



COMUNICACIÓN DE LA ISO (INFORME DE ACTIVIDADES)

La siguiente comunicación, recibida el 22 de junio de 2018, se distribuye a petición de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

El presente documento de la Organización Internacional de Normalización (ISO) se inscribe en el 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 propiciar y mejorar el diálogo y la coordinación entre ambas Organizaciones.

En la dirección <http://www.iso.org/> se puede consultar información de carácter general sobre la ISO. La ISO tiene más de 22.150 normas internacionales publicadas, 238 comités técnicos activos y 488 subcomités activos que gestionan aproximadamente 2.431 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). Además, la ISO ha establecido relaciones de coordinación con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

2 LA ISO Y LAS NORMAS QUE PROPICIAN LOS ODS

2.1. La ISO y la Oficina de las Naciones Unidas en Ginebra (UNOG), representada por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa, han organizado una conferencia que tendrá lugar durante la misma semana que la 41ª Asamblea General de la ISO y reunirá a los miembros de la ISO (representantes de los organismos nacionales de normalización de más de 160 países) con organismos de las Naciones Unidas, organizaciones internacionales, ONG, diplomáticos y funcionarios nacionales encargados de formular políticas a fin de explorar la manera en la que las normas pueden apoyar la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

2.2. Gobiernos, empresas y organizaciones de todo el mundo han asumido el compromiso de ayudar a lograr estos 17 Objetivos. En esta conferencia se examinará el gran interés de las normas voluntarias como instrumentos de respaldo de las iniciativas de estas partes.

2.3. Se presentarán a los participantes estudios de casos prácticos que demuestran que las normas pueden promover la sostenibilidad ambiental, incitando a adquirir productos y equipo que ahorran recursos; o promover el desarrollo económico impulsando las innovaciones tecnológicas y aumentando la productividad económica.

2.4. Los objetivos de la conferencia son los siguientes:

- fortalecer las asociaciones entre los organismos de normalización y las organizaciones de las Naciones Unidas;
- hacer conocer mejor la Agenda 2030 entre los organismos de normalización;
- promover el uso de normas como herramienta para los encargados de la formulación de políticas, las autoridades, la sociedad civil, las empresas y otros colectivos interesados.

3 CREACIÓN DE CAPACIDAD EN EL SENO DE LA ISO

3.1. En el marco del Plan de Acción de la ISO para los Países en Desarrollo 2016-2020, en 2017 se llevaron a cabo proyectos de asistencia técnica y de capacitación con el fin de fortalecer las capacidades de los países miembros de la ISO en diferentes ámbitos de la normalización.

3.2. La Organización patrocinó la participación de expertos de países en desarrollo en las labores de normalización de los comités que se ocupan de la sostenibilidad del cacao, los cereales y las leguminosas, así como de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.

3.3. El DEVCO es el comité de políticas de la ISO sobre cuestiones relacionadas con los países en desarrollo. Fue creado en 1961 y ofrece a los miembros de la ISO de países desarrollados y en desarrollo un foro particularmente adecuado para debatir cuestiones relacionadas con la normalización, poner en común experiencias y prácticas óptimas, y determinar las necesidades y condiciones de los países en desarrollo. El DEVCO también tiene el cometido de supervisar la aplicación del Plan de Acción de la ISO para los Países en Desarrollo. En septiembre de 2017, el DEVCO creó grupos de trabajo encargados de identificar las necesidades de normalización de los miembros de países en desarrollo y estudiar soluciones de uso común de los recursos para la elaboración y utilización de normas.

3.4. En la actualidad, 148 de los 162 miembros de la ISO son también miembros del DEVCO. (Para más información sobre este Comité, véase <http://www.iso.org/iso/home/about/iso-and-developing-countries.htm>).

4 INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LA LABOR TÉCNICA DE LA ISO

4.1. 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).

5 COMITÉ DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA ISO - CASCO

5.1. La labor de este órgano de la ISO es la que más se aproxima a la labor del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). A esta fecha, el CASCO tiene 139 miembros. El sitio web de la ISO contiene más información sobre el ámbito de actividad del CASCO, su estructura y los miembros, y un enlace a su programa de trabajo.

5.2. Cuestiones de actualidad que se tratan en el CASCO:

- En diciembre de 2017, el Grupo de Alianzas Estratégicas y Reglamentación (STAR) decidió apoyar la Estrategia de participación del CASCO para los próximos cinco años y su compromiso de seguir colaborando con el sector de los seguros y entablar el diálogo con el sector de la contratación en 2018.
- En el período 2017-2018, la secretaría del CASCO continuó la labor de promoción de los instrumentos creados por este Comité y subrayó en distintos actos la importancia de adoptar prácticas de evaluación de la conformidad bien establecidas y reconocidas.

5.3. Normas publicadas en 2017 y 2018:

- ISO/CEI 17011:2017, *Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos de acreditación que se encargan de la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad*;
- ISO/CEI 17021-3:2017, *Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión - Parte 3: Requisitos de competencia para la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la calidad*;
- ISO/CEI TS 17021-10:2018, *Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión - Parte 10: Requisitos de competencia para la auditoría y certificación de sistemas de gestión de salud y seguridad en el trabajo*;
- ISO/CEI 17025:2017, *Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración*.

5.4. Normas en curso de elaboración:

- Proyecto ISO/CEI TS 17021-8, *Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión - Parte 8: Requisitos de competencia para la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la calidad para el desarrollo sostenible de las comunidades*;
- Proyecto ISO/CEI 17029, *Requisitos generales para los organismos que realizan actividades de validación y verificación*;
- Revisión de ISO/TS 22003, *Requisitos para los organismos encargados de la auditoría y certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos* (labor conjunta con la ISO/TC 34/SC 17).

