



COMUNICACIÓN DE LA ISO (INFORME DE ACTIVIDADES)

La siguiente comunicación, recibida el 23 de junio de 2014, se distribuye a petición de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

La Organización Internacional de Normalización (ISO) ha elaborado el presente documento informativo en el marco del intercambio de información actualizada y de comunicaciones que mantienen el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) y la Secretaría Central de la ISO. Ofrece un resumen de las actividades actuales de la ISO que pueden ser de interés para el Comité MSF de la OMC, y su propósito es servir de base al diálogo y la coordinación entre ambas organizaciones y mejorarlos.

En la dirección <http://www.iso.org/> se puede consultar información de carácter general sobre la Organización Internacional de Normalización (ISO). La ISO cuenta en la actualidad con más de 20.000 normas internacionales, 230 comités técnicos y 488 subcomités que gestionan aproximadamente 2.686 grupos de trabajo.

1 CONDICIÓN JURÍDICA DE LA ISO EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL

1.1. La ISO goza de una condición jurídica específica en muchas organizaciones de las Naciones Unidas, entre ellas la OMS y la FAO. También tiene la condición de observador en el Comité de Comercio y Medio Ambiente (CCMA), el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (Comité OTC) y el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) de la OMC, así como en la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y en la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). La ISO estableció relaciones de coordinación con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

1.2. La ISO organizó, con la ayuda del Instituto de Normas Industriales de Tailandia (TISI), un taller regional sobre la función de las normas alimentarias internacionales en el comercio internacional, que tuvo lugar en Bangkok (Tailandia), los días 22 y 23 de abril de 2014. Colaboraron igualmente en ese taller la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Iniciativa Mundial de Inocuidad de los Alimentos (GFSI), apoyada por la Agencia Sueca de Cooperación Internacional para el Desarrollo (SIDA). De los 56 participantes en el taller, 40 eran representantes de institutos nacionales de normalización, de los gobiernos y del sector industrial de 14 países de Asia oriental y sudoriental.

1.3. En el taller se analizaron las cadenas de suministro de alimentos de la región, y las relaciones y las diferencias entre las diversas partes internacionales; también se examinaron las dificultades de una aplicación coherente de normas y prácticas, y el interés de esta coherencia. El objetivo principal era la sensibilización de un cuadro de profesionales de la región y la creación de capacidad. Se espera que estos profesionales transmitan los conocimientos adquiridos en el taller a sus respectivos grupos nacionales y que informen a los organismos de normalización y a las partes interesadas de su país sobre la labor que desarrolla el Comité Técnico 34 de la ISO y sobre las posibilidades de participación en labores técnicas (participación de productores, trabajadores, inspectores, laboratorios de ensayos, transportistas, profesionales que intervienen en la cadena alimentaria, organismos para el fomento de las exportaciones, almacenistas y expedidores de carga). El Comité Técnico 34 de la ISO, *Productos alimenticios*, se reunió en sesión plenaria después del taller.

2 LA ISO Y LOS PAÍSES EN DESARROLLO

2.1. ISO/DEVCO, el comité de desarrollo de la ISO que se ocupa específicamente de las necesidades de los países en desarrollo en materia de normalización, ayuda a estos países a adquirir competencias tecnológicas de primer nivel y comprender adecuadamente las prescripciones técnicas en las que se basa el comercio mundial. Forman parte del comité DEVCO 153 institutos nacionales de normalización de países tanto industrializados como en desarrollo. (Para más información sobre este comité, véase <http://www.iso.org/iso/home/about/iso-and-developing-countries.htm>).

