

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/1166

4 de julio de 2012

(12-3566)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

INFORME DE ACTIVIDADES

Comunicación de la Organización Internacional de Normalización (ISO)

La siguiente comunicación, recibida el 3 de julio de 2012, se distribuye a petición de la ISO.

1. La Organización Internacional de Normalización (ISO) ha elaborado el presente documento informativo en el marco del intercambio de información actualizada y de comunicaciones que mantienen el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) y la Secretaría Central de la ISO. En él se ofrece un resumen de las actividades actuales de la ISO que pueden ser de interés para el Comité MSF de la OMC, y su propósito es servir de base al diálogo y la coordinación entre ambas organizaciones y mejorarlos.

A. LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN (ISO)

2. En la dirección <http://www.iso.org/> se puede consultar información de carácter general sobre la ISO. La ISO cuenta en la actualidad con unas 19.200 normas internacionales, elaboradas por 217 comités técnicos y 493 subcomités que gestionan en torno a 2.399 grupos de trabajo.

B. CONDICIÓN JURÍDICA DE LA ISO A NIVEL INTERNACIONAL

3. Muchas organizaciones de las Naciones Unidas, entre ellas la OMS y la FAO, han otorgado una condición jurídica específica a la ISO. Ésta tiene también la condición de observador en el Comité de Comercio y Medio Ambiente (CCMA), el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (Comité OTC) y el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) de la OMC.

4. En virtud de su condición de observador en la Comisión del Codex Alimentarius, la ISO tiene la posibilidad de coordinar las cuestiones relacionadas con toda una serie de normas de la ISO que el Codex adopta y utiliza en su trabajo. El Codex hizo suyos los métodos de la ISO por medio del documento "*Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo*" (*CODEX STAN 234-1999*), actualizado anualmente en la reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

5. La ISO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) firmaron en julio de 2011 un acuerdo formal de coordinación y cooperación en determinadas esferas.

6. La ISO organizó, en cooperación con la Comisión del Codex Alimentarius, la FAO, la OIE y la Iniciativa Mundial de Inocuidad de los Alimentos (GFSI), un taller regional sobre inocuidad y sostenibilidad de las pesquerías que tuvo lugar los días 13-16 de septiembre de 2011 en Bali (Indonesia). En él participaron 13 países del Asia Oriental y Sudoriental por medio de representantes de institutos nacionales de normalización, de los gobiernos y del sector industrial.

7. El taller permitió poner de manifiesto la complementariedad de cada organización; todas ellas en su conjunto ofrecen un valioso servicio a los países emergentes del Asia Oriental y Sudoriental.

8. Asimismo, la ISO organizó, en cooperación con la Comisión del Codex Alimentarius, la OIE y la ONUDI, un taller regional sobre la contribución de las normas al sector alimentario en África, que tuvo lugar en Nairobi (Kenya), los días 24-25 de abril de 2012. Se invitó a 35 países africanos, así como a países de otras partes del mundo. Los 120 participantes (procedentes de organismos nacionales de normalización, de los gobiernos y del sector industrial) obtuvieron información útil sobre inocuidad de los alimentos en diversos segmentos del sector alimentario. El taller permitió a los participantes compartir sus experiencias y conocimientos, y de ese modo hacer una evaluación comparativa de las diferentes prácticas nacionales. Además, los participantes pudieron conocer el papel y los instrumentos que ofrecen las diversas organizaciones internacionales que asistieron al acto.

9. Este taller logró su objetivo de mejorar la concienciación de los participantes en cuanto a la inocuidad de los alimentos y el papel de las diferentes organizaciones internacionales, además de permitirles compartir experiencias e información sobre este asunto.

C. LA ISO Y LOS PAÍSES EN DESARROLLO

10. Desde 1960, la ISO cuenta con un comité de desarrollo (DEVCO) que se ocupa específicamente de las necesidades de los países en desarrollo en materia de normalización. Para dichos países, lo principal es adquirir competencias tecnológicas de primer nivel y comprender adecuadamente las prescripciones técnicas en las que se basa el comercio mundial. La ISO lleva 50 años ayudando en esos dos ámbitos a través de su comité DEVCO, del que forman parte 147 institutos nacionales de normalización de países tanto industrializados como en desarrollo. (Para mayor información sobre este comité, véase http://www.iso.org/iso/resources/developing_countries.htm.)

