

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

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

Proyecto de informe anual

Nota de la Secretaría

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 establece en los artículos 3.5 y 12.4 del Acuerdo MSF. El párrafo 10 del procedimiento provisional prevé que:

"La Secretaría deberá preparar un informe anual al Comité sobre las listas, normas, directrices o recomendaciones establecidas en virtud del párrafo 8, las principales consecuencias identificadas por los Miembros, las observaciones de éstos sobre la utilización o no utilización de las normas, directrices y recomendaciones internacionales identificadas, así como sobre los casos en que se haya determinado que no existe ninguna norma, directriz o recomendación internacional, con las correspondientes conclusiones a que haya llegado el Comité." [subrayado añadido]

2. Antes de la reunión del 7 y 8 de julio de 1999 del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, éste examinó las cuestiones normativas que figuran a continuación, basándose en las propuestas de los Miembros:

- i) necesidad de combatir el virus de la Bursitis Infecciosa Aviar (BIA) en la carne de pollo cocinada²;
- ii) definición de "plaga de cuarentena"³;
- iii) residuos de clorotetraciclina (CTC) en la carne de porcino y productos de la especie porcina⁴;
- iv) *Bacilli* y otros organismos en productos enlatados/embotellados, incluidas las compotas⁴;

¹ G/SPS/11.

² G/SPS/W/99 (comunicación de Tailandia).

³ G/SPS/W/97 (comunicación de los Estados Unidos).

⁴ G/SPS/W/87 (comunicación de los Estados Unidos).

- v) frecuencia de los controles a los que están sometidos los toros en los centros de recogida (para detectar brucelosis, tuberculosis, leucosis, rinitis infecciosa bovina (RIB))⁵;
- vi) ácido benzoico como aditivo de conservación en las salsas⁶;
- vii) prescripciones de certificación del origen de los animales⁷;
- viii) certificación con respecto a la ausencia de ciertos agentes patógenos en los productos cárnicos crudos⁷;
- ix) prescripciones de certificación de enfermedades para las que puede no existir medidas nacionales de control (productos cárnicos).⁷

3. En marzo de 1999 la Secretaría distribuyó un documento titulado "Solicitud de información de los Miembros sobre la utilización de las normas internacionales".⁸ El objeto del documento era recoger información de los Miembros sobre las cuestiones indicadas anteriormente, de conformidad con el párrafo 8 del procedimiento provisional para la vigilancia del proceso de armonización internacional. Contestaron al cuestionario 11 Miembros.⁹ A continuación se hace un resumen de esas respuestas, así como de las declaraciones de los Miembros al respecto.

B. CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS

1. Necesidad de combatir la Bursitis Infecciosa Aviar (BIA) en la carne de pollo cocinada

4. En su comunicación, Tailandia explicaba que, actualmente, había una norma internacional sobre esta enfermedad, pero que se refería solamente a cuestiones específicas de salud animal.¹⁰ Esta enfermedad no era una zoonosis y por lo tanto no causaría ningún daño a la salud humana. El Código de la OIE había incluido la BIA entre las enfermedades de la lista B (parte 3, sección 3.6, capítulo 3.6.1). Sus directrices y recomendaciones se referían a la importación de aves vivas, pollitos de un día y huevos para incubar. En el Código no figuraba ninguna recomendación sobre el comercio de la carne y de los productos de ave. El tratamiento térmico extremo que actualmente exigen algunos países para combatir la Bursitis Infecciosa Aviar (BIA) convertía el producto en inaceptable. Tailandia señaló que aplicaba el Código de la OIE con respecto a la BIA para impedir importar la enfermedad. Sin embargo, era necesario contar con una norma internacional para la BIA en la carne de pollo cocinada a fin de impedir restricciones a la importación innecesarias.

5. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los debates posteriores del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. Australia se manifestó de acuerdo con la elaboración de una norma internacional al mismo tiempo que señalaba que podrían requerirse algunos trabajos científicos

⁵ G/SPS/W/96 (comunicación de las Comunidades Europeas).

