



### COMUNICACIÓN DE LA ISO (INFORME DE ACTIVIDADES)

La siguiente comunicación, recibida el 22 de junio de 2017, se distribuye a petición de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

---

El presente documento de la Organización Internacional de Normalización (ISO) se inscribe en el 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. 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 propiciar y mejorar el diálogo y la coordinación entre ambas Organizaciones.

En la dirección <http://www.iso.org/> se puede consultar información de carácter general sobre la ISO. La ISO tiene más de 21.470 normas internacionales, 238 comités técnicos activos y 488 subcomités activos que gestionan aproximadamente 2.560 grupos de trabajo.

#### 1 CONDICIÓN JURÍDICA DE LA ISO EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL

1.1. La ISO goza de una condición jurídica específica en muchas organizaciones de las Naciones Unidas, entre ellas la OMS y la FAO. También tiene 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, así como en la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y en la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). La ISO estableció relaciones de coordinación con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

#### 2 ESTRATEGIA ISO 2016-2020

2.1. La Estrategia de la ISO para el período 2016-2020 señala las prioridades de la Organización para los próximos años y se centra en seis orientaciones estratégicas relacionadas entre sí: la ISO *elaborará normas de alta calidad* en una labor conjunta de sus miembros de todo el mundo, *integrando efectivamente a las partes interesadas y a sus asociados*. Basando su labor en el *desarrollo humano y organizativo*, y en el *uso eficaz de la tecnología*, y prestando especial atención a la *comunicación*, la Organización podrá alcanzar su objetivo fundamental: *el uso universal de las normas ISO*.

#### 3 FORMACIÓN

3.1. En consonancia con el Plan de Acción de la ISO 2016-2020, en 2016 se llevaron a cabo proyectos de asistencia técnica y de capacitación con el fin de fortalecer las capacidades de los países en desarrollo miembros de la ISO en diferentes ámbitos de la normalización. En concreto, del 4 al 6 de julio de 2016 se organizó un Taller sobre las Normas de Inocuidad Alimentaria, coincidiendo con la reunión plenaria del Comité Técnico 34 de la ISO que tuvo lugar en París (Francia). Este taller programado para los países francófonos en desarrollo miembros de la ISO reunió a 26 participantes de 16 países: Argelia, Burkina Faso, Burundi, el Camerún, Côte d'Ivoire, Haití, Madagascar, Malí, Marruecos, Mauricio, Mauritania, el Níger, la República Democrática del Congo, el Senegal, Seychelles y Túnez.

3.2. La Organización patrocinó la participación de expertos de países en desarrollo en las labores de normalización de los comités que se ocupan de cuestiones alimentarias.

#### **4 LA ISO Y LOS PAÍSES EN DESARROLLO: EL DEVCO**

4.1. El DEVCO es el comité de políticas de la ISO sobre cuestiones relacionadas con los países en desarrollo. Fue creado en 1961 y ofrece a los miembros de la ISO de países desarrollados y en desarrollo un foro particularmente adecuado para debatir cuestiones relacionadas con la normalización, poner en común experiencias y prácticas óptimas y determinar las condiciones de los países en desarrollo. El DEVCO también tiene el cometido de supervisar la aplicación del Plan de Acción de la ISO para los países en desarrollo.

4.2. En la actualidad, 148 de los 162 miembros de la ISO son también miembros del DEVCO. Para más información sobre este Comité, véase <http://www.iso.org/iso/home/about/iso-and-developing-countries.htm>.

#### **5 INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LA LABOR TÉCNICA DE LA ISO**

5.1. 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).

#### **6 COMITÉ DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA ISO: EL CASCO**

6.1. La labor de este órgano de la ISO es la que más se aproxima a la labor del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). A esta fecha, el CASCO tiene 135 miembros. El [sitio web de la ISO](#) contiene más información sobre el ámbito de actividad del CASCO, su estructura y los miembros, y un enlace a su programa de trabajo.

6.2. Cuestiones de actualidad que se tratan en el CASCO:

- el CASCO celebró su [Primer Foro de Partes Interesadas](#) el 25 de noviembre de 2016 en Londres, con objeto de analizar la función y los beneficios de las normas y la evaluación de la conformidad en la gestión de los riesgos para el sector de los seguros;
- el CASCO publicó la [Encuesta ISO de 2015](#) sobre normas de los sistemas de gestión (se consideraron nueve normas);
- el CASCO sigue publicando su boletín electrónico periódicamente (tres o cuatro boletines al año) a unos 2.900 suscriptores. El CASCO publicará su boletín electrónico para responder a la necesidad de información actualizada de la comunidad interesada en la labor de evaluación de la conformidad. Los interesados pueden suscribirse gratuitamente en la [página de Recursos del CASCO](#);
- el Grupo Estratégico Mixto IAF-ILAC-ISO celebró dos reuniones en 2016 y sigue supervisando la aplicación de su plan estratégico. La siguiente reunión está prevista para 2017.