11. En 2011, el DEVCO emprendió tres proyectos de asistencia técnica relacionados con la norma ISO 22000, y en 2012 hay tres actos previstos (véase el anexo 2). El principal objetivo es mejorar el grado de concienciación de las principales partes interesadas de los países en desarrollo en lo que se refiere al papel de esas normas en el crecimiento económico y el comercio mundial y su contribución al desarrollo sostenible. Se organizaron dos actos con el objetivo adicional de crear capacidad: un taller regional sobre inocuidad, calidad, productividad y sostenibilidad de las pesquerías, que tuvo lugar en Bali (Indonesia) y un taller regional sobre la contribución de las normas al sector alimentario en África, que tuvo lugar en Nairobi (Kenya). Además, en 2011 se pagaron los gastos de tres personas de países en desarrollo para que asistieran a la reunión del Subcomité 17 del Comité Técnico 34 sobre sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, celebrada los días 4-7 de octubre de 2011 en Dublín (Irlanda).

D. INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LA LABOR TÉCNICA DE LA ISO

12. Las esferas prioritarias de interés mutuo en las que la ISO desearía mantener y potenciar el diálogo con el Comité MSF son la labor del Comité Técnico 34 de la ISO sobre los productos alimenticios y la labor genérica del Comité de Evaluación de la Conformidad de la ISO (CASCO).

13. La ISO ha publicado recientemente un folleto en el que se resume la labor realizada por la organización en la esfera de la alimentación. Puede consultarse en la dirección http://www.iso.org/iso/iso_and_food.pdf.

E. NORMAS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA ISO Y APLICACIÓN DE DICHAS NORMAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

14. La ISO es una organización internacional cuya función consiste en elaborar normas, pero no evalúa la conformidad de los productos, sistemas de gestión, procesos o servicios con las prescripciones de las normas que elabora. Sí elabora, sin embargo, normas internacionales y directrices sobre cómo debe realizarse la evaluación de la conformidad: en eso consiste precisamente la función del CASCO, compuesto por 119 miembros. El CASCO tiene relaciones con 18 organizaciones internacionales, además de la Comisión Electrotécnica Internacional (CEI): la Oficina Internacional de Pesos y Medidas (BIPM), la Comisión del Codex Alimentarius, la Confederación Internacional de Organizaciones de Inspección y Certificación (CEOC), la Federación Europea de Asociaciones de Organismos de Certificación (EFAC), la Organización Europea para la Calidad (OEC), la Federación Europea de Asociaciones Nacionales de Laboratorios de Calibración, Ensayo y Análisis (EUROLAB), el Foro Internacional de Acreditación (FIA), la Federación Internacional de Usuarios de Normas (IFAN), la Federación Internacional de Agencias de Inspección (IFIA), la Organización Internacional Independiente de Certificación (IIOC), la Conferencia Internacional sobre Acreditación de Laboratorios de Ensayo (ILAC), el Instituto Latinoamericano de Aseguramiento de la Calidad (INLAC), la Asociación Internacional de Certificación de Personal (IPC), la Asociación de la Red Internacional de Certificación (IQNet), la Oficina de Normalización de la Unión Internacional de Telecomunicaciones (UIT-T), la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML), la Unión Internacional de Laboratorios Independientes (UILI) y la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (UNFCCC).

15. El CASCO está elaborando en la actualidad los siguientes documentos:

- ISO/IEC TS 17021-2, *Evaluación de la conformidad. Requisitos en materia de competencia para la auditoría de la certificación de los sistemas de gestión ambiental*
- ISO/IEC TS 17021-3, *Evaluación de la conformidad. Requisitos en materia de auditoría de la certificación por terceros de los sistemas de gestión de la calidad. Requisitos en materia de competencia*
- ISO/IEC 17024, *Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los organismos que realizan la certificación de personas*
- ISO/IEC 17065, *Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los organismos dedicados a los sistemas de certificación de productos*
- ISO/IEC 17067, *Evaluación de la conformidad. Fundamentos de la certificación de productos*

16. El CASCO estableció un grupo de trabajo conjunto con el Subcomité 17 del Comité Técnico 34 para revisar la norma ISO 22003:2007, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Prescripciones relativas a las instituciones encargadas de la auditoría y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. Esta revisión abordará con mayor detalle los criterios de competencia de los auditores de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

17. Las normas ISO/IEC 17020:2012 *Evaluación de la conformidad. Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección* e ISO/IEC TS 17022:2012 *Evaluación de la conformidad. Requisitos y recomendaciones relativos al contenido de los informes de evaluación por terceros sobre los sistemas de gestión* se publicaron en marzo de 2012.

F. COOPERACIÓN ENTRE EL CODEX Y EL COMITÉ TÉCNICO 34 DE LA ISO

18. Hay un largo historial de colaboración entre los comités del Codex y el Comité Técnico 34, *Productos alimenticios*. El Comité Técnico 34 respalda el establecimiento de un marco permanente y sostenible de colaboración entre el Codex y la ISO para mejorar la coordinación mutua del trabajo de ambas entidades y eliminar duplicaciones y contradicciones, de ahí el interés en respaldar toda comunicación conjunta o realizada en colaboración sobre la labor de cada una de ellas.

