

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

**PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO
DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL**

Proyecto de segundo Informe Anual

A. INTRODUCCIÓN

1. En su reunión de los días 15 y 16 de octubre de 1997, el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias adoptó un procedimiento provisional para vigilar el proceso de armonización internacional y la utilización de normas, directrices o recomendaciones internacionales¹, tal como se estipula en el párrafo 5 del artículo 3 y en el párrafo 4 del artículo 12 del Acuerdo MSF. En su reunión de los días 7 y 8 de julio de 1999, el Comité decidió prorrogar la aplicación del procedimiento provisional de vigilancia por un período de por lo menos dos años, a fin de examinar el funcionamiento provisional en julio de 2001 y decidir en ese momento si continuar con el procedimiento provisional, modificarlo, o elaborar uno nuevo.²

B. ASUNTOS

2. En su reunión de los días 7 y 8 de julio de 1999, el Comité adoptó asimismo el primer Informe Anual.³ En este informe se recoge un resumen de los diversos temas relativos a normas que había examinado el Comité, a la luz de las respuestas de los Miembros a un cuestionario preparado por la Secretaría.⁴ El Comité decidió señalar estos asuntos a las instituciones de normalización correspondientes.

3. Desde la adopción del primer Informe Anual, los Miembros no han presentado ningún nuevo asunto.

C. RESPUESTAS RECIBIDAS DE LAS INSTITUCIONES DE NORMALIZACIÓN

4. Las tres instituciones de normalización respondieron a la solicitud del Comité MSF de examinar los asuntos relativos a las normas mencionados. Sus respuestas se distribuyeron en el documento G/SPS/GEN/137. Asimismo, los organismos proporcionaron actualizaciones sobre estos asuntos en las reuniones del Comité celebradas en noviembre de 1999 y marzo de 2000 y en sus comunicaciones. A continuación se resume la información aportada sobre cada uno de los asuntos.⁵

¹ G/SPS/11.

² G/SPS/14.

³ G/SPS/13.

⁴ G/SPS/W/100.

⁵ Las respuestas del Codex figuran en G/SPS/R/17, párrafo 42 y G/SPS/R/18, párrafo 58; las respuestas de la CIPF figuran en G/SPS/R/17, párrafo 43 y G/SPS/GEN/146; y las respuestas de la OIE figuran en G/SPS/R/17, párrafo 44, G/SPS/R/18, párrafo 51, G/SPS/GEN/145 y Add.1.

Necesidad de combatir la Bursitis Infecciosa Aviar (BIA) en la carne de pollo cocinada - Respuesta del Codex

5. La Mesa de la Comisión del Código señaló que en el capítulo 3.6.1. del *Código Zoosanitario Internacional* (el *Código*) se formulan recomendaciones relativas al comercio internacional en aves domésticas, pollitos de un día y huevos para incubar procedentes de aves domésticas, pero no se hace mención alguna sobre el tema de los productos de ave y en particular la carne de pollo. A efectos de decidir si convendría incorporar disposiciones relativas a la carne de pollo en el capítulo antedicho, la Mesa solicitó a los expertos en Bursitis Infecciosa Aviar de los Laboratorios de Referencia de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) información sobre la probabilidad de presencia del virus de esta enfermedad en la carne fresca de pollos sacrificados en buen estado de salud, la incidencia de la refrigeración y de la congelación en la supervivencia del virus en la carne de pollo, etc. En su reunión de enero de 2000, la Comisión del Código Zoosanitario Internacional de la OIE examinó las respuestas recibidas de estos expertos. La Comisión llegó a la conclusión que, habida cuenta del estado actual de los conocimientos científicos, no se encontraba en condiciones de elaborar un proyecto de norma relativo a este asunto, ya que la información disponible no le permitía concluir si el producto en cuestión suponía un riesgo de transmisión del virus de la BIA. Para poder emitir una opinión definitiva sobre el particular, la Comisión consideró que era preciso llevar a cabo nuevas investigaciones científicas.

Definición de "plaga cuarentenaria"⁶ - Respuesta de la CIPF

6. Habida cuenta de la recomendación del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, la secretaría de la CIPF emprendió la labor de definir el término "control oficial". Las conversaciones preliminares mantenidas en el marco del programa de trabajo de la CIPF en el transcurso del último año dieron lugar a varias propuestas. En mayo de 1999, el Comité de Expertos sobre Medidas Fitosanitarias examinó cuidadosamente las propuestas y concluyó que resultaba difícil captar plenamente en una definición el significado del término. Dicho Comité recomendó la adopción de una explicación más amplia. En su reunión de octubre de 1999, la Comisión Interina de Medidas Fitosanitarias convino en la formación de un grupo de expertos encargado de formular una definición, y, si resultare necesario, directrices para su aplicación.

