

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

RESTRICTED

G/SPS/W/94

11 de noviembre de 1998

(98-4443)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

Proyecto de informe anual

Nota de la Secretaría

1. En su reunión de los días 15 y 16 de octubre de 1997, según lo dispuesto en el párrafo 5 del artículo 3 y el párrafo 4 del artículo 12 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, 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 internacionales.¹ El párrafo 10 del procedimiento provisional prevé que "[l]a Secretaría deberá preparar un informe anual al Comité sobre la lista de normas, directrices o recomendaciones establecidas en virtud del párrafo 8 [del procedimiento preliminar], las principales consecuencias comerciales 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. El Comité transmitirá este informe a las organizaciones internacionales responsables de elaborar las normas, directrices y recomendaciones sanitarias y fitosanitarias pertinentes. Se espera que los Miembros tengan en cuenta esta información, gracias a su participación en estas organizaciones internacionales, a la hora de establecer prioridades en la labor de esas organizaciones".

2. Si bien los Miembros no han aceptado formalmente un modelo para el suministro de información en virtud del procedimiento provisional de vigilancia, se muestran en general partidarios de los criterios y el modelo propuesto por los Estados Unidos en su primera comunicación.² Otros Miembros han utilizado posteriormente los mismos criterios y el mismo modelo.

3. Hasta la fecha, los Miembros han propuesto las siguientes cuestiones para que sean examinadas por el Comité:

- i) residuos de clorotetraciclina (CTC) en la carne de porcino y productos de la especie porcina (comunicación de los Estados Unidos)²;
- ii) *bacilli* y otros organismos en productos enlatados/embotellados, incluidas las cometas (comunicación de los Estados Unidos)²;
- iii) prescripciones de certificación del origen de los animales (comunicación del Canadá)³;

¹ G/SPS/11.

² G/SPS/W/87 y Corr.1.

³ G/SPS/W/89.

- iv) certificación con respecto a la ausencia de ciertos agentes patógenos en los productos cárnicos crudos (comunicación del Canadá)³;
- v) prescripciones de certificación de enfermedades para las que pueden no existir medidas nacionales de control (productos cárnicos) (comunicación del Canadá)³; y
- vi) ácido benzoico como aditivo de conservación en las salsas (comunicación de Filipinas).⁴

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

4. En su comunicación, los Estados Unidos indicaron que el Codex estaba elaborando normas internacionales relativas a los límites máximos para residuos (LMR) que se aplicarían a tres tetraciclinas, incluida la CTC. Sin embargo, las normas no se volverían a examinar en la etapa 8 del proceso de aprobación del Codex antes de fines de junio de 1999. El comercio de la carne de porcino y de productos de la especie porcina se veía afectado de manera importante por el hecho de que no había una norma al respecto, y existía además la posibilidad de que también resultara afectado de manera importante el comercio de productos de la especie bovina y ovina, así como el de aves de corral, pavos y patos.

5. Las Comunidades Europeas señalaron que, en el marco del Codex, las Comunidades Europeas estaban a favor de que se establecieran LMR para la CTC como medicamento veterinario, pero se oponían a que se determinaran los LMR para utilizar las CTC como aditivo forrajero. En opinión de las Comunidades Europeas, la propuesta de vigilancia presentada por los Estados Unidos fallaba porque, si bien ponía en evidencia algunas cuestiones importantes, no se necesitaban LMR del Codex para sustancias cuyo uso como estimulantes del crecimiento estaba prohibido.⁵

ii) *Bacilli* y otros organismos en productos enlatados/embotellados, incluidas las compotas

6. Los Estados Unidos explicaron que las actuales normas del Codex aplicables a las compotas establecen que los productos "no contendrán microorganismos en cantidades que representen un peligro para la salud" y presuponen que una tolerancia cero no es necesaria para eliminar los riesgos para la salud. En un documento relativo a sus principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos, el Codex afirmaba que "la mera detección, mediante una prueba de presencia-ausencia, de estos organismos que causan enfermedades transmisibles para los alimentos ... no indica necesariamente una amenaza a la salud pública".⁶ 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 que esta forma de proceder era incompatible con la norma del Codex y parecía ser una restricción innecesaria del comercio.

iii) Prescripciones de certificación del origen de los animales

7. El Canadá explicó que el hecho de que no haya normas internacionales con respecto a "las prescripciones de certificación del origen de los animales" afectaba de manera importante al comercio de productos cárnicos. Muchas industrias cárnicas importaban animales, elaboraban la carne y exportaban los productos a otro país. Algunos países exigían que los productos cárnicos importados

⁴ G/SPS/W/91.