19. Las actividades del Codex y la ISO son complementarias. El Codex, en su calidad de organización gubernamental, prepara documentos para ayudar a los gobiernos en su labor legislativa y reglamentaria orientada a proteger a los ciudadanos de los peligros para la salud causados por el consumo de alimentos. La ISO, en su calidad de organización no gubernamental internacional, prepara normas, en particular sobre métodos de prueba, para ayudar a quienes intervienen a lo largo de la cadena alimentaria a cumplir las prescripciones legales y reglamentarias vigentes y a satisfacer las exigencias de los consumidores de esos productos. El Comité Técnico 34 trata además de hacer participar a los países en desarrollo en los trabajos.

20. Desde que se creó en 1947, el Comité Técnico 34 ha publicado más de 780 normas internacionales, especificaciones técnicas e informes técnicos de la ISO. El 65 por ciento de esos documentos son métodos de prueba. En el anexo 1 figura la estructura del Comité Técnico 34, así como una lista de proyectos y publicaciones de interés para el Codex.

21. El Comité Técnico 34 celebró su reunión plenaria en abril de 2012 en Nairobi (Kenya), con objeto de impulsar la participación de los países en desarrollo africanos. Durante la reunión tuvo lugar un taller regional sobre la contribución de las normas al sector alimentario en África. Al taller asistieron representantes del Codex y la OIE.

22. El Subcomité 17 del Comité Técnico 34 elaboró su plan estratégico para el período 2011-2015, que se puede consultar en la dirección http://www.iso.org/iso/iso-tc34-sc17_n0177_strategy_plan_2011-21.pdf.

23. El Comité Técnico 34 seguirá ofreciendo su pleno apoyo y colaboración a la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a evitar duplicaciones del trabajo, y adoptará, para sus propios documentos, las conclusiones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre cualquier cuestión relacionada con las prescripciones en materia de higiene alimentaria.

G. CONCLUSIÓN

24. Es sabido que los miembros del Comité MSF, al tratarse de gobiernos, tienen autoridad reglamentaria a nivel nacional, y que la ISO, en tanto que organización que elabora normas internacionales voluntarias, no la tiene. Los organismos competentes en materia de reglamentación pueden considerar que las normas y directrices internacionales son útiles, en cuanto que instrumentos eficaces y eficientes para cumplir importantes mandatos reglamentarios, gestionar los riesgos y generar confianza en el mercado, para establecer una práctica normativa adecuada como la que se promueve a nivel internacional y regional.

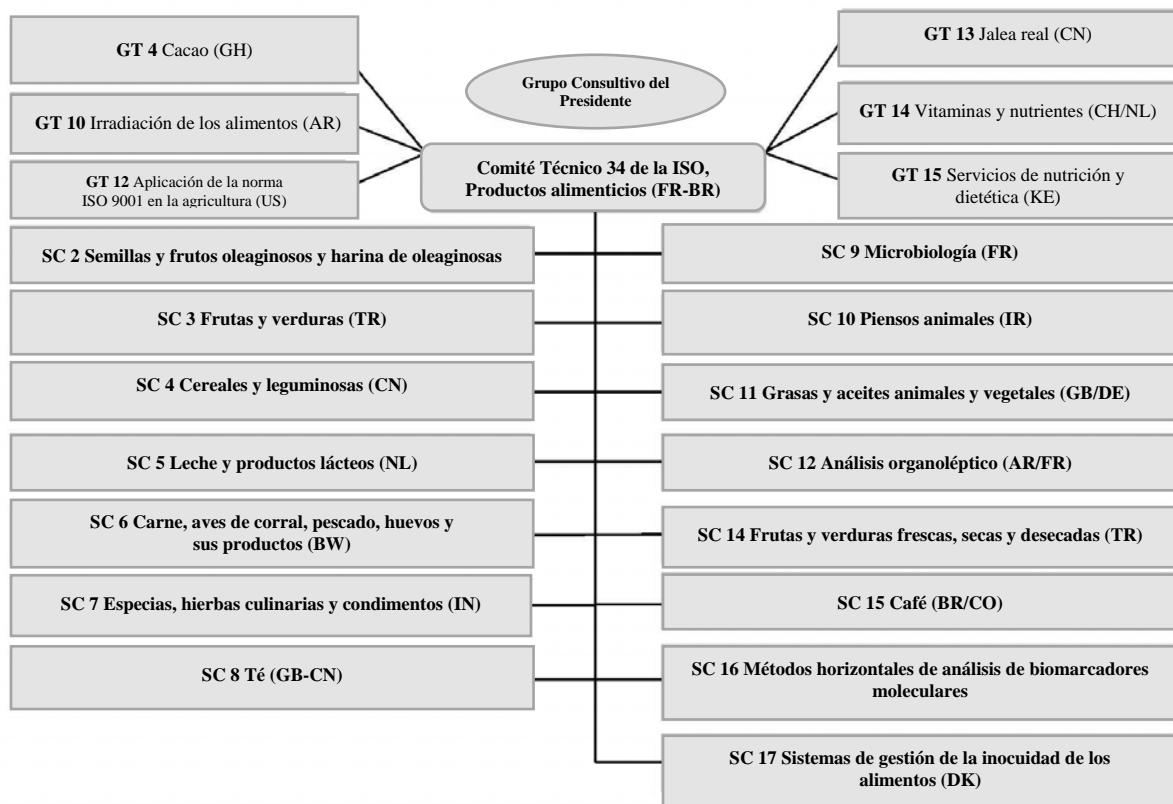
25. La ISO considera que la utilización de sus normas internacionales permitirá a las autoridades encargadas de la reglamentación lograr sus objetivos en materia de salud pública e inocuidad con un costo menor para los fabricantes y consumidores. La utilización de normas internacionales también ayuda a los países a cumplir las obligaciones que les corresponden en virtud del Acuerdo OTC y el Acuerdo MSF de la OMC.