Residuos de clorotetraciclina (CTC) en la carne de porcino y productos de la especie porcina

7. El Comité de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos examinó la cuestión de la tetraciclina. Los únicos niveles máximos de residuos de tetraciclina, enviados a la Comisión para la adopción provisional del Trámite Cinco, correspondían al pescado y a los camarones. En su período de sesiones de marzo de 2000, el Comité de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos examinó los niveles de residuos máximos recomendados en lo relativo a la carne porcina, bovina, ovina, y carne de pollo.

Bacilli y otros organismos en productos enlatados/embotellados, incluidas las compotas

8. En su reunión de noviembre de 1999, el CCFH (Comité de Higiene de los Alimentos) también examinó la cuestión de los *bacilli* y de otros organismos en productos enlatados/embotellados, incluidas las compotas. El CCFH señaló a la atención del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias los Principios del Codex para el Establecimiento y Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos y recomendó que el Comité sobre Frutos y Hortalizas Elaboradas procediera a la revisión de las normas vigentes.

⁶ Esta definición contiene el término "oficialmente controlado", el cual fue un motivo de preocupación para algunos Miembros.

Frecuencia de los controles a los que están sometidos los toros en los centros de recogida (para detectar brucelosis, tuberculosis, leucosis y Rinotraqueítis Infecciosa Bovina (RIB)) - Respuesta de la OIE

9. Los controles sanitarios a que se han de someter los toros que residen en los centros de inseminación artificial se describen tanto en los capítulos del *Código* que tratan de las enfermedades transmisibles por el semen como en los apéndices relativos a la inseminación artificial de la especie bovina. La Comisión del Código Zoosanitario Internacional abordó con un especialista la necesidad de reexaminar las disposiciones del *Código Zoosanitario Internacional* relativas al semen de toros, verracos y pequeños rumiantes y de velar por la coherencia entre los capítulos sobre las enfermedades animales y los apéndices sobre el semen. Se decidió que dicho especialista presentaría un informe de situación en la próxima reunión de la Mesa de la Comisión del Código Zoosanitario Internacional, que se celebrará en septiembre de 2000.

Utilización del ácido benzoico como aditivo de conservación en las salsas - Respuesta del Codex

10. El Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes estudia en la actualidad cuáles son los niveles inocuos de ácido benzoico. No existen normas del Codex para las salsas, pero este tema se analizará siguiendo la norma general para los aditivos alimentarios. En noviembre de 1999 se distribuyó el proyecto revisado de la norma general para los aditivos alimentarios y se solicitó a los gobiernos que formularan comentarios antes de la próxima reunión del Codex relativa a Aditivos Alimentarios y Contaminantes, en marzo de 2000.

Prescripciones de certificación del origen de los animales - Respuesta de la OIE

11. A fin de examinar el tema con mayor detenimiento, la Comisión del Código Zoosanitario Internacional proyecta hacer referencia a los artículos científicos relativos a la trazabilidad de los animales y productos de origen animal, que se publicarán en la edición número 2, volumen 20 de *Scientific and Technical Review* de la OIE.

Certificación con respecto a la ausencia de determinados agentes patógenos en los productos cárnicos crudos - Respuesta del Codex

12. El Comité de Higiene de los Alimentos (CCFH) analizó la cuestión de la certificación de los productos cárnicos crudos en lo que respecta a la ausencia de agentes patógenos. El CCFH reconoció que desde el punto de vista científico resultaba imposible suministrar dicha certificación, ya que abarcaba una sola etapa del sistema HACCP en el marco de la gestión de riesgos. Recomendó además la adhesión a las buenas prácticas de fabricación, tal como se especifica en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. El CCFH llegó a la conclusión de que por el momento no hay necesidad de un texto específico.

Prescripciones de certificación de enfermedades para las que pueden no existir medidas nacionales de control (productos cárnicos) - Respuesta de la OIE

13. Con respecto a las prescripciones de certificación de enfermedades transmitidas por la carne y los productos cárnicos, la Mesa de la Comisión del Código indicó que las recomendaciones correspondientes fueron formuladas para cada una de las enfermedades en los diversos capítulos del *Código*, y que las recomendaciones no se deben limitar a las enfermedades de la Lista A.
