



www.fao.org

# Normas internacionales y códigos

## DATOS IMPORTANTES

- La Comisión del Codex Alimentarius tiene 185 miembros y comprende a más del 99 por ciento de la población mundial. La CIPF tiene 177 partes contratantes.
- El comercio mundial de productos agrícolas, pesqueros y forestales asciende a 552 000 millones de USD anuales.
- En los países industrializados, todos los años hasta una tercera parte de la población padece enfermedades de origen alimentario. Los microorganismos peligrosos son la *salmonella* y la *campylobacter*, que contaminan alimentos de origen animal, así como la *listeria*, que se encuentra en la carne cruda, la leche y las hortalizas.
- Las diarreas de origen alimentario o transmitidas por el agua son las principales causas de enfermedad y muerte en los países menos desarrollados. Contribuyen sustancialmente a la malnutrición y matan a unos 1 800 millones de personas todos los años, en su mayoría niños.
- En 2002 (revisión en 2009) se establecieron unas directrices para el tratamiento de los materiales de embalaje utilizados en el embarque de hasta un 70 por ciento de la carga, a fin de asegurar que no se transporten insectos no deseados con el embalaje.
- Especies invasivas de plantas afectan cada vez más la producción sostenible de alimentos y representan un peligro para los medios de subsistencia.

## Lucha por la inocuidad de los alimentos y la protección de la biodiversidad

Conforme se globaliza cada vez más el mundo, crece el comercio internacional de productos agrícolas, pesqueros y forestales. A la vez, se ha vuelto más complicada la tarea de asegurar la inocuidad de los alimentos para nuestro mundo y proteger a la vez los recursos naturales de plagas y enfermedades, incluidas las especies invasivas. Estas cuestiones nos atañen a todos: agricultores, silvicultores y pescadores, la industria, intermediarios, minoristas y consumidores, organizaciones no gubernamentales y a los gobiernos. La FAO facilita la adopción intergubernamental de normas internacionales y la elaboración de códigos, de sólida base científica, que ayudan a garantizar la inocuidad de los alimentos y a proteger la biodiversidad. La aplicación de estas normas internacionales y códigos protege a todas las partes interesadas.

### Normas internacionales

La FAO tiene la secretaría de dos importantes organizaciones de establecimiento de normas, reconocidas por el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC):

- el Codex Alimentarius, para la inocuidad de los alimentos;
- la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), para la salud vegetal.

Estas secretarías facilitan la adopción de normas internacionales. Sus miembros colaboran en la elaboración de estas normas y negocian para llegar a un consenso para su adopción. También cooperan en el fortalecimiento de las capacidades para la aplicación de estas normas. Las normas internacionales sirven de base para los



Las normas contribuyen a garantizar la inocuidad de los alimentos.

reglamentos de los países, lo que a su vez contribuye a armonizar la aplicación mundial de medidas para la inocuidad de los alimentos y medidas fitosanitarias.

### Traslado seguro de plantas

La CIPF y la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias ayudan al traslado internacional seguro de plantas, productos de plantas y transporte (p. ej., contenedores, barcos, vehículos), a la vez que se reduce el riesgo de introducir y que se propaguen nuevas plagas nocivas de las plantas.

La CIPF, con apoyo de la FAO, organiza reuniones de expertos técnicos para:

- la creación de normas fitosanitarias para los sistemas de importación y exportación;
- el análisis de riesgos de plagas;

- la gestión de plagas y la elaboración de normas específicas para productos;
- la identificación o tratamiento de determinadas plagas.

Constantemente se crean nuevas normas para satisfacer las necesidades de los miembros. El Portal fitosanitario internacional ([www.ippc.int](http://www.ippc.int)) facilita el intercambio de información. El instrumento de evaluación de la capacidad fitosanitaria ayuda a los países miembros a identificar las lagunas y las necesidades de su capacidad fitosanitaria nacional.