26. Para cualquier información adicional sobre la labor técnica de la ISO a la que se hace referencia en el presente documento, no duden en ponerse en contacto con la Sra. Marie-Noëlle Bourquin, de la Secretaría Central de la ISO (bourquin@iso.org).

ANEXO 1

Estructura del Comité Técnico 34 de la ISO, Productos alimenticios

El Comité Técnico 34 lo componen 51 países participantes y 58 países observadores. Las funciones de secretaría del Comité las desempeñan conjuntamente Francia y el Brasil (acuerdo de hermanamiento). El Comité Técnico 34 ha establecido varias subestructuras [las estructuras activas son 15 subcomités (SC) y 5 grupos de trabajo (GT)]; la elaboración de las normas horizontales importantes corre a cargo de grupos de trabajo que dependen directamente del Comité Técnico 34. El siguiente cuadro recoge las subestructuras en cuestión:



Cabe señalar que sólo 4 de esos 15 subcomités tienen un alcance horizontal (los subcomités 9, 12, 16 y 17 del Comité Técnico 34).

ANEXO 2

Sinopsis de los proyectos de asistencia técnica relacionados con la norma ISO 22000 ejecutados en 2011 y previstos para 2012

Objetivo 1: Hacer que las principales partes interesadas de países en desarrollo conozcan mejor la función de la normalización en el crecimiento económico, el comercio mundial y el desarrollo sostenible

Título	Lugar/Anfitrión	Fechas	Nº total de participantes	Participantes patrocinados	Países beneficiarios
Seminario nacional de sensibilización sobre la norma ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	Sarajevo, Bosnia y Herzegovina	30 de mayo - 1º de junio de 2011	61	0	Bosnia y Herzegovina
Seminario nacional de sensibilización sobre la norma ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	Harare, Zimbabwe	1º-3 de junio de 2011	60	0	Zimbabwe
Seminario nacional de sensibilización sobre la norma ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	Belgrado, Serbia	Octubre de 2012 (por confirmar)	40	0	Serbia
Seminario nacional de sensibilización sobre la norma ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	Jartum, Sudán	Noviembre de 2012 (por confirmar)	40	0	Sudán

Objetivo 2: Mejorar la capacidad de los miembros de la ISO y de las partes interesadas que intervienen en la creación de infraestructura de normalización y en la labor internacional de normalización

Título	Lugar/Anfitrión	Fechas	Nº total de participantes	Participantes patrocinados	Países beneficiarios
Taller regional sobre inocuidad, calidad, productividad y sostenibilidad de las pesquerías	Bali, Indonesia	13-16 de septiembre de 2011	46	37	Brunei Darussalam (autofinanciado), Camboya, Fiji, Indonesia, Rep. Pop. Dem. de Corea, R.D.P. Lao, Malasia, Mongolia, Myanmar, Papua Nueva Guinea, Filipinas, Singapur (autofinanciado), Tailandia y Viet Nam
Taller regional sobre la contribución de las normas al sector alimentario en África - Comité Técnico 34 de la ISO, Productos alimenticios	Nairobi, Kenya	24-25 de abril de 2012	120	48	Argentina, Benin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Lesotho, Camerún, Rep. Centrafricana, Colombia, Rep. del Congo, Côte d'Ivoire, Cuba, Eritrea, Etiopía, Gabón, Gambia, Ghana, Guinea, Indonesia, Kenya, Madagascar, Malawi, Mauritania, Mauricio, Marruecos, Mozambique, Namibia, Nigeria, Rwanda, Senegal, Seychelles, Sierra Leona, Sudáfrica, Sudán, Swazilandia, Tanzania, Tailandia, Togo, Uganda, Zambia y Zimbabwe