2.2. El comité DEVCO ejecutó tres proyectos de asistencia técnica relacionados con la norma ISO 22000 en 2013 y ha previsto tres actividades en 2014 (véase el anexo 1). Con el objetivo de hacer ver a las principales partes interesadas de los países en desarrollo el interés de esas normas para el crecimiento económico y el comercio mundial y su contribución al desarrollo sostenible, se organizaron en Ecuador y Bolivia dos seminarios nacionales sobre la norma ISO 22000. También se organizaron otras tres actividades orientadas a la creación de capacidad: un taller regional sobre normas alimentarias y comercio de alimentos en La Habana (Cuba) y un taller regional sobre la función de las normas alimentarias internacionales en el comercio (Bangkok, Tailandia), en los que se invitó a participar a otras organizaciones internacionales como la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Iniciativa Mundial de Inocuidad de los Alimentos (GFSI); se organizó asimismo un seminario nacional de capacitación de formadores en Walvis Bay, seguido de un seminario nacional en Windhoek (Namibia). Por otra parte, se patrocina a personas de países en desarrollo para que asistan a las reuniones del Subcomité 17 del Comité Técnico 34 sobre *sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*; es así que la Organización sufragó la participación de cuatro personas en la reunión que se celebró del 4 al 8 de noviembre de 2013 en Sydney (Australia), y prevé costear la asistencia de cinco personas a la siguiente reunión, que se celebrará en Copenhague (Dinamarca), del 15 al 19 de septiembre de 2014.

3 INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LA LABOR TÉCNICA DE LA ISO

3.1. Las esferas prioritarias de interés mutuo en las que la ISO desearía mantener y potenciar el diálogo con el Comité MSF son la labor del Comité Técnico 34 de la ISO sobre los productos alimenticios y la labor genérica del Comité de Evaluación de la Conformidad de la ISO (CASCO).

4 COMITÉ DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA ISO

4.1. La 29ª sesión plenaria del Comité de Evaluación de la Conformidad de la ISO (CASCO¹) fue organizada por la Administración de Normalización de China (SAC) y la Administración de Certificación y Acreditación de China (CNCA) en Beijing (China), del 9 al 10 de octubre de 2013. Asistieron 106 delegados de 37 organismos miembros, 2 enlaces internos y 12 entidades de enlace; la CEI y 8 observadores asistieron a esta plenaria.

4.2. En las fechas de la sesión plenaria, el CASCO organizó una jornada de puertas abiertas y varias mesas redondas sobre la evaluación de la conformidad a las que asistieron alrededor de 95 personas. La jornada de puertas abiertas se centró en la labor que desempeñan actualmente los grupos de trabajo del CASCO y en las normas del CASCO publicadas recientemente. En las mesas redondas se abordaron cuestiones estratégicas que el CASCO deberá afrontar en el futuro, así como la evaluación de la conformidad en general.

4.3. La decisión de convocar el CASCO en China facilitó la participación de los agentes de la región de Asia y el Pacífico en la sesión plenaria y en el taller. El comité de la ISO para los países en desarrollo (DEVCO) patrocinó la participación de varios delegados de organismos de la región miembros de la ISO.

4.4. En las fechas de la sesión plenaria se celebró asimismo un taller regional sobre *Los efectos de la globalización económica, la reglamentación y la seguridad de los consumidores en la evaluación de la conformidad*, al que asistieron más de 110 delegados.

¹ <http://www.iso.org/iso/home/about/conformity-assessment.htm>.

