

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

RESTRICTED

G/SPS/W/87

12 de febrero de 1998

(98-0512)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

Comunicación de los Estados Unidos

En su reunión de los días 15 y 16 de octubre de 1997, el Comité adoptó un procedimiento provisional para vigilar la utilización de normas internacionales (G/SPS/11). De conformidad con el párrafo 6 de ese procedimiento, los Estados Unidos proponen las dos cuestiones adjuntas a la presente para que sean examinadas por el Comité.

CARNE DE PORCINO Y PRODUCTOS DE LA ESPECIE PORCINA

Productos afectados:	Carne de porcino y productos de la especie porcina
Enfermedad/problema/asunto:	Residuos de clorotetraciclina (CTC)
¿Se ve afectado el comercio internacional de manera importante por este asunto?	Sí, el comercio de la carne de porcino y de productos de la especie porcina se ve afectado de manera importante. Existe además la posibilidad de que también resulte afectado de manera importante el comercio de productos de la especie bovina y ovina, así como el de aves de corral, pavos y patos.
¿Se encuentra actualmente en vigor una norma internacional aplicable a esta enfermedad/problema/asunto en relación con estos productos?	No
En caso afirmativo:	
Se ruega describir brevemente la norma vigente:	No se aplica
¿Es inadecuada la norma internacional?	No se aplica
Descripción de la manera en que se ve afectado el comercio por este asunto y la forma de resolverlo mediante las normas internacionales vigentes u otras nuevas:	
<p>De las tetraciclinas (CTC, oxitetraciclina y tetraciclina), solamente la oxitetraciclina tiene una norma internacional relativa a los límites máximos para residuos (LMR). En su deseo de armonizar las normas aplicables a las tetraciclinas, el Codex examina actualmente una norma LMR que se aplicaría a cada una de las tres tetraciclinas. Sin embargo, como el proyecto de norma LMR no ha sido ultimado por el Codex -que actualmente se encuentra en la etapa 6 de este proceso-, aún no se ha fijado una norma internacional formal para la CTC. El JECFA tiene previsto volver a examinar las normas propuestas para la tetraciclina en la reunión que celebrará en febrero de 1998. El JECFA realiza este nuevo examen de los proyectos de normas debido a que últimamente ha tenido acceso a nuevos datos científicos. Más adelante, en su reunión prevista para finales de junio de 1999, la Comisión volverá a examinar en la etapa 8 las normas propuestas. En vista de su repercusión en el comercio internacional, es importante que el Codex proceda con la mayor rapidez posible a ultimar los LMR para la CTC.</p> <p>Algunos países no han fijado límites máximos para residuos o límites máximos de tolerancia para la CTC. Sin embargo, en los estudios realizados para evaluar el perfil de toxicología y de agotamiento de residuos de la CTC, ha quedado demostrado que se puede establecer un LMR para la CTC que resulte inocuo para el consumo humano.</p>	

PRODUCTOS ENLATADOS/EMBOTELLADOS.
INCLUIDAS LAS COMPOTAS

Productos afectados:	Productos en conserva/embotellados - Compotas
Enfermedad/problema/asunto:	<i>Bacilli</i> y otros organismos
¿Se ve afectado el comercio internacional de manera importante debido a este asunto?	Sí
¿Se encuentra actualmente en vigor una norma internacional aplicable a esta enfermedad/problema/asunto en relación con estos productos?	Sí
En caso afirmativo:	
Se ruega describir brevemente la norma vigente:	Norma 79-1981 del Codex: Las compotas no contendrán microorganismos en cantidades que representen un peligro para la salud Norma CAC/GL21-1997, 5.1.3 del CODEX: La mera detección, mediante una prueba de presencia - ausencia, de ciertos organismos que causan enfermedades transmisibles por los alimentos (por ejemplo <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i>) no indica necesariamente una amenaza a la salud pública.
¿No es adecuada la norma internacional?	No
Descripción de la manera en que se ve afectado el comercio por este asunto y la forma de resolverlo mediante normas internacionales nuevas o vigentes:	
<p>Las normas del Codex aplicables a las compotas establecen que el producto no contendrá microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud. Esta norma presupone que una tolerancia cero no es necesaria para eliminar los peligros para la salud. El CODEX ha explicado recientemente su postura en relación con la tolerancia cero en sus principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos. (CAC/GL21-1997). En este documento el CODEX afirma 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 (<i>Bacillus Cereus</i>) 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. Esta forma de proceder es incompatible con la norma del Codex y parece ser una restricción innecesaria del comercio.</p>	