⁶ G/SPS/W/91 (comunicación de Filipinas).

⁷ G/SPS/W/89 (comunicación del Canadá).

⁸ G/SPS/W/100.

⁹ Chipre, la República Checa, las Comunidades Europeas, Hungría, el Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Noruega, Filipinas, Tailandia y los Estados Unidos.

¹⁰ Véase G/SPS/W/99, G/SPS/R/14, párrafo 35 y G/SPS/GEN/90.

nuevos o complementarios. Australia ofreció a la OIE poner a su disposición las pruebas científicas en las que había basado su medida.

6. Nueva Zelandia indicó que resultaría conveniente contar con directrices internacionales en las que se tuvieran en cuenta la distinta situación sanitaria en lo que respecta a la BIA en los diferentes países. La cepa de BIA de Nueva Zelandia no provocaba enfermedades con manifestaciones clínicas, mientras que en prácticamente todos los demás países se había extendido la BIA con síntomas clínicos. A Nueva Zelandia le interesaba que existiera una norma internacional destinada a la mayoría de los países en los que se había manifestado ya la enfermedad. Nueva Zelandia opinaba que, para proteger su actual situación sanitaria, necesitaba directrices similares a las recomendaciones de la OIE en lo que respecta a las aves vivas. El análisis del riesgo de plagas de Nueva Zelandia en lo que respecta a la carne de pollo recomendaba que los productos cárnicos procedieran de pollos para asar que hubiesen demostrado estar libres de infección con virus de la BIA y que no estuvieran vacunados con vacunas vivas de dicho virus.

7. El Brasil, las Comunidades Europeas, los Estados Unidos y Malasia consideraban que era necesario contar con una norma internacional, para evitar las prácticas comerciales restrictivas. Las Comunidades Europeas eran partidarias de que existiera una norma internacional y de que no se impusiera ninguna restricción al comercio de la carne de pollo (excepto para las remesas a aquellos países que demostraran estar libres del virus de la BIA) ya que dicho virus no constituía un riesgo para la salud pública. Los Estados Unidos señalaron que se había visto afectado su comercio con Australia y Nueva Zelandia. El Japón indicó que, si estaba científicamente demostrada la posibilidad de transmisión de la BIA a través de la carne de pollo, era necesario contar con una norma internacional.

8. Filipinas, Hungría, Noruega, la República Checa y Chipre consideraban que no existía ninguna necesidad de una norma internacional. Chipre, la República Checa, Noruega y Filipinas señalaron ya que el riesgo de que se introdujera el virus de la BIA a través de la carne de pollo era mínimo. Noruega observó que la enfermedad en cuestión estaba considerada como una "enfermedad de producción", lo que significaba que se podía evitar manteniendo en las aves de corral las debidas condiciones higiénicas. Filipinas afirmó que la BIA no era una zoonosis y que se habían adoptado ya medidas adecuadas para prevenir su transmisión a través de la carne de pollo.

2. Definición de "plaga de cuarentena"

9. En su comunicación, los Estados Unidos señalaron que el glosario de la CIPF daba la siguiente definición para el término plaga de cuarentena: "aquella que puede tener importancia económica potencial para el área en peligro aun cuando la plaga no exista o, si existe, no está extendida y se encuentra bajo control oficial".¹¹ Se han formulado preguntas sobre el significado de "control oficial". Estas dos palabras no estaban incluidas entre las definiciones de la CIPF. Habría que convenir en el significado de "control oficial" para garantizar una comprensión y una aplicación armonizadas de este concepto, sobre todo debido a que se utilizaba para justificar la aplicación de medidas fitosanitarias a las plagas interceptadas. Si bien existían definiciones tanto del término "oficial" como del término "control"¹², las interpretaciones de los Miembros sobre el significado de "control oficial" variaban considerablemente.

¹¹ G/SPS/W/97, G/SPS/R/14, párrafo 34 y en respuesta al documento G/SPS/W/100.

