

# CREAR SINERGIAS ENTRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA FACILITACIÓN DEL COMERCIO

## PRINCIPALES MENSAJES

---

No hay necesariamente una contradicción entre unos sistemas efectivos de inocuidad alimentaria y la facilitación del comercio. Diversos enfoques permiten a la vez reforzar el control de la inocuidad de los alimentos y permitir que el comercio seguro funcione con más facilidad.

---

Las medidas de inocuidad de los alimentos basadas en principios científicos y las normas internacionales desempeñan un papel fundamental a este respecto, al igual que los procedimientos simplificados, la transparencia, la cooperación entre los organismos que intervienen en la frontera y la certificación electrónica.

---

El marco internacional que establecen los Acuerdos de la OMC, incluidos el Acuerdo MSF y el AFC, y las normas de inocuidad de los alimentos del Codex apoyan a los Gobiernos mediante normas comerciales y normas basadas en principios científicos. Para que sigan siendo pertinentes se requiere un compromiso y una inversión a nivel nacional.

---

Se pueden aprovechar los programas de creación de capacidad y asistencia asociados a la entrada en vigor, relativamente reciente, del AFC para crear capacidad normativa y administrativa a fin de mejorar los controles de inocuidad de los alimentos en la frontera y establecer un marco más completo de gestión del riesgo.



# INTRODUCCIÓN

Los Gobiernos y las empresas del sector alimentario son responsables de velar por la inocuidad de todos los productos alimenticios que están a disposición de los consumidores y, para ello, se necesitan sistemas adecuados de inspección y control de los alimentos. Las medidas adoptadas para velar por la inocuidad de los alimentos, incluidos los requisitos para los productos, los procesos y los procedimientos de control, inspección y aprobación, se suelen aplicar tanto a los alimentos de producción nacional como a los importados y, por lo tanto, pueden tener repercusiones sobre el comercio internacional. El cumplimiento de estas medidas y los procedimientos de verificación del cumplimiento entrañan inevitablemente costos. Estos pueden ser prohibitivos para los pequeños productores y exportadores, sobre todo de los países en desarrollo, y limitar su capacidad de aprovechar las oportunidades comerciales. Por lo tanto, el desafío consiste en velar por que se apliquen medidas y controles de inocuidad de los alimentos efectivos que protejan la salud pública, sin generar costos y restricciones comerciales innecesarios. Las medidas de inocuidad de los alimentos han de adecuarse a los fines perseguidos.

En esta sesión se ofrecerá una visión general de los diferentes ámbitos en que se pueden crear sinergias entre la inocuidad de los alimentos y la facilitación del comercio. En este sentido, la forma en que se diseñan y se aplican las medidas de inocuidad de los alimentos es un elemento fundamental. Utilizar, siempre que sea posible, las normas del Codex como base para elaborar las medidas internas de inocuidad de los alimentos evita los costos que supone para los exportadores el tener que cumplir conjuntos de medidas de inocuidad de los alimentos que difieren según los países importadores. Los enfoques basados en principios científicos y en el riesgo contribuyen a que las medidas de inocuidad de los alimentos aborden efectivamente las preocupaciones sanitarias y a que los limitados recursos disponibles para las inspecciones y los controles se utilicen de manera eficiente y efectiva. Otros ámbitos en los que se pueden crear sinergias son la simplificación

y la racionalización de los procedimientos de inocuidad alimentaria y la mejora de la transparencia, de modo que los productores y los comerciantes puedan encontrar fácilmente información sobre las medidas y los procedimientos pertinentes. En las fronteras, se pueden reducir las demoras y los costos sin comprometer la inocuidad de los alimentos gracias a iniciativas prácticas como la cooperación entre los organismos que intervienen en la frontera, por ejemplo para realizar inspecciones conjuntas o armonizar los requisitos de información. La certificación electrónica puede ser otra forma de facilitar el comercio, asegurando la autenticidad de los certificados sanitarios.

Gracias a los Acuerdos comerciales de la OMC y las normas de inocuidad de los alimentos adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO y la OMS, los Miembros han establecido un marco de normas y orientaciones para lograr el doble objetivo de velar por la inocuidad de los alimentos y facilitar un comercio seguro. El Acuerdo MSF establece que las medidas de inocuidad de los alimentos (y otras medidas sanitarias y fitosanitarias) deben estar basadas en principios científicos y recomienda firmemente el uso de las normas del Codex como base para la reglamentación nacional. El objetivo de las disposiciones del Acuerdo es que las medidas de inocuidad alimentaria no restrinjan el comercio más de lo necesario para proteger la salud pública y que su aplicación no genere demoras indebidas ni cargas administrativas inútiles. El reciente Acuerdo sobre Facilitación del Comercio (AFC) añade nuevas disciplinas para simplificar los trámites y reducir las cargas administrativas en la frontera. El Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF), fundado por la FAO, la OMS y la OMC en colaboración con la OIE y el Banco Mundial, identifica buenas prácticas y coordina la cooperación técnica para ayudar a los países en desarrollo a cumplir con las normas sanitarias y fitosanitarias internacionales. La presente nota se basa en la labor llevada a cabo por el STDF para facilitar el comercio seguro y la certificación electrónica en materia sanitaria y fitosanitaria.<sup>1</sup>

