

EXPERIENCIA SOBRE LA EQUIVALENCIA EN EL ÁMBITO DE LAS MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

Comunicación del Japón

Introducción

1. Además de las normas, directrices y recomendaciones internacionales pertinentes, todos los Miembros tienen en cuenta al establecer medidas sanitarias y fitosanitarias los factores de la economía y la eficacia. A excepción de aquellos casos en los que debe adoptarse la "misma medida", creemos que la diferencia de factores relacionados con la economía o la eficacia, tales como los métodos o técnicas de elaboración y los costos laborales, podrían permitir a los Miembros adoptar métodos alternativos mediante los cuales pueda lograrse el mismo nivel de protección, lo cual recibe el nombre de "equivalencia". A continuación, quisiéramos presentar la experiencia del Japón sobre la equivalencia en el ámbito de las medidas sanitarias y fitosanitarias, con el fin de contribuir a la buena marcha del debate sobre la equivalencia entre los Miembros.

Experiencia en el ámbito de la salud de los animales

2. El Japón prohíbe la importación de carne y vísceras procedentes de animales de pezuña hendida y los productos cárnicos derivados de dicha carne, así como las vísceras exportadas de países o regiones infectados de la enfermedad de la fiebre aftosa o que están exentos de la misma pero en los cuales se lleva a cabo la vacunación, en virtud del artículo 36 de la Ley de lucha contra las enfermedades infecciosas de los animales domésticos. Al mismo tiempo, el Japón permite la importación de determinados productos procedentes de estos países o regiones siempre que cumplan las exigencias descritas más adelante, basándose en la idea de que estos productos pueden lograr el mismo nivel de protección que los procedentes de países o regiones exentos de la fiebre aftosa, sin vacunación, mediante la esterilización de los agentes patógenos; se elaboran en las fábricas autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, son tratados térmicamente conforme a las normas, y van acompañados de un certificado de inspección o una copia del mismo expedida por las autoridades oficiales del país exportador en el que se garantice o acredite todo lo anterior.

3. Los aperitivos chinos, incluido el jiaozi (una especie de ravioles rellenos de carne de cerdo picada y verdura), los jamones y los embutidos son los principales productos cárnicos tratados térmicamente, y se importan principalmente de China, Tailandia, el Brasil, el Uruguay y la Argentina. En los últimos años está aumentando la cantidad de importaciones de estos productos, lo que apunta a que los beneficios de las exportaciones superan a los costos del tratamiento térmico, ya que el CIF de estos productos cárnicos así tratados es, por lo general, superior al de la carne cruda. La norma establecida por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca exige que los productos sean esterilizados manteniendo la temperatura del centro del producto a 70°C durante más de 30 minutos en agua caliente o por otro medio. Consideramos que, dado que los aperitivos chinos incluyen el tratamiento con vapor en su proceso de producción, es más fácil que cumplan el requisito impuesto por el Ministerio.

4. Además del caso de los productos cárnicos tratados térmicamente, aceptamos la equivalencia de medidas para las carnes elaboradas, con inclusión, entre otros, del jamón no tratado térmicamente, sobre la base de la información de que un tratamiento de curación prolongada puede lograr el mismo nivel de protección que la esterilización en agua caliente.

5. El Japón está prestando asistencia técnica a nivel bilateral a uno de los países en desarrollo, a través del programa del Organismo de Cooperación Internacional del Japón, con miras a demostrar que el método de elaboración consistente en freír en aceite puede lograr el mismo nivel de protección que los establecidos por el Gobierno del Japón, sobre la base de la solicitud del gobierno del país.

Experiencias en el ámbito de la inocuidad de los alimentos

6. El artículo 7 de la Ley de Sanidad Alimentaria del Japón estipula que el Ministro de Salud y Bienestar Social podrá establecer, desde el punto de vista de la salud pública, normas y especificaciones para los alimentos o aditivos destinados a la venta, y se podrá prohibir a cualquier persona la importación o venta de cualquier alimento o aditivo que no cumpla las normas y especificaciones establecidas. Sobre la base de esta disposición, se establecen especificaciones y normas para los alimentos o aditivos.

7. En el caso de algunos alimentos (productos) para los cuales hay establecidas prescripciones en cuanto a la esterilización como norma para el método de fabricación, se podrá evaluar la equivalencia de las medidas. Por ejemplo, en virtud de las normas relativas al método de fabricación de los productos cárnicos tratados térmicamente, se estipula que el método de esterilización debe ser el siguiente: "calentar la parte central a 63°C durante 30 minutos, o aplicar un tratamiento mediante un método equivalente o más eficaz". En un caso se consideró que una salchicha de carne de cerdo de vienesa, calentada a 71,7°C durante 38 segundos había sido esterilizada mediante un método equivalente o más eficaz y, por lo tanto, se autorizó su importación.

Conclusión

8. Estas experiencias demuestran que la variedad de los hábitos alimentarios puede ampliar el modo de lograr la equivalencia, y contribuir a facilitar el comercio mundial. Creemos que la asistencia técnica en la demostración de la equivalencia puede no sólo ayudar a los países exportadores a cumplir la obligación establecida en el Acuerdo MSF, sino también facilitar el comercio mundial al mejorar la capacidad de estos países para demostrar la equivalencia.