¹² La definición del Glosario de Términos Fitosanitarios de la CIPF del término "oficial" es "establecido, autorizado o ejecutado por una Organización Nacional de Protección Fitosanitaria" y de "control" "la supresión, contención o erradicación de una población de plagas".

10. Los Estados Unidos opinaban que era necesario elaborar una norma que explicara el significado de "control oficial" por las siguientes razones:

- a) El término no podía explicarse adecuadamente en una frase de una o dos palabras.
- b) El aclarar la definición contribuiría a facilitar una comprensión común de lo que constituye un programa oficial de control interno, sobre todo de los programas de control realizados a nivel local o regional.
- c) El aclarar el término ayudaría a que los países no fueran arbitrarios y discriminatorios en su aplicación de las medidas fitosanitarias para las plagas que puedan existir ya en el país importador y que no estén sometidas a control de cuarentena para evitar su difusión interna.

11. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en posteriores debates del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. El representante de la CIPF informó al Comité de que la Convención acababa de revisar el Glosario y había incluido una definición propuesta para el término "control oficial".¹³ Si lo aprobaba el Comité de Expertos sobre Medidas Fitosanitarias, el Glosario revisado se presentaría en octubre de 1999 para que lo adoptara la segunda Comisión Provisional de Medidas Fitosanitarias.

12. Chile, la República Checa, Chipre, las Comunidades Europeas, Hungría, el Japón, Nueva Zelanda, Noruega y Tailandia convinieron todos ellos en que resultaría útil contar con una definición oficial. Noruega indicó que, para facilitar el comercio era importante que los países prepararan listas de plagas reglamentadas que requieran la adopción de medidas fitosanitarias y, por lo tanto, se necesitaban criterios claros para hacer una lista de esas plagas. En cuanto a las plagas de incidencia interna, se necesitaba sobre todo comprender claramente qué plagas deberían ser incluidas en la lista de plagas de cuarentena, y qué elementos deberían constituir un programa de control interno para dichas plagas. Nueva Zelanda observó que algunos países estaban interceptando plagas que existían ya en el país importador amparándose en que dichas plagas estaban ya bajo "control oficial". Sin embargo, las prescripciones respecto de los proveedores nacionales no eran obligatorias y no comportaba ninguna consecuencia el no cumplimiento de las mismas. Nueva Zelanda indicó que estaban afectadas sus exportaciones de kiwis al Japón. Las Comunidades Europeas señalaron que, el contar con una definición podría evitar las interrupciones del comercio entre países en que se hubieran adoptado medidas diferentes debido a una falta de entendimiento común de la terminología pertinente. Tailandia observó que la falta de una definición afectaba al comercio de flores frescas y plantas ornamentales.

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

13. En su comunicación, los Estados Unidos señalaron que, de las varias tetraciclinas (CTC, oxitetraciclina y tetraciclina), solamente para la oxitetraciclina había una norma internacional donde se establecía el LMR. El JECFA y el Codex habían determinado que las tres tetraciclinas (tetraciclina, oxitetraciclina y clorotetraciclina) deberían tener un LMR común, es decir cada una de las tetraciclinas debería tener el mismo LMR y el total de las tres tetraciclinas no debería exceder dicho LMR.¹⁴ Actualmente, algunos países no tenían un LMR para una o más tetraciclinas. En consecuencia, estaban utilizando de hecho una tolerancia nula para las tetraciclinas para las que no se había fijado ningún LMR. El comercio de carne de porcino y productos de la especie porcina estaba

¹³ G/SPS/R/14, párrafo 34.

¹⁴ G/SPS/W/87 y en respuesta al documento G/SPS/W/100.

considerablemente afectado por la no existencia de dicha norma, y existía también la posibilidad de que se viera afectado significativamente el comercio de productos procedentes del ganado bovino y ovino, y de carne de pollo, pavo y pato.

14. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los posteriores debates del Comité, y en su respuesta al documento G/SPS/W/100. Nueva Zelanda, Noruega, Chipre, Malasia, Japón y Tailandia estaban de acuerdo en que era necesaria una norma internacional para proteger la salud humana. Tailandia informó de que en su país se aplicaba el LMR del Codex para la oxitetraciclina. No obstante, las otras tetraciclinas (CTC y tetraciclina) se utilizaban extensamente en la industria ganadera, por lo que se necesitaba también un LMR para ambas. Nueva Zelanda indicó que la falta de un LMR del Codex definitivo para la CTC obligaba a su país a establecer períodos de retención más largos de lo necesario para proteger la salud humana (de los residuos potenciales) o para aplicar las mejores prácticas agrícolas (a fin de garantizar que el contenido de los residuos fuera menor que el límite de detección). Nueva Zelanda estaba adoptando el LMR del Codex para las tetraciclinas como norma alimentaria nacional, a fin de crear una situación en que los productores de carne de Nueva Zelanda pudieran competir en condiciones de igualdad en los mercados nacionales e internacionales.

15. Las Comunidades Europeas señalaron que, dentro del ámbito del Codex, se inclinaban por establecer un LMR para la CTC como medicina veterinaria, pero se oponían a que se estableciera un LMR para la utilización de la CTC como aditivo forrajero. Las Comunidades Europeas observaron que la evaluación más reciente de los descubrimientos científicos no descartaban posibles efectos negativos en cuanto al desarrollo de resistencia a los antibióticos en los animales que consumían piensos a los que se hubiera incorporado antibióticos como aditivos. El aumento de la resistencia a los antibióticos de los animales podría plantear riesgos para la salud humana. Al establecer un LMR había que considerar los posibles efectos perjudiciales causados por una utilización específica. Filipinas planteó la necesidad de ejercer una mayor vigilancia en la determinación de la inocuidad de los alimentos con respecto a los residuos de antibióticos de la carne, e indicó que el que hubiera una norma internacional podría contribuir a evitar la confusión en el mercado internacional.

16. Hungría y la República Checa consideraban que no era necesario contar con una norma internacional.

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

17. En su comunicación, los Estados Unidos señalaron que las normas del Codex para las compotas establecían que esos productos "no contendrán microorganismos en cantidades que representen un peligro para la salud".¹⁵ Esta norma presuponía que no era necesaria una tolerancia cero para eliminar los peligros para la salud. El Codex había explicado recientemente su postura en cuanto a la tolerancia cero y los peligros para la salud en sus Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL21-1997). En este documento, el Codex afirmaba que "la mera detección, mediante una prueba de presencia-ausencia, de ciertos organismos que causan enfermedades transmisibles para los alimentos ... no indica necesariamente una amenaza a la salud pública". Sin embargo, ciertos países han rechazado las importaciones de compotas que contengan bacterias (*Bacillus Cereus*) sin demostrar que el nivel o el estado (por ejemplo, esporas) de las bacterias detectadas constituya un peligro para la salud. Por razones similares se ha rechazado la entrada en los mercados de otros productos enlatados y embotellados. Los Estados Unidos consideraban esta forma de proceder incompatible con las normas del Codex y una restricción innecesaria del comercio. En su 21º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius recomendó que se examinaran y revisaran, si procedía, todas las normas de productos básicos, a fin de simplificarlas eliminando los detalles innecesarios relacionados con cuestiones de

¹⁵ G/SPS/W/87 y en respuesta G/SPS/W/100.

calidad. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, presidido por los Estados Unidos, había comenzado el proceso de revisión. Las compotas, las jaleas y las conservas de frutas se encontraban en un estadio inicial ya que, por tener un Ph bajo y un alto contenido de agua, se consideraban un alimento de bajo riesgo en lo que respecta a la contaminación microbiana.

18. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los posteriores debates del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. Las Comunidades Europeas, Chipre y la República Checa convinieron en que era necesaria una norma internacional. Las Comunidades Europeas señalaron que el actual criterio con respecto a las disposiciones en materia de higiene de las normas del Codex, debía atenerse a las directrices sobre inocuidad microbiológica preparadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. En cuanto a la necesidad de una Norma del Codex para las compotas, en los requisitos sobre la composición incluidos en las normas verticales se daba a menudo información útil para conseguir no inducir a error al consumidor sobre la naturaleza del producto. Al parecer, era necesario revisar y actualizar la norma del Codex para las compotas, sobre todo las disposiciones con respecto a la higiene. Había también que realizar una evaluación del riesgo microbiológico a fin de establecer los límites prescritos.

19. Noruega señaló que estaba de acuerdo con el actual texto de la norma y que, en su opinión, no era necesario fijar niveles específicos de posibles agentes patógenos como el *Bacillus Cereus*, cuya mera presencia no constituía necesariamente un peligro para la salud, que dependía del nivel de contaminación. Hungría consideraba que no había necesidad de una norma internacional.

5. 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))

20. En su comunicación, las Comunidades Europeas señalaban que la falta de coherencia entre las disposiciones del apéndice del Código Zoosanitario Internacional de la OIE relativas al semen de bovino y las de los artículos del Código relativos a las enfermedades correspondientes, daba lugar a disparidades entre las peticiones de los distintos países importadores.¹⁶ La recogida de semen se realizaba antes de que se determinara el destino final del mismo. Las pruebas serológicas tenían que realizarse antes de la recogida. Las pruebas de los toros utilizados para la inseminación artificial se solían realizar sobre los descendientes, para lo cual era necesario un mínimo de cuatro a cinco años. Sólo al final del período de la prueba podía conocerse el valor comercial y genético del semen, y preverse las posibilidades comerciales del mismo.

21. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los posteriores debates del Comité y en su respuesta al documento G/SPS/W/100. Noruega, Malasia, Tailandia, Chipre, la República Checa, Nueva Zelanda, Filipinas, Hungría y los Estados Unidos indicaron que estaban de acuerdo en que se elaborara una norma. Nueva Zelanda informó que desde 1993 había venido utilizando la norma sobre el semen de su país que, sin embargo, se estaba sustituyendo actualmente por reglamentaciones basadas en las normas de la OIE. Dada la extensa progenie requerida para las pruebas antes de la utilización generalizada del semen, seguían planteándose problemas con respecto a las expediciones para la exportación de semen procedente de especies de rumiantes. El semen solía recogerse y almacenarse en previsión de la ulterior venta y utilización, sin conocer el país de destino. Filipinas señaló que la elaboración de una norma internacional impediría que la enfermedad se transmitiera a los animales inseminados.

22. El Japón observó que las enfermedades de la norma identificada figuraban como enfermedades de cuarentena. Así pues, los países exportadores debían adoptar medidas basadas en normas internacionales.

¹⁶ G/SPS/W/96.

6. Utilización del ácido benzoico como aditivo de conservación en las salsas

23. En su comunicación, Filipinas señalaba que el ácido benzoico era un aditivo de conservación, antimicrobiano, utilizado en las salsas que requerían un tiempo de conservación de 6 a 12 meses y que, por lo tanto, se utilizaba en productos comercializados para la exportación.¹⁷ La falta de una norma internacional permitía a los países adoptar medidas discriminatorias sobre el uso del aditivo. La ingesta diaria admisible (IDA) del ácido benzoico se ha determinado en 5 mg/kg de peso corporal, lo que se ha utilizado como motivo para restringir su uso, ya que un alto nivel de consumo de los alimentos que contienen el aditivo podría constituir un riesgo para la salud. Sin embargo, al no existir metodologías acordadas internacionalmente para evaluar el riesgo que comporta la ingestión de los aditivos alimentarios, cabía la posibilidad de una discriminación en el uso. La utilización de ácido benzoico en las salsas figuraba en el proyecto de norma general para aditivos alimentarios del Codex, que debería terminar de elaborar lo antes posible dicha norma general ya que el que no existiera, no sólo perjudicaba el comercio internacional de salsas, sino también el de otros productos alimenticios elaborados con la adición de conservantes.

24. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los posteriores debates del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. Los Estados Unidos, Noruega, Tailandia, Chipre, las Comunidades Europeas, Hungría y la República Checa acordaron que era necesario contar con una norma internacional. Los Estados Unidos insistieron en la importancia de la norma general del Codex para aditivos alimentarios, que se sometería a la aprobación de los miembros del Codex en junio de 1999. El ácido benzoico utilizado como aditivo para las salsas se examinaría en el Trámite 6 en el 32º período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes. En el supuesto de que se presentara una recomendación para su aprobación, la Comisión del Codex Alimentarius estudiaría la adopción de una norma sobre ácido benzoico en su 24º período de sesiones del año 2001. Noruega señaló que en la norma se debería tener en cuenta el uso frecuente del ácido benzoico en los alimentos, así como que su IDA es baja y que puede provocar reacciones alérgicas.

25. El Japón consideraba que no existía ninguna necesidad de elaborar una norma internacional. El Consejo de Higiene de los Alimentos del Japón tendría en cuenta la norma general del Codex para los aditivos alimentarios si bien, en última instancia, las normas japonesas se basarían en los hábitos alimentarios del Japón. En este país, se permitía la utilización de ácido benzoico para el caviar, la margarina, las bebidas no alcohólicas, la salsa de soja y el jarabe a unos niveles de utilización previstos, pero no para las salsas y productos similares. Podría considerarse la posibilidad de que se utilicen aditivos alimentarios (incluido el benzoato en las salsas) previa presentación de solicitudes de conformidad con las directrices publicadas en marzo de 1996.

7. Prescripciones con respecto a la certificación del origen de los animales

26. En su comunicación, el Canadá señaló que se imponían restricciones al comercio de productos cárnicos porque algunos países exigían que se identificara el país de origen del animal del que procedían esos productos por motivos de protección sanitaria.¹⁸ Como práctica habitual, las industrias cárnicas importaban animales, elaboraban la carne y exportaban los productos a otro país. Algunos países exigían que los productos cárnicos importados procedieran únicamente de animales criados en el país exportador. Este requisito se mantenía incluso cuando el país importador importaba también productos cárnicos directamente del país de origen de los animales, lo que planteaba una dificultad para las industrias del país exportador, que debían separar los envíos para cumplir con dicho requisito. Se podría solicitar a la OIE que estableciera criterios y condiciones para determinar los requisitos relativos al país de origen en relación con la protección sanitaria.

¹⁷ G/SPS/W/91.

¹⁸ G/SPS/W/89.

27. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los debates posteriores del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. Malasia, Tailandia, Chipre, Noruega, Filipinas, Hungría y las Comunidades Europeas convinieron en la necesidad de elaborar una norma internacional para facilitar el comercio. Las Comunidades Europeas observaron que para exportar al territorio de la Comunidad "la carne y los productos cárnicos deben proceder de animales que han permanecido al menos tres meses (o desde su nacimiento si tienen menos de tres meses de edad) en el territorio de un país o región del que estén permitidas las importaciones". Dicho requisito parecía más adecuado que el de exigir que los animales hubieran nacido y estuvieran criados en el país de expedición de la carne. Noruega consideraba que para conseguir unos niveles adecuados de protección era imprescindible la identificación del país de origen.

28. Los Estados Unidos, la República Checa y el Japón no veían la necesidad de que se elaborara una norma internacional. El Japón señaló que un país importador podría permitir la importación de productos derivados de animales criados en terceros países si pudieran aplicarse a ambos países requisitos similares de importación. Sin embargo, estos requisitos eran establecidos por cada uno de los países importadores, según la situación reinante en los países exportadores respecto a la enfermedad. Los Estados Unidos reconocían que la posible pérdida de identidad del origen de la carne podía ser una preocupación legítima en cuanto a su inocuidad, que cabría examinar con más detalle en relación con las normas en función del riesgo para la salud animal, pero había que seguir debatiendo la necesidad de una norma internacional.