6.3. En la [página del CASCO](#) se describe en detalle esta labor técnica.

#### **7 COOPERACIÓN DEL COMITÉ TÉCNICO 34 DE LA ISO CON EL CODEX, LA OIE Y OTROS ORGANISMOS**

7.1. Los Comités del Codex y el Comité Técnico 34, *Productos alimenticios*, colaboran desde hace tiempo. El Comité Técnico 34 respalda una labor de colaboración entre el Codex y la ISO que permite coordinar mejor sus labores y evitar duplicaciones y contradicciones y que incluye el apoyo de comunicaciones conjuntas o realizadas en colaboración sobre la labor de ambas entidades.

7.2. La condición de observador en la Comisión del Codex Alimentarius permite coordinar cuestiones relacionadas con toda una serie de normas ISO que el Codex adopta y utiliza en su trabajo. El Codex respaldó los métodos de la ISO en su 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.

7.3. 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, para proteger a los ciudadanos de los posibles peligros en productos alimenticios. La ISO, en su calidad de organización no gubernamental, prepara normas, en particular sobre métodos de prueba, que ayudan a las distintas entidades que 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 también se esfuerza por conseguir la participación de un mayor número de países en desarrollo en los trabajos.

7.4. 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 sobre cualquier cuestión de requisitos de higiene alimentaria.

7.5. En el anexo 1 se enumeran los proyectos que pueden ser de interés para el Comité MSF. Obsérvese que a finales de 2016 se publicó el proyecto ISO/TS 34700 "Gestión del bienestar de los animales - Requisitos generales y orientaciones para todas las entidades que intervienen en la cadena de suministro de alimentos", elaborado con la participación de la OIE y de otras organizaciones internacionales sobre la base de los códigos de la OIE.

- Determinación de métodos para el análisis de vitaminas y nutrientes de los preparados para lactantes y los productos nutricionales para adultos, en colaboración con la AOAC (proyecto SPIFAN: Grupo de Reflexión sobre los Preparados para Lactantes y los Productos Nutricionales para Adultos) y la Federación Internacional de Lechería (FIL);
- establecimiento de una definición de "natural: proyecto ISO/TS 19657, *Determinación de los criterios para considerar que un ingrediente alimenticio es "natural"*;
- validación de 15 métodos de análisis de microbiología alimentaria;
- revisión de la norma ISO 22000, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para todas las entidades de la cadena alimentaria*;
- publicación de ISO/TS 34700, "Gestión del bienestar de los animales - Requisitos generales y orientaciones para todas las entidades que intervienen en la cadena de suministro de alimentos" (para animales utilizados para la producción de alimentos), en colaboración con la OIE;
- elaboración de una norma sobre la sostenibilidad y trazabilidad del cacao en grano: ISO 34101, con prescripciones relativas a los sistemas de gestión de la sostenibilidad, el desempeño (en los aspectos económico, social y medioambiental), la trazabilidad y los sistemas de certificación. Véase la noticia: [La elaboración de nuevas normas mundiales es un gran avance en el sector del cacao.](#)

## 8 CONCLUSIÓN

8.1. Se entiende que los miembros del Comité MSF, al tratarse de gobiernos, tienen autoridad reglamentaria en el ámbito nacional, y que la ISO, en tanto que Organización que elabora normas internacionales voluntarias, no la tiene. En el contexto de la promoción de buenas prácticas de reglamentación a nivel regional e internacional, los organismos competentes en materia de reglamentación pueden referirse a las normas y directrices internacionales como ayudas eficaces y eficientes para llevar a cabo su importante misión, controlar los riesgos y generar confianza en el mercado.

8.2. 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 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.

8.3. Toda solicitud de información adicional sobre la labor técnica de la ISO a la que se hace referencia en el presente documento puede dirigirse a la Sra. Marie-Noëlle Bourquin de la Secretaría Central de la ISO ([bourquin@iso.org](mailto:bourquin@iso.org)).