5.5. En la página del CASCO se describe en detalle la labor técnica.

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

6.1. Los Comités del Codex y el Comité Técnico 34, Productos alimenticios, colaboran desde hace tiempo. El Comité Técnico 34 respalda una labor de colaboración entre el Codex y la ISO, que permite coordinar mejor sus labores y evitar duplicaciones y contradicciones. También ofrece apoyo para comunicaciones conjuntas o realizadas en colaboración sobre la labor de ambas entidades.

6.2. La condición de observador en la Comisión del Codex Alimentarius permite 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.

6.3. 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, para proteger a los ciudadanos de los posibles peligros en productos alimenticios. La ISO, en su calidad de organización no gubernamental, prepara normas, en particular sobre métodos de prueba, que ayudan a las distintas entidades que 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.

6.4. 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 los requisitos de higiene alimentaria.

6.5. En el anexo 1 se enumeran los proyectos que pueden ser de interés para el Comité MSF. También cabe mencionar los siguientes proyectos publicados o en curso de elaboración:

- Determinación de métodos para el análisis de vitaminas y nutrientes de los preparados para lactantes y los productos nutricionales para adultos, en colaboración con la AOAC (proyecto SPIFAN: Grupo de Reflexión sobre los Preparados para Lactantes y los Productos Nutricionales para Adultos) y la Federación Internacional de Lechería (FIL). Las normas relativas a las vitaminas C y D se publicaron a comienzos de julio de 2018.
- Cada vez hay más ingredientes y productos alimenticios que se ofrecen como naturales, para responder a la creciente demanda de los consumidores y, por ende, de la industria alimentaria. Se prevé que siga aumentando esta demanda. Para satisfacer esas necesidades y presentar una interpretación común, el Grupo de Trabajo 18 del Comité Técnico 34 (ISO/TC 34/WG 18) ha elaborado una especificación técnica, a saber, la ISO/TS 19657 - Definiciones y criterios técnicos para considerar que un ingrediente alimenticio es natural.
- Validación de 15 métodos de análisis de microbiología alimentaria.
- La revisión de la norma ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para todas las entidades de la cadena alimentaria, se publicó a mediados de junio. Se puede obtener más información en <https://www.iso.org/news/ref2301.html>.
- Elaboración de una norma sobre la sostenibilidad y trazabilidad del cacao en grano: ISO 34101, con prescripciones relativas a los sistemas de gestión de la sostenibilidad, el desempeño (en los aspectos económico, social y medioambiental), la trazabilidad y los sistemas de certificación.
- Se creó un nuevo subcomité (subcomité 19) de productos apícolas.

7 CONCLUSIÓN

7.1. Se entiende 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. En el contexto de la promoción de buenas prácticas de reglamentación a nivel regional e internacional, los organismos competentes en materia de reglamentación pueden referirse a las normas y directrices internacionales como ayudas eficaces y eficientes para llevar a cabo su importante misión, controlar los riesgos y crear confianza en el mercado.

7.2. 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. Las normas internacionales también ayudan a los países a cumplir las obligaciones que les corresponden en virtud del Acuerdo OTC y el Acuerdo MSF de la OMC.

7.3. 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

SELECCIÓN DE PROYECTOS DE LA ISO CUYA SITUACIÓN HA CAMBIADO DURANTE LOS ÚLTIMOS 12 MESES (SITUACIÓN A JUNIO DE 2018)

Número del proyecto	Título	Situación
ISO 18787	<i>Alimentos- Determinación de la actividad del agua</i>	Publicado en 2017
ISO 2451	<i>Cacao en grano - Especificación y requisitos de calidad</i>	Publicado en 2017
ISO 2292	<i>Cacao en grano - Toma de muestras</i>	Publicado en 2017
ISO 22000	<i>Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para todas las entidades de la cadena alimentaria</i>	Publicado en junio de 2018
ISO/DTS 22002-5	<i>Programas previos esenciales de inocuidad de los alimentos - Parte 5: Transporte y almacenamiento</i>	Se está elaborando
ISO/TS 19657	<i>Definiciones y criterios técnicos para considerar que un ingrediente alimenticio es natural</i>	Publicado en 2017
ISO 20635	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación de la vitamina C por cromatografía de líquidos de (muy) alto rendimiento con detección ultravioleta</i>	Publicado en julio de 2018
ISO 20636	<i>Leche en polvo enriquecida, preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación de la vitamina D por cromatografía de líquidos y espectrometría de masas</i>	Publicado en julio de 2018
ISO/DIS 21446	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación del contenido de vitamina K1 por cromatografía de líquidos de alto rendimiento en fase normal</i>	Se está elaborando
ISO/CD 21468	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación del contenido total de colina y carnitina por cromatografía de líquidos y espectrometría de masa en tándem</i>	Se está elaborando
ISO/CD 21470	<i>Preparados para lactantes y productos nutricionales para adultos - Determinación del contenido de vitamina B1, B2, B3 y B6 por cromatografía de líquidos y espectrometría de masa en tándem</i>	Se está elaborando
Serie ISO 34101	<i>Sostenibilidad y trazabilidad del cacao en grano Parte 1: Prescripciones para sistemas de gestión de la sostenibilidad Parte 2: Prescripciones en materia de desempeño (en los aspectos económico, social y medioambiental) Parte 3: Prescripciones de trazabilidad Parte 4: Prescripciones para sistemas de certificación</i>	Se está elaborando