

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/589
11 de julio de 2005

(05-3063)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

ACTIVIDADES PERTINENTES DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN (ISO)

Declaración del representante de la ISO en la reunión celebrada los días 29 y 30 de junio de 2005¹

La siguiente comunicación, de fecha 30 de junio de 2005, se distribuye a petición del representante de la ISO.

1. La ISO es una organización no gubernamental de la que forman parte instituciones nacionales de normalización de 153 países. Ha publicado más de 15.000 normas internacionales y se ocupa de materias que comprenden desde las tuercas y los tornillos hasta la gestión ambiental, desde los productos alimenticios y la maquinaria agrícola hasta los servicios de tratamiento del agua y la responsabilidad social. La ISO tiene actualmente 734 comités y subcomités técnicos de los que dependen unos 2.200 grupos de trabajo. Cada día se celebran en todo el mundo entre 10 y 15 reuniones para la elaboración de normas de la ISO.
2. Muchas organizaciones de las Naciones Unidas, entre ellas la OMS y la FAO, han otorgado una condición jurídica específica a la ISO, que participa en calidad de observador en la Comisión del Codex Alimentarius (Codex). También se le ha concedido la condición de observador en el Comité de Comercio y Medio Ambiente (CCMA), el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (Comité OTC) y, por supuesto, el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) de la OMC. En materia de asistencia técnica, la ISO coopera habitualmente con la OMC y el CCI, y ha concluido un Memorándum de Entendimiento con la ONUDI.
3. Hay que señalar, en particular, la prolongada y fructífera cooperación que mantiene la ISO con la Comisión del Codex Alimentarius, habiendo adoptado el Codex más de 300 normas de la ISO en esferas como los productos alimenticios, la calidad del agua, la química y la evaluación de la conformidad.
4. De especial interés para los Miembros de la OMC es una nueva norma internacional que se está preparando, titulada ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para las organizaciones que intervienen en la cadena alimentaria. Los requisitos de la norma son aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria a los operadores que desean elaborar y aplicar un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos. La norma ha sido alineada con la ISO 9001:2000 e incorpora los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y las etapas de aplicación establecidas por el Codex.

¹ Kevin McKinley, Secretario General Adjunto.

5. La nueva norma internacional de la ISO es en parte una respuesta a la diversidad de las normas nacionales que se han elaborado y la variedad de organizaciones de minoristas que han preparado documentos de ese tipo para el establecimiento y la comprobación de sistemas de inocuidad de los alimentos, que incluyen a veces prescripciones relativas al sistema HACCP. La ISO 22000 debería convertirse en una norma aceptada internacionalmente para establecer un sistema de gestión que permita cumplir los requisitos de inocuidad de los alimentos, y podría contribuir de ese modo a aclarar y armonizar la situación actual.

6. Otro documento, ISO/TS 22004, proporcionará orientación sobre la aplicación de la ISO 22000 que podría ser útil para las pequeñas y medianas empresas (PYME) y para los países en desarrollo. Se prevé que ese documento se publicará en el último trimestre de 2005, al mismo tiempo que la ISO 22000.

7. Otro proyecto que deseo señalar a la atención de los Miembros de la OMC es el trabajo relativo a una nueva norma internacional titulada ISO 22005, Trazabilidad en la cadena de los piensos y de los alimentos - Principios generales y orientación para el diseño y desarrollo de sistemas. Este trabajo alcanzará en breve la etapa de proyecto de norma internacional y su finalidad es formular recomendaciones sobre la aplicación de un sistema de trazabilidad tanto dentro de las organizaciones que intervienen en la cadena alimentaria como entre ellas.

8. Otros proyectos dignos de mención son los siguientes:

- métodos de análisis para la detección de organismos modificados genéticamente y productos derivados de ellos;
- buenas prácticas para el proceso de irradiación de alimentos destinados al consumo humano, y
- muchos otros métodos de análisis que apoyan y complementan el trabajo del Codex.

9. Por último, entre las iniciativas de la ISO que revisten interés para los Miembros de la OMC cabe mencionar las normas y directrices internacionales relacionadas con la evaluación de la conformidad. A este respecto, la ISO establece procedimientos genéricos convenidos internacionalmente que son utilizados como base para actividades tales como la realización de pruebas, la inspección, la certificación, la acreditación e incluso la declaración de conformidad del proveedor.

10. Quisiera agradecer al Presidente y a los Miembros de la OMC esta oportunidad para exponer brevemente las actividades de la ISO. Confiamos en poder presentar un documento con información más detallada en la próxima reunión del Comité MSF.