## SINERGIAS ENTRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EL COMERCIO

### 1. MEDIDAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADAS EN PRINCIPIOS CIENTÍFICOS Y NORMAS INTERNACIONALES

¿Cómo lograr que las medidas de inocuidad de los alimentos protejan efectivamente la salud de los consumidores? ¿Y cómo velar por que no sean excesivamente gravosas para los productores y los exportadores y que las

pequeñas empresas no tengan dificultades para cumplirlas? La respuesta es que las medidas se basen en principios científicos y que estén respaldadas por una evaluación objetiva de los riesgos y de las diferentes opciones para hacer frente a dichos riesgos. En este contexto, las normas de inocuidad alimentaria del Codex son esenciales; están basadas en evaluaciones científicas del riesgo y son adoptadas por los Estados Miembros. Cuando los Gobiernos armonizan sus medidas de inocuidad alimentaria con las normas del Codex, por

ejemplo, los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas, garantizan un nivel elevado de protección de la inocuidad de los alimentos y minimizan a la vez las restricciones al comercio.

Esto no siempre es sencillo. La ciencia evoluciona y es posible que, a medida que se dispone de nuevos testimonios científicos, sea necesario revisar medidas que en su momento parecían justificadas. Asimismo, hay que actualizar las normas del Codex periódicamente para que estén basadas en los datos científicos más recientes.

<sup>1</sup> En el siguiente enlace se pueden consultar la nota informativa del STDF titulada "Facilitación de un comercio seguro: protección de la salud y reducción de los costos del comercio en el ámbito sanitario y fitosanitario", el vídeo "Soluciones para un comercio seguro" y otros recursos conexos: <http://www.standardsfacility.org/es/msf-y-facilitacion-del-comercio>. En lo que respecta a la certificación electrónica, en el siguiente enlace se pueden consultar la nota informativa del STDF titulada "Facilitar el comercio seguro: Certificación MSF electrónica en lugar de documentos impresos" y otros recursos: <http://www.standardsfacility.org/es/certificaci%C3%B3n-sanitaria-y-fitosanitaria-electr%C3%B3nica>.

Surgen constantemente nuevos riesgos y preocupaciones en materia de inocuidad de los alimentos, y también nuevas técnicas de producción y transformación de los alimentos. A menudo los encargados de la reglamentación tienen que decidir cómo hacer frente a esos riesgos antes de que se disponga de suficientes testimonios científicos para llevar a cabo una evaluación del riesgo exhaustiva, y antes de que se hayan elaborado las normas del Codex pertinentes. Es frecuente que haya que adoptar medidas provisionales ante un nuevo riesgo o una nueva tecnología, y a veces resulta difícil eliminarlas o revisarlas cuando mejora el conocimiento científico, porque los consumidores y los productores se han acostumbrado a un determinado enfoque. Mantener las normas internacionales y la reglamentación nacional actualizadas requiere un compromiso y una implicación constantes de los Miembros.

## 2. RACIONALIZACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y LOS CONTROLES EN FRONTERA

Se considera que examinar y simplificar periódicamente no solo las medidas de inocuidad alimentaria, sino también los procedimientos aplicados para evaluar y asegurar el cumplimiento de esas medidas constituye una buena práctica de reglamentación. Esto puede consistir en anular procedimientos obsoletos, eliminar duplicaciones en la documentación exigida por las autoridades de inocuidad alimentaria y los demás organismos que intervienen en la frontera y racionalizar la administración cotidiana de los controles de alimentos en los puntos internacionales de entrada y de salida. Algunos ejemplos de aplicación son los servicios de ventanilla única para las formalidades aduaneras de entrada y de salida de mercancías; los sistemas automatizados de información aduanera; y la gestión coordinada del despacho de aduanas para evitar la duplicación de las responsabilidades de control de la inocuidad alimentaria entre diferentes organismos de reglamentación, así como las formalidades excesivas que conlleva esta duplicación.

Las inspecciones basadas en el riesgo son una manera de velar por la eficacia de los controles de inocuidad alimentaria que permite a la vez agilizar el comercio de productos de bajo riesgo. Las inspecciones de la inocuidad alimentaria de los productos

importados se centran en los productos de riesgo alto y medio, mientras que los controles de los productos de bajo riesgo son menos frecuentes. Se logra así un uso eficiente de los recursos disponibles para los controles de inocuidad alimentaria, que maximiza la protección de la salud pública y reduce las demoras en la importación de productos de bajo riesgo. Las ventajas que presenta la simplificación de los procedimientos de inocuidad alimentaria son particularmente notables en el caso de los pequeños comerciantes, ya que los lleva a pasar por los canales formales y los puestos fronterizos. Esto es favorable tanto para la protección de la salud como para los ingresos fiscales. La dificultad reside en determinar los productos de alto riesgo en que se deben centrar las inspecciones, según el tipo de alimento, su origen y el historial de cumplimiento del comerciante.

## 3. TRANSPARENCIA

A pesar de que las medidas y los procedimientos de inocuidad de los alimentos se recogen en los reglamentos públicos, los comerciantes señalan que en muchos países tienen dificultades para encontrar información sobre los requisitos y los procedimientos, las tasas aplicables, los tiempos de espera y la documentación exigida. Para conseguir la información tienen a veces que recurrir a contactos personales, por ejemplo, con las asociaciones del sector y los funcionarios gubernamentales competentes, lo que genera altos costos. Se puede mejorar el cumplimiento y reducir los costos comerciales asegurándose de que los colectivos interesados, incluidos los productores, comerciantes y consumidores, puedan acceder fácilmente a la información sobre las medidas y los procedimientos de inocuidad de los alimentos.

Aumentar la transparencia de los requisitos y procedimientos de inocuidad de los alimentos es una manera relativamente sencilla de mejorar la gobernanza y la aplicación de las medidas de inocuidad de los alimentos y de facilitar el comercio. Esto conlleva publicar los reglamentos pertinentes, preferiblemente en Internet, y notificarlos, según exigen los Acuerdos MSF y AFC. Las herramientas electrónicas, en particular el Servicio de Asistencia al Comercio Mundial y el sistema de aviso de notificaciones ePing, facilitan la búsqueda y la consulta de los requisitos pertinentes. El Servicio de Asistencia al Comercio Mundial, que desarrollan

conjuntamente el ITC, la UNCTAD y la OMC, ofrece un acceso único a la información relacionada con el comercio, ya que permite que las partes interesadas consulten reglamentos de inocuidad de los alimentos y otras reglamentaciones, así como abundante información relacionada con el comercio, en función de los productos y los mercados de interés. El sistema de aviso de notificaciones ePing, fruto de la colaboración entre el ITC, el DAES y la OMC, permite acceder de forma oportuna a las nuevas prescripciones oficiales en materia de inocuidad de los alimentos y a otros reglamentos. También facilita el diálogo entre los sectores público y privado para abordar de forma temprana los posibles problemas comerciales. Es esencial que este diálogo se lleve a cabo periódicamente para mantener a las empresas informadas de los requisitos de acceso a los mercados, en particular cuando se modifican los reglamentos o los procedimientos de inocuidad de los alimentos, en cuyo caso se insta a las autoridades gubernamentales a consultar a los medios empresariales y demás colectivos interesados para determinar el mejor modo de proceder.

## 4. COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL

El diálogo entre las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos, las aduanas y los demás organismos que participan en el comercio, ya sea en el país o en la frontera, puede disminuir las rivalidades interinstitucionales contraproducentes y ayudar a encontrar maneras colaborativas y más inteligentes de facilitar el comercio y obtener mejores resultados. La cooperación es importante tanto entre los organismos que están de un lado de la frontera como entre países vecinos. Permite reducir las lagunas de información, evitar la duplicación en la documentación exigida, fomentar las sinergias en la aplicación de las medidas de inocuidad de los alimentos y utilizar de manera más eficaz los recursos disponibles. Algunas posibles soluciones son eliminar la duplicación en la documentación exigida, armonizar los horarios de apertura o realizar inspecciones conjuntas.

## 5. EL AVANCE DE LA CERTIFICACIÓN ELECTRÓNICA

La incertidumbre en la expedición y la aceptación de certificados de inocuidad de los alimentos puede ser un obstáculo para el comercio inclusivo. En torno al 43% de

los exportadores de países en desarrollo ha considerado que la expedición y la aceptación de certificados sanitarios y fitosanitarios dificulta la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYME) en el comercio electrónico (Encuesta de la OCDE-OMC sobre la Ayuda para el Comercio, 2017). La certificación electrónica es una aplicación en línea que permite tratar y despachar más rápidamente las mercancías y reduce los gastos de desplazamiento, por lo que puede impulsar un comercio más inclusivo, en particular