4.1 Las actuales reflexiones temáticas del CASCO

- El Grupo Estratégico Mixto IAF- ILAC-ISO supervisa la aplicación de su plan de acción estratégico para la calidad de las evaluaciones de la conformidad, en relación con las normas de sistemas de gestión, y para proteger la marca y la imagen de la ISO;
- el CASCO está terminando de elaborar una herramienta interactiva en línea que incitará a los encargados de la reglamentación en los países a adoptar un enfoque armonizado para la evaluación de la conformidad, sobre la base de la caja de herramientas del CASCO. Está destinada a los organismos nacionales miembros, así como a los encargados de la reglamentación en los países. Se ha previsto realizar en 2014 dos talleres regionales, en Omán y en Botswana;
- el Grupo de Alianzas Estratégicas y Reglamentación del CASCO (STAR) sigue desempeñando una función de animador de las relaciones entre el CASCO y los organismos intergubernamentales y los sectores de actividad. Cada vez tiene más miembros, y este año se ha unido al grupo el sector de las telecomunicaciones (Quest Forum). El CASCO sigue promoviendo las ventajas de su caja de herramientas para los miembros del STAR y otros participantes. Se está revisando el formato del STAR con el fin de facilitar aún más la participación y el debate;
- el CASCO está analizando varias opciones de publicación de orientaciones y otros productos sobre sistemas de evaluación de la conformidad. Tiene ya en fase final un documento de orientaciones sobre los sistemas de certificación de productos, y tiene previsto publicar orientaciones sobre la certificación de personal y sobre sistemas específicos de sectores de aquí a un año, o año y medio;
- el CASCO sigue explorando nuevas vías para lograr una representación adecuada de las partes interesadas, la industria, los consumidores y los países en desarrollo en sus actividades, sobre todo mediante la utilización de la WebEx en todas sus reuniones;
- junto con COPOLCO, el CASCO elaboró un paquete de información sobre el proceso de gestión de reclamaciones en relación con las normas ISO sobre sistemas de gestión (MSS) en el ámbito nacional, destinado a organizaciones de consumidores y organismos miembros de la ISO. El paquete facilita la implicación de estas partes en la resolución de reclamaciones, dándoles los medios para poner sobre aviso a los organismos nacionales cuando sea necesario;
- el CASCO realizó por sexto año la *encuesta de certificaciones* ISO. Los resultados de la encuesta de 2012 se publicaron en la página Web de la ISO y, al igual que los resultados de la encuesta de 2011, se pueden consultar gratuitamente en la siguiente dirección: (<http://www.iso.org/iso/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO%209001&countrycode=AF>). Los resultados muestran un aumento general del número de certificaciones en todo el mundo.

4.2 Miembros del CASCO y próxima reunión plenaria

4.5. En enero de 2014 el CASCO tenía 122 miembros: 77 miembros participantes y 45 miembros observadores.

4.6. El CASCO celebrará su próxima reunión plenaria, el taller y las reuniones conexas la semana del 22 de septiembre de 2014 en Ginebra, Suiza.

4.7. Más información sobre el ámbito de actividad del CASCO, su estructura y su programa de trabajo en el sitio Web de la ISO:

(http://www.iso.org/iso/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees/iso_tech_nical_committee.htm?commid=54998).

5 COOPERACIÓN DEL COMITÉ TÉCNICO 34 DE LA ISO CON EL CODEX, LA OIE Y OTROS ORGANISMOS

5.1. Los comités del Codex y el Comité Técnico 34, *Productos alimenticios* colaboran desde hace tiempo. El Comité Técnico 34 respalda el establecimiento de un marco permanente y sostenible de colaboración entre el Codex y la ISO para coordinar mejor sus labores y evitar duplicaciones y contradicciones; de ahí el interés en respaldar toda comunicación conjunta o realizada en colaboración sobre la labor de ambas entidades

5.2. En virtud de su condición de observador en la Comisión del Codex Alimentarius, la ISO tiene la posibilidad de coordinar cuestiones relacionadas con toda una serie de normas ISO que el Codex adopta y utiliza en su trabajo. El Codex respaldó los métodos de la ISO en su documento *Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo (CODEX STAN 234-1999)*, actualizado anualmente en la reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

5.3. Las actividades del Codex y la ISO son complementarias. El Codex, en su calidad de organización gubernamental, prepara documentos para ayudar a los gobiernos en su labor legislativa y reglamentaria orientada a proteger a los ciudadanos de los peligros que puede entrañar el consumo de alimentos. La ISO, en su calidad de organización no gubernamental, prepara normas, en particular sobre métodos de prueba, para ayudar a quienes intervienen a lo largo de la cadena alimentaria a cumplir las prescripciones legales y reglamentarias vigentes y a satisfacer las exigencias de los consumidores de esos productos. El Comité Técnico 34 también se esfuerza por conseguir la participación de un mayor número de países en desarrollo en los trabajos.

5.4. El Comité Técnico 34 de la ISO celebró su sesión plenaria más reciente el 14 de abril de 2014 en Bangkok (Tailandia), tras un taller regional sobre la función de las normas alimentarias internacionales en el comercio internacional. Los representantes del Codex Alimentarius y de la OIE tomaron la palabra en el taller y en la sesión plenaria.

