer y alentar a los actores de la cadena alimentaria, a la participación de las actividades del Codex (reuniones internacionales, grupos de trabajos, talleres, en cursos, entre otras), a mejorar la calidad y aplicar los principios de la higiene de los alimentos en su producción, cumpliendo con los requisitos de las normas internacionales.
6. Divulgar la información sobre normas alimentarias, la legislación y documentación relevante sobre alimentos entre los actores de la cadena alimentaria y otras partes interesadas.
7. Proponer al Minsap (organismo rector de la salud y la inocuidad de los alimentos) aquellas actividades relacionadas con el análisis de riesgos, para intervenir en la evaluación, la gestión y comunicación de los riesgos asociados.
8. Participar de manera activa en las comisiones de trabajo en temas de política y estrategias como la de Información, Educación y Comunicación (IEC) en inocuidad y calidad alimentaria y otros aspectos relacionados con este tema que puedan afectar el comercio.

9. Gestionar el sitio web y base de datos de Expertos del CNC.
10. **Coordinar con lo descrito en el Plan de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional (Plan SAN), refrendado en la Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional (L-SSAN),** que los actores que integran los sistemas alimentarios locales laboren por garantizar, la calidad e inocuidad de los alimentos en las cadenas alimentarias, desde la producción primaria hasta el consumidor final, que incluye los proveedores de insumos y servicios, quienes cumplimentan los requisitos establecidos en las normas correspondientes y entre ellas las adoptadas del Codex por el país.
11. Proponer a los actores que integran los sistemas alimentarios locales, que laboren por garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante enfoques de Una Salud, educativo, preventivo e integral, con una adecuada protección de la salud, que permitan un desarrollo competitivo y responsable de los involucrados, para lograr la transparencia y participación en pos de la confianza de los consumidores.
12. Cualquier otra función que le sea delegada por el punto de contacto, ante una discrepancia en la posición del país.

13.5 COMITÉS TÉCNICOS DE NORMALIZACIÓN (CTN) DE ALIMENTOS Y ASUNTOS GENERALES

Los CTN son órganos técnicos integrados por especialistas de alta calificación y experiencia, representantes de los sectores involucrados en la cadena alimentaria, que por orientación y supervisión de la ONN desarrollan la normalización nacional de ramas, grupos de productos o actividades de importancia significativa para la economía nacional.

Principales órganos de expertos de la FAO y la OMS

CTN	Denominación en Cuba	Comité espejo del Codex
8	Etiquetado de alimentos	Comité del Codex sobre: Etiquetado de los Alimentos
9	Pescado y productos pesqueros	Pescado y productos pesqueros, Codex e ISO
16	Aceites y grasas	Aceites y grasas e ISO
27	Bebidas alcohólicas y no alcohólicas	(AOAC Internacional y otros) Codex Aguas, ISO y COPANT
30	Frutas y hortalizas elaboradas	Frutas y Hortalizas Elaboradas/Jugos y néctares Codex
35	Leche y productos lácteos	Leche y Productos Lácteos. Codex
46	Análisis toma de muestras	Análisis y Toma de Muestras. Codex e ISO
47	Análisis sensorial	ISO
49	Azúcares	Azúcares Codex y COPANT
54	Frutas y hortalizas frescos	Frutas y Hortalizas Frescas. Codex e ISO
59	Aditivos alimentarios y contaminantes	Aditivos Alimentarios. Codex Contaminantes. Codex
60	Nutrición y alimentos para regímenes especiales	Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. Codex
61	Microbiología	Higiene de los Alimentos. Codex e ISO
62	Higiene de los alimentos	Higiene de los Alimentos. Codex e ISO
63	Confitería	Productos del Cacao y el Chocolate. ISO y Codex
67	Cereales, legumbres y productos derivados	Cereales, Legumbres y Leguminosas. Codex e ISO
70	Carne y productos cárnicos	Carne y Productos Cárnicos. Codex e ISO
91	Alimentos obtenidos por medios biotecnológicos	Alimentos producidos por medios biotecnológicos. Codex e ISO
96	Veterinaria	Residuos de Medicamentos Veterinarios. Codex y OMSA
97	Sanidad vegetal	Residuos de Plaguicidas. Codex
120	Miel de abejas y productos apícolas	Azúcares Codex
121	Alimentación animal	Higiene de los Alimentos. Codex e ISO
122	Importación y exportación de alimentos	Codex CCFICS (Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos)
132	Especias y hierbas aromáticas	Codex sobre Especias y hierbas culinarias CCSCCH

14. PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DEL PUNTO FOCAL EN LOS TRABAJOS RELACIONADOS CON EL CODEX

14.1 ELABORACIÓN DE NORMAS Y OTROS TEXTOS AFINES

Las normas aprobadas por el Codex y textos afines (ejemplo: códigos de prácticas, directrices, etc.), adoptadas por la CCA se recomiendan a los miembros del CNC y a los Coordinadores/ras del PFCC, éstos a su vez a los presidentes de los CTN de alimentos o productos relacionados, para que contribuyan a la integración del Programa Nacional de Normalización, con las propuestas de elaboración o revisión de Normas Cubanas y ejecutarlo de acuerdo con las responsabilidades y plazos fijados en dicho programa por la ONN, mediante los Coordinadores/ras de la Dirección de Normalización (DINO), que es la que establece las disposiciones, regulaciones y procedimientos para la planificación, elaboración, aprobación, control, edición y actualización de las Normas Cubanas y demás documentos normativos según Decreto Ley 8/2020 De Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación.

14.2 CRITERIOS PARA LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS EN LA CADENA ALIMENTARIA

Cuando un CTN tenga el propósito de revisar o elaborar una norma, código de prácticas o un texto afín, de conformidad con su mandato, deberá examinar ante todo las prioridades establecidas por los planes estratégicos de los Órganos de la Administración Central del Estado (OACE), las Organizaciones Superiores de Dirección Empresarial(OSDE), las empresas y demás entidades estatales y no estatales, así como otras formas de gestión (cooperativas y Mipymes), para la realización de sus Programas Nacionales de Normalización, según las necesidades que imponen las manifestaciones de riesgos de origen alimentario.

Las prioridades principales sobre cuya base pueden evaluarse propuestas individuales de normas (o de revisión de normas), en el transcurso del proceso de normalización, estarán consensuadas con las directivas de la DINO de la ONN y la realización de una evaluación de riesgos que se hará con las Autoridades Nacionales Reguladoras (ANR), a partir de datos pertinentes con la inocuidad, la calidad, la cantidad, la idoneidad y la disponibilidad requeridas. Además, se tendrá en cuenta la inocuidad alimentaria en la protección del consumidor, desde el punto de vista de la salud, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y las necesidades identificadas en el país, según las condiciones higiénico-epidemiológicas que se presenten.

En el resultado de este proceso, el Presidente del CTN, se comunica con el Coordinador/ra del PFCC que lo atiende y le envía el documento preparado, tramitándose con la Secretaría del CNC y del PFCC antes de la reunión del CNC. Al aprobarse, la Secretaría del CNC lo informa a la Secretaría del Codex, con suficiente antelación respecto a la apertura de cada período de sesiones de la CCA en el que deban examinarse.

14.3 RESPUESTAS A CARTAS CIRCULARES

Se ajustará a los formatos oficiales establecidos por el Manual de Procedimiento del Codex y el Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius de Cuba, de acuerdo a los temas tratados por los Comités del Codex.

También se realiza según lo descrito por la Secretaría del Codex y los lineamientos de la web de OCS (Comentarios a cartas circulares *online*), a desarrollar según lo recomendado para cada Comité Codex.

Las respuestas a cartas circulares por la Presidencia de los CTN o miembros del CNC, se enviarán a la Secretaría del CNC y del PFCC antes de tres días del cierre de comentarios en el Codex.

15. ASPECTOS GENERALES SOBRE ANÁLISIS DE RIESGOS UTILIZADO EN EL CNC

El proceso de análisis de riesgos utilizado en el CNC, debe aplicarse consecuentemente; ser abierto, transparente y documentado; llevarse a cabo de conformidad con las declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia y con las Declaraciones de principios relativos a la función de la evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos; evaluarse y revisarse teniendo en cuenta los nuevos datos científicos que surjan, siempre y cuando las ANR, lo consideren necesario.



Para la realización del análisis de riesgos se dispondrá de un procedimiento, donde estén involucrados los miembros del Comité de expertos de la gestión de la inocuidad alimentaria, donde participan las ANR, autoridades competentes, actores de la cadena alimentaria y otras partes interesadas en los temas a tratar, no obstante en cada análisis que se realiza en la elaboración y revisión de normas o textos afines en los CTN y el CNC, se tiene en cuenta lo relacionado con el perfil de riesgo para ello.

Los riesgos deben gestionarse, evaluarse y comunicarse para atender los objetivos nacionales de inocuidad de los alimentos en Cuba.

El DCIA de la ONN, realiza las actividades de coordinación del análisis de riesgos, con el apoyo de los componentes del **Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)** y se ocupa de las actividades del Codex, como entidad coordinadora de la inocuidad alimentaria, **impulsando la implementación y certificación de las Buenas Prácticas, el Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP/APPCC) y los Análisis de Riesgos en los Alimentos (ARA).**

El Minsap es el organismo rector de la inocuidad de los alimentos, es el responsable de vigilar el cumplimiento de los requisitos en toda la cadena alimentaria, informa al DCIA las prioridades para la gestión, interviene en la evaluación y el perfil e indica la consiguiente comunicación hacia el logro de una prevención de riesgos.



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



OFICINA NACIONAL
DE NORMALIZACIÓN
CITMA



CITMA