## Normas para la inocuidad de los alimentos

La Comisión del Codex Alimentarius, establecida conjuntamente por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS), establece normas alimentarias desde 1963. La aplicación internacional de las normas de la Comisión hace que los alimentos sean más sanos para los consumidores y asegura prácticas más justas en el comercio mundial de alimentos, cada vez mayor, en beneficio de los agricultores y otros productores de alimentos. Estas normas internacionales sirven de base para las normas nacionales.

La FAO y la OMS contribuyen al proceso normativo aportando asesoramiento científico, que permite a la Comisión establecer y poner al día sus normas con base en el conocimiento científico más reciente en materia de inocuidad de los alimentos. El suministro de asesoramiento científico comprende la evaluación de peligros de origen químico, microbiológico, riesgos y tecnologías nuevos y que están surgiendo, y evaluaciones de la relación riesgo-beneficio de diversas prácticas en la cadena de alimentos.

El marco conjunto de la FAO y la OMS para el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos y los enfoques basados en riesgos garantizan que los procesos normativos y los programas de asesoramiento científico cumplan con los requisitos de la OMC.

Los resultados de la Comisión del Codex Alimentarius comprenden:

- el establecimiento de más de 200 normas para alimentos para productos específicos o grupos de productos, que abarcan los principales productos alimentarios que participan en el comercio internacional, y normas para el etiquetado y los métodos de análisis;



©FAO/Vasily Maximov

Tayikistán: verificación de la calidad de los alimentos.

### Producción de alimentos inocuos paso por paso Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)



El APPCC da seguimiento a todas las medidas críticas en la cadena alimentaria a fin de determinar dónde se pueden presentar problemas y prevenir la contaminación. La Comisión del Codex Alimentarius recomienda este sistema desde mediados del decenio de 1990.

Fuente: FAO

- más de 100 códigos de prácticas y directrices para reducir la contaminación y asegurar la higiene de los alimentos durante la producción, la manipulación y el transporte, así como directrices para la inspección y certificación de los alimentos, y para la evaluación de los alimentos modificados genéticamente;
- más de 3 700 límites máximos de residuos (LMR) para los diversos plaguicidas y medicamentos veterinarios que se utilizan en la agricultura;
- más de 2 000 disposiciones sobre aditivos alimentarios;
- 150 dosis máximas y de referencia recomendadas para contaminantes y sustancias tóxicas presentes naturalmente en los alimentos, comprendidas las micotoxinas.

Todos estos productos funcionan como referencias en el mercado internacional de alimentos y como guía para la armonización de las normas nacionales de inocuidad alimentaria, regional y mundialmente.

## Protección de los recursos naturales

La FAO promueve acuerdos internacionales que ayudan a proteger los recursos naturales. Los principales acuerdos son:

- el Código de conducta para la pesca responsable, que tiene como finalidad asegurar la buena gestión de la pesca;
- el Código internacional de conducta para la distribución y utilización de plaguicidas, que ayuda a regular estos productos y su uso, especialmente cuando no hay leyes al respecto; y
- el Convenio de Rotterdam sobre el procedimiento de consentimiento fundamentado previo aplicable a ciertos plaguicidas y productos químicos peligrosos objeto de comercio internacional, cuyo objetivo es reducir los efectos peligrosos de los plaguicidas.

La FAO y la OMS ofrecen apoyo conjunto a la Secretaría del Convenio de Rotterdam. La FAO también colabora estrechamente con la Organización Internacional de Normalización (ISO) en la elaboración de normas de la ISO para el equipo para aplicación de plaguicidas.



Organización de las Naciones Unidas  
para la Agricultura y la Alimentación  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italia

Tel.: (+39) 06 57051  
Fax: (+39) 06 57053152  
Correo electrónico:  
FAO-HQ@fao.org

Contacto para los medios  
de comunicación:  
Tel.: (+39) 06 57053625  
Fax: (+39) 06 57053729