5.5. El Comité Técnico 34 seguirá ofreciendo su pleno apoyo y colaboración a la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a evitar duplicaciones del trabajo, y adoptará, para sus propios documentos, las conclusiones de la Comisión sobre cualquier cuestión relacionada con las prescripciones en materia de higiene alimentaria.

5.6. En el Anexo 2 se enumeran los proyectos que pueden ser de interés para el Comité MSF. Obsérvese que el proyecto de norma ISO/TS 34700 "*Gestión del bienestar de los animales - Requisitos generales y orientaciones para todas las entidades que intervienen en la cadena de suministro de alimentos*", se está elaborando con la participación de la OIE y de otras organizaciones internacionales sobre la base de los Códigos de la OIE.

5.7. En mayo de 2014 se publicó un nuevo manual donde se combinan la especificación técnica ISO/TS 22003 (requisitos para las instituciones encargadas de certificar los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos con arreglo a la norma ISO 22000), y la norma ISO/CEI 17021:2011 (prescripciones generales para las instituciones encargadas de la auditoría y la certificación de sistemas de gestión). Más información en: http://www.iso.org/iso/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1852.

6 CONCLUSIÓN

6.1. Es sabido que los miembros del Comité MSF, al tratarse de gobiernos, tienen autoridad reglamentaria en el ámbito nacional, y que la ISO, en tanto que organización que elabora normas internacionales voluntarias, no la tiene. Los organismos competentes en materia de reglamentación pueden considerar las normas y directrices internacionales como ayuda eficaces y eficientes en la importante misión de reglamentación, para controlar los riesgos y generar confianza en el mercado. Esta visión encaja en el marco de buenas prácticas de reglamentación que se promueve en los ámbitos internacional y regional.

6.2. La ISO considera que la utilización de sus normas internacionales permitirá a las autoridades encargadas de la reglamentación lograr sus objetivos en materia de salud pública e inocuidad con un costo menor para fabricantes y consumidores. La utilización de normas internacionales también ayuda a los países a cumplir las obligaciones que les corresponden en virtud del Acuerdo OTC y el Acuerdo MSF de la OMC.

6.3. Toda solicitud de información adicional sobre la labor técnica de la ISO a la que se hace referencia en el presente documento puede dirigirse a la Sra. Marie-Noëlle Bourquin, de la Secretaría Central de la ISO (bourquin@iso.org).

ANEXO 1

SINOPSIS DE LOS PROYECTOS DE ASISTENCIA TÉCNICA RELACIONADOS CON LA NORMA ISO 22000 EJECUTADOS EN 2013 Y PREVISTOS PARA 2014

Objetivo 1: Hacer que las principales partes interesadas de países en desarrollo conozcan mejor la función de la normalización en el crecimiento económico, el comercio mundial y el desarrollo sostenible

Título	Lugar/ Anfitrión	Fechas	Nº total de participantes	Participantes patrocinados	Países beneficiarios
Seminario nacional de sensibilización sobre la norma ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	Quito, Ecuador	26 al 28 de junio de 2013	49	0	Ecuador
Seminario nacional de sensibilización sobre la norma ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	La Paz, Bolivia, Estado Plurinacional de	21 al 23 de mayo de 2014	50	0	Bolivia, Estado Plurinacional de

Objetivo 2: Mejorar la capacidad de los miembros de la ISO y de las partes interesadas que intervienen en la creación de infraestructura de normalización y en la labor internacional de normalización

Título	Lugar/ Anfitrión	Fechas	Nº total de participantes	Participantes patrocinados	Países beneficiarios
Taller regional sobre normas alimentarias y comercio de alimentos	La Habana, Cuba	8 al 10 de mayo de 2013	69	46	Antigua y Barbuda; Argentina; Barbados; Brasil; Chile; Colombia; Costa Rica; Cuba; Dominica; Ecuador; El Salvador; Guatemala; Guyana; Haití; Honduras; Jamaica; Nicaragua; Panamá; Paraguay; Perú; República Dominicana; Santa Lucía; Suriname; Trinidad y Tabago; Uruguay y Venezuela, República Bolivariana de

