

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

RESTRICTED

G/SPS/W/99

2 de marzo de 1999

(99-0779)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

Comunicación de Tailandia

De conformidad con el párrafo 6 del procedimiento provisional para vigilar la utilización de las normas internacionales (G/SPS/11), Tailandia propone que el Comité examine la cuestión que se plantea a continuación.

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO
DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

Comunicación de Tailandia

Productos afectados:	Carne de pollo cocinada.
Enfermedad/problema/cuestión:	La necesidad de una medida para combatir el virus de la Bursitis Infecciosa Aviar (BIA) en la carne de pollo cocinada.
¿Se ve afectado el comercio internacional de manera importante por esta cuestión?	Sí. El comercio internacional de carne de pollo cocinada se ve considerablemente afectado. Esta medida también afectaría a otros tipos de carne de aves de corral y sus productos.
¿Se encuentra actualmente en vigor una norma internacional aplicable a esta enfermedad/problema/cuestión en relación con estos productos?	En la actualidad existe una norma internacional relativa a esta enfermedad, pero trata únicamente de cuestiones específicas de salud animal. Esta enfermedad no es una zoonosis, por lo que no causará ningún daño a la salud o la vida humanas.
En caso afirmativo:	La única norma internacional existente relativa a esta enfermedad es el "Código Internacional de Sanidad Animal (mamíferos, aves y abejas) de la OIE (1997)".
Se ruega describir brevemente la norma vigente:	El Código de la OIE, elaborado como directriz para el comercio internacional de animales y productos animales entre sus países miembros enumera la BIA entre las enfermedades de la Lista B (parte 3, sección 3.6, capítulo 3.6.1). Sus directrices y recomendaciones se refieren únicamente a la importación de aves vivas, pollitos "de un día" y huevos para incubar. El Código no incluye recomendaciones sobre el comercio de carne de aves de corral ni de sus productos.
¿No es adecuada la norma internacional?	No se aplica.

Descripción de la manera en que se ve afectado el comercio por esta cuestión y la forma de resolverla mediante las normas internacionales vigentes u otras nuevas:

¿Cómo se ve afectado el comercio?

Con arreglo a las prescripciones para combatir el virus de la BIA, la carne de pollo cocinada debe tratarse a 74°C durante 165 minutos, o a 80°C durante 125 minutos. Esas elevadas temperaturas junto con la exigencia de cocer la carne mucho tiempo son condiciones extremas y sin duda resultarían en un producto de textura y aspecto inaceptables para el consumidor. Además, los costos de producción de la mercancía también aumentarían si el país de origen cumpliera esos requisitos. Esta medida no sólo lleva a la creación de obstáculos al comercio internacional de carne de aves de corral sino que, además, va más allá de la necesidad de proteger la vida o la salud animal. Según el Código Internacional de Sanidad Animal de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), la BIA es una enfermedad clasificada en la Lista B. En esa Lista figuran enfermedades que no plantean una amenaza potencial de contaminación grave y difusión rápida de enfermedades de animales ni son causa importante de impedimentos al comercio internacional, las enumeradas en la Lista A.

El Acuerdo MSF exige que los Miembros de la OMC colaboren con las organizaciones internacionales competentes y sus órganos auxiliares para promover la armonización (párrafo 4 del artículo 3 del Acuerdo MSF). El Acuerdo MSF enumera específicamente organizaciones como el Codex, la OIE y la CIPF. Dichas organizaciones abordan cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, la salud de los animales y la preservación de las plantas, respectivamente. El Acuerdo MSF de la OMC reconoce a la OIE como único órgano internacional competente para la elaboración de normas sanitarias internacionales relativas a animales y productos animales. Contiene directrices generales sobre el análisis de riesgos en las que se reconoce que la importación de esos productos puede entrañar cierto grado de riesgo para los países importadores. La OIE afirma en el Código que es preferible el análisis de riesgos en la importación que optar por la perspectiva de riesgo cero porque el primero ofrece una decisión más objetiva y permite a la Administración Veterinaria debatir sobre cualquier divergencia acerca de las conclusiones que pueda plantearse en lo referente a los riesgos potenciales. No obstante, la exigencia de combatir el virus de la BIA imponiendo parámetros de tiempo y temperatura más rigurosos constituye un *enfoque de riesgo cero*, más que un nivel de protección adecuado, puesto que supone que no se encuentre ningún virus en la carne de pollo cocinada.

¿Cómo puede resolverse la cuestión?

1. El país importador que establezca ese requisito debe llevar a cabo un análisis completo de los riesgos, tal como recomienda el Código de la OIE, es decir, que incluya una evaluación de los servicios veterinarios de los países exportadores.
2. La OIE auspicia:
 - 2.1 que se considere la posibilidad de elaborar un proyecto de norma internacional sobre la carne de aves de corral en lo relativo al virus de la BIA; o
 - 2.2 que se recurra a su norma interna para la solución de diferencias, tal como se establece en el artículo 1.4.1.8 del Código.