## ANEXO 1

## SELECCIÓN DE PROYECTOS DE LA ISO CUYA SITUACIÓN HA CAMBIADO DURANTE LOS ÚLTIMOS 12 MESES (SITUACIÓN A MAYO DE 2017)

Número del proyecto	Título	Situación
ISO/TS 34700	<i>Gestión del bienestar de los animales - Requisitos generales y orientaciones para todas las entidades que intervienen en la cadena de suministro de alimentos</i>	Publicación en 2016
ISO/TS 19657	<i>Determinación de los criterios para considerar que un ingrediente alimenticio es natural</i>	Se está elaborando
ISO/AWI TS 26030	<i>Desarrollo sostenible y responsabilidad social - Orientaciones para utilizar la norma ISO 26000:2010 en el sector agroalimentario</i>	Se empezó a elaborar
ISO/DIS 22000	<i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para todas las entidades de la cadena alimentaria</i>	En revisión. Examen público desde abril de 2017.
ISO/NP TS 22002-5	<i>Programas previos esenciales de inocuidad de los alimentos - Parte 5: Transporte y almacenamiento</i>	Se empezó a elaborar
ISO 6579-1	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección, recuento y serotipos de posible Salmonella - Parte 1: Detección de Salmonella spp.</i>	Publicación en 2017
ISO 10272-1 ISO 10272-2	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección y el recuento de Campylobacter spp. - Parte 1: Método de detección, y Parte 2: Método de recuento de colonias</i>	En proceso de publicación
ISO 10273	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección de Yersinia enterocolitica patógena</i>	Publicación en 2017
ISO 11290-1 ISO 11290-2	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección y el recuento de Listeria monocytogenes y Listeria spp. - Parte 1: Método de detección, y Parte 2: Método de recuento</i>	Publicación en 2017
ISO 15216-1	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la determinación del virus de la hepatitis A y los norovirus utilizando técnicas de reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real - Parte 1: Método de cuantificación</i>	Publicación en 2017
ISO 16140-1 ISO 16140-2	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método de validación - Parte 1: Vocabulario, y Parte 2: Protocolo de validación de métodos alternativos (patentados) frente al método de referencia</i>	Publicación en 2016
ISO 16654, Modificación Nº 1	<i>Microbiología de alimentos y piensos - Método horizontal para la detección de la cepa O157:H7 de Escherichia coli</i>	Publicación en 2017
ISO 18465	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Determinación cuantitativa de las toxinas eméticas (cereulida) mediante cromatografía líquida y espectrometría de masas</i>	Publicación en 2017
ISO 18744	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Detección y recuento de Cryptosporidium y Giardia en las hortalizas de hoja verde frescas y las bayas</i>	Publicación en 2016
ISO 19020	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección inmunoenzimática de enterotoxinas estafilocócicas en los piensos</i>	Publicación en 2017
ISO 19343	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Detección y cuantificación de histamina en el pescado y los productos de la pesca - Método de cromatografía de líquidos de alto rendimiento</i>	En proceso de publicación
ISO 21528-1 ISO 21528-2	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Métodos horizontales para la detección y el recuento de enterobacteriáceas - Parte 1: Detección de enterobacteriáceas, y Parte 2: Método de recuento de colonias</i>	Publicación en 2017
ISO 21872	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección de Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae y Vibrio vulnificus posiblemente enteropatógenos</i>	En proceso de publicación

Número del proyecto	Título	Situación
ISO 22964	<i>Microbiología de la cadena alimentaria - Método horizontal para la detección de Cronobacter spp.</i>	Publicación en 2017
ISO/DIS 20635	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación de la vitamina C por cromatografía de líquidos de (muy) alto rendimiento con detección ultravioleta</i>	Se está elaborando
ISO/CD 20636	<i>Leche en polvo enriquecida, preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación de la vitamina D por cromatografía de líquidos y espectrometría de masas</i>	Se está elaborando
ISO/CD 21446	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación del contenido de vitamina K1 por cromatografía de líquidos de alto rendimiento en fase normal</i>	Se está elaborando
ISO/CD 21468	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación del contenido total de colina y carnitina por cromatografía de líquidos y espectrometría de masa en tándem</i>	Se está elaborando
ISO/CD 21470	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación del contenido de vitamina B1, B2, B3 y B6 por cromatografía de líquidos y espectrometría de masa en tándem</i>	Se está elaborando
Serie ISO/DIS 34101	<i>Sostenibilidad y trazabilidad del cacao en grano Parte 1: Prescripciones para sistemas de gestión de la sostenibilidad Parte 2: Prescripciones en materia de desempeño (en los aspectos económico, social y medioambiental) Parte 3: Prescripciones de trazabilidad Parte 4: Prescripciones para sistemas de certificación</i>	Se está elaborando
ISO/AWI 19565	<i>Pesquerías - Prescripciones mínimas para las etiquetas de productos de la pesca: aspectos medioambientales</i>	Se está elaborando (con la participación de la FAO)