⁵ G/SPS/R/11, párrafo 63.

⁶ CAC/GL21-1997.

procedieran únicamente de animales criados en el país exportador, es decir que no se podían importar productos derivados de animales no criados en dicho país. Algunos países exigían que se identificara el país de origen del animal del que procedían estos productos. Este requisito se mantenía incluso cuando el país importador también importaba productos cárnicos directamente del país de origen de los animales. En opinión del Canadá, este requisito presentaba una dificultad para las industrias del país exportador que debían separar los envíos para satisfacerlo. El Canadá sugirió que se podría solicitar a la OIE que establezca criterios y condiciones para determinar los requisitos relativos al país de origen.

iv) Certificación con respecto a la ausencia de ciertos agentes patógenos en los productos cárnicos crudos

8. El Canadá indicó que se imponían restricciones al comercio de productos cárnicos porque determinados países exigían que la carne estuviera exenta de ciertos agentes patógenos, por ejemplo, la salmonela. El Canadá sugirió que se podría pedir al Codex que determinara si es viable o apropiado elaborar normas en relación con los agentes patógenos en la carne cruda. Si fuera el caso, y se elaboraran tales normas, los países que decidieran aplicar normas más estrictas tendrían que justificarlas conforme a las disposiciones del Acuerdo MSF.

9. Las Comunidades Europeas hicieron notar que la cuestión de los agentes patógenos en la carne cruda había sido examinada por el Codex en 1997 y que también figuraba en el orden del día de la reunión que el Codex había previsto celebrar los días 26 a 30 de octubre de 1998. Además, la FAO y la OMS estaban aparentemente estudiando la posibilidad de crear un comité mixto de expertos para examinar los riesgos microbiológicos. Las Comunidades Europeas opinaban que era más conveniente examinar el concepto del nivel de protección respecto de los riesgos microbiológicos que la elaboración de normas.⁷

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

10. El Canadá explicó 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. La OIE establece normas de salvaguardia apropiadas para el comercio de animales (o productos derivados de tales animales) que se ve afectado por las enfermedades de las Listas A y B de la OIE. En los certificados de exportación debería exigirse que figuren las enfermedades importantes únicamente (por ejemplo, las de la Lista A de la OIE). El Canadá propuso que se pidiera a la OIE que elabore 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 esté exento de enfermedad, que la explotación agrícola esté exenta de enfermedad, que la explotación agrícola más cierto radio estén exentos de enfermedad, etc. También se podrían elaborar directrices para países que pretenden exigir una certificación más estricta, por ejemplo para los programas de vigilancia o la obtención de datos sobre la transmisión de enfermedades a través de los productos cárnicos.

vi) Ácido benzoico como aditivo de conservación en las salsas

11. Filipinas indicó que el ácido benzoico es un aditivo de conservación antimicrobiano que se utiliza en las salsas que requieren un tipo de conservación de 6 a 12 meses, por lo que se hace necesario para los productos comercializados para la exportación. El Comité Mixto de Expertos FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) había determinado que el ácido benzoico posee una dosis diaria admisible de 5 mg/kg de peso corporal. Algunos países han limitado su uso por

⁷ G/SPS/R/12, párrafo 56.

el hecho de que los altos niveles de consumo de alimentos que contienen el citado aditivo podrían constituir un riesgo para la salud. No existían metodologías convenidas internacionalmente para evaluar el riesgo que comporta la ingestión de aditivos alimentarios y la ausencia de una norma internacional perjudicaba al comercio internacional ya que permitía a los países adoptar medidas discriminatorias acerca del uso del aditivo. Filipinas hizo notar que la utilización del ácido benzoico en salsas figuraba en el proyecto de norma general del Codex para aditivos alimentarios y destacó que era importante que el Codex finalice a la brevedad esta norma general. La falta de una norma internacional no sólo perjudicaba al comercio internacional de salsas sino que también podía ser perjudicial para el comercio de otros productos alimenticios elaborados que contenían aditivos de conservación.