Título	Lugar/ Anfitrión	Fechas	Nº total de participantes	Participantes patrocinados	Países beneficiarios
Seminario nacional de capacitación de formadores, y seminarios de seguimiento sobre la norma ISO 22000 - <i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</i>	Walvis Bay y Windhoek, Namibia	19 al 23 de agosto (capacitación de formadores) y 24 al 25 de septiembre de 2013 (seminario)	15 en la capacitación de formadores y 105 en dos seminarios de seguimiento	0	Namibia
Patrocinios para asistir a la sesión plenaria del Subcomité 17 del Comité Técnico 34 de la ISO, sobre <i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</i>	Sydney, Australia	4 al 8 de noviembre de 2013	42	4	Colombia, Malasia, Uruguay y Zimbabwe
Taller regional sobre la función de las normas alimentarias internacionales en el comercio	Bangkok, Tailandia	22 al 23 de abril de 2014	40	18	Brunei Darussalam; Camboya; Corea, Rep. Dem. Pop. de; Fiji; Filipinas; Indonesia; Lao, Rep. Dem. Pop. de; Malasia; Mongolia; Myanmar; Papua Nueva Guinea; Singapur; Tailandia y Viet Nam
Patrocinios para asistir a la sesión plenaria del Subcomité 17 del Comité Técnico 34 de la ISO, sobre <i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</i>	Copenhague, Dinamarca	15 al 19 de septiembre de 2014	45	5	No se ha determinado

ANEXO 2

SELECCIÓN DE TRABAJOS Y PUBLICACIONES ACTUALES DE LA ISO PERTINENTES
PARA EL COMITÉ MSF Y CUYA SITUACIÓN SE HA MODIFICADO EN
LOS ÚLTIMOS 12 MESES (HASTA MAYO DE 2014)

Número de proyecto	Título	Situación
ISO/TS 22003:2013	<i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</i>	Publicada la 2ª edición en diciembre de 2013
ISO 22004:2014	<i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Orientación para la aplicación de la Norma ISO 22000</i>	Publicación prevista en septiembre de 2014
ISO 22000	<i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria</i>	Objeto de examen sistemático. El examen comenzará en septiembre de 2014
ISO/TS 22002-4:2013	<i>Programas previos esenciales de inocuidad de los alimentos - Parte 4: Fabricación de envases para productos alimenticios</i>	Publicación prevista en diciembre de 2013
ISO/TS 22002-5	<i>Programas previos esenciales de inocuidad de los alimentos - Parte 5: Transporte y almacenamiento</i>	Se está elaborando
ISO/TS 22002-6	<i>Programas previos esenciales de inocuidad de los alimentos - Parte 6: Producción de piensos</i>	Se está elaborando
ISO/NP 19381	<i>Cacao - Prescripciones para la sostenibilidad del cacao</i>	Se está elaborando con la participación del CEN
ISO/NP 19382	<i>Cacao - Prescripciones para la trazabilidad del cacao</i>	Se está elaborando con la participación del CEN
ISO/NP 19383	<i>Cacao - Prescripciones para las instituciones encargadas de evaluar la conformidad del cacao con las normas de sostenibilidad y trazabilidad</i>	Se está elaborando con la participación del CEN
ISO/WD 19657	<i>Determinación de los criterios para considerar que un ingrediente alimenticio es "natural" - Directrices relativas a las definiciones y los criterios técnicos para los ingredientes alimenticios naturales</i>	Se está elaborando
ISO/WD TS 34700	<i>Gestión del bienestar de los animales - Requisitos generales y orientaciones para todas las entidades que intervienen en la cadena de suministro de alimentos</i>	Se está elaborando (con la participación de la OIE y sobre la base de sus Códigos)
ISO/AWI 19565	<i>Prescripciones mínimas para la certificación de productos obtenidos mediante pesca marítima sostenible</i>	Se está elaborando (participación de la FAO por confirmar)
ISO/TS 22003:2013	<i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos</i>	Publicada la 2ª edición en diciembre de 2013