8. Certificación con respecto a la ausencia de ciertos agentes patógenos en los productos cárnicos crudos

29. En su comunicación, el Canadá señalaba que se imponían restricciones al comercio de productos cárnicos porque algunos países exigían que la carne estuviera libre de algunos agentes patógenos, como por ejemplo la salmonella.¹⁹ Se podría solicitar al Codex que determinara si era factible o adecuado elaborar normas para regular la presencia de agentes patógenos de la carne cruda.

30. Otros Miembros expresaron sus opiniones en los debates posteriores del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. Filipinas y las Comunidades Europeas convinieron en que el Codex debería determinar si resultaría viable o adecuado elaborar normas para regular la presencia de agentes patógenos de la carne cruda, cuestión que había sido abordada por el Codex en 1997 y en octubre de 1998. Además, la FAO y la OMS estaban al parecer considerando la posibilidad de crear un comité conjunto de expertos que se ocupara de los riesgos microbiológicos. Para la elaboración de estas normas, mediante una evaluación bien fundada de los riesgos microbiológicos, habría que tener en cuenta la situación sanitaria especial de algunos países Miembros de la OMC, donde de forma natural o mediante medidas de control se había alcanzado una menor prevalencia de algunos agentes patógenos transmitidos por los alimentos. Resultaba más conveniente establecer un nivel máximo permisible que exigir la ausencia total de ciertos agentes patógenos en la carne.

31. Los Estados Unidos opinaban que convenía establecer normas, dado el considerable número de restricciones impuestas a los productos cárnicos debido a la presencia de ciertas enfermedades de animales difícilmente transmisibles a través de la carne. Por ejemplo, algunos Miembros habían indicado que las prescripciones de cuarentena impuestas por Australia a la importación de carne de pollo cocida eran demasiado estrictas y básicamente más restrictivas para el comercio de lo necesario para proteger la salud de los animales. Algunas enfermedades identificadas por Australia como objeto de preocupación, particularmente la bursitis infecciosa (BIA) difícilmente podían ser transmitidas por la carne y, por lo tanto, parecía innecesaria la prescripción de alta temperatura impuesta por Australia. Igualmente, los países de las regiones libres de la enfermedad de Newcastle deberían poder exportar carne de ave sin que se les aplicaran restricciones innecesarias debidas solamente a la vacunación.

¹⁹ G/SPS/W/89.

Los Estados Unidos observaron que, si bien nunca se había dado un caso documentado de transmisión de peste aviar a través de la carne, México estaba considerando introducir prescripciones que incluían pruebas con respecto a la peste aviar, que entorpecerían las exportaciones de carne de ave de los Estados Unidos. Hasta hace poco, la Argentina había mantenido la prohibición para las importaciones de carne fresca, refrigerada o congelada de porcino procedente de los Estados Unidos para protegerse contra el riesgo de introducción del síndrome respiratorio y reproductivo del cerdo. Esta enfermedad se transmitía por contacto entre los cerdos y, como reconocimiento de este hecho, la Argentina había accedido a establecer medidas menos restrictivas que permitieran el comercio de carne de porcino. Los Estados Unidos sugerían que las directrices podrían centrarse en primer lugar en algunas de las enfermedades específicas identificadas, que provocaban trastornos considerables al comercio.

32. Malasia, Tailandia, Hungría y la República Checa estaban también de acuerdo en que se estableciera una norma internacional. Malasia señaló que en su país se dependía mucho de la carne importada, sobre todo de la carne cruda. Tailandia observó que actualmente era difícil criar animales, especialmente pollos para asar, libres de contaminación patógena y que por lo tanto era imposible producir carne sin ningún agente patógeno. Por lo general, los productos cárnicos crudos se consumían después de cocinados, operación que destruiría los agentes patógenos. Por lo tanto, si los productos se cocinaban adecuadamente y se manipulaban teniendo en cuenta las normas de higiene, su consumo sería inocuo. Tailandia y la República Checa señalaron que las normas internacionales deberían tener en cuenta las diferencias entre las dosis infecciosas de los distintos agentes patógenos, así como la diferente susceptibilidad, según los individuos, a esos agentes patógenos.

33. Chipre, el Japón y Noruega no creían que la elaboración de normas internacionales en este ámbito fuera viable actualmente. Noruega señaló que el Canadá no había manifestado claramente qué tipo de normas debía formular el Codex. Considerando que la presencia de salmonella y de agentes patógenos similares en la carne fresca variaba considerablemente de un país a otro y de una región a otra, y que los niveles de protección adecuada fijados por distintos Miembros diferían entre sí, Noruega dudaba que fuera factible elaborar normas satisfactorias para todos los distintos niveles de agentes patógenos y niveles de protección adecuada.

9. Prescripciones de certificación de enfermedades para las que pueden no existir medidas nacionales de control (productos cárnicos)

34. En su comunicación, el Canadá señalaba que se imponían restricciones al comercio de productos cárnicos debido a la presencia de ciertas enfermedades de los animales cuya transmisión a través de la carne era poco probable.²⁰ Las directrices de la OIE deberían servir como base para la certificación zoonosanitaria. En los certificados de exportación debería exigirse que se incluyeran únicamente las enfermedades importantes (por ejemplo, las de la lista A de la OIE). Se podría pedir a la OIE que elaborara directrices más específicas para la certificación zoonosanitaria de los productos cárnicos, por ejemplo, en relación con las enfermedades que son motivo de preocupación y las salvaguardias apropiadas, por ejemplo, que el país y que la explotación agrícola -más una extensión de un radio determinado en torno a la misma- estén exentos de enfermedad. También se podrían elaborar directrices para los países que pretendan exigir una certificación más estricta, por ejemplo para los programas de vigilancia o para la obtención de datos sobre la transmisión de enfermedades a través de los productos cárnicos.

35. Otros Miembros manifestaron sus opiniones en los debates posteriores del Comité y en sus respuestas al documento G/SPS/W/100. Noruega, Malasia, Tailandia, Chipre, las Comunidades Europeas, Nueva Zelanda, la República Checa y los Estados Unidos convinieron en que era necesario elaborar una norma internacional. Noruega y Malasia señalaron que la utilización de requisitos no pertinentes, cuando se certificaran productos cárnicos para la exportación era un impedimento para el

²⁰ G/SPS/W/89.

comercio y que debería reglamentarse la enumeración de requisitos pertinentes relativos a las distintas enfermedades incluidas en las listas A y B, así como a otras enfermedades. Tailandia y Chipre indicaron que ellos utilizaban la norma internacional identificada. Los Estados Unidos señalaron que actualmente la OIE no tenía normas para la carne, respecto a todas las enfermedades incluidas en la lista A. Los Estados Unidos y Tailandia observaron que la norma debería establecer específicamente que sólo las enfermedades incluidas en la lista A eran importantes en lo que respecta a la carne. Las Comunidades Europeas no consideraban razonable aplicar restricciones al comercio en relación con agentes patógenos que no se supiera podían transmitirse a través de la carne, pero advirtieron que muchas enfermedades contagiosas podían transmitirse a través de productos animales, incluida la carne. Esto se aplicaba especialmente a aquellos productos que, aunque destinados al consumo humano, podían terminar introducidos en la cadena de piensos para animales. Era por lo tanto de la mayor importancia controlar los productos importados en lo que respecta a aquellas enfermedades que pudieran tener efectos sobre los animales, directa o indirectamente. La propuesta de incluir solamente las enfermedades de la lista A en los certificados de exportación podría causar grandes dificultades a algunos países que, de forma natural, gozaban de una buena situación sanitaria, o la habían alcanzado mediante el control y la erradicación.

36. El Japón y Hungría consideraban que las actuales directrices de la OIE eran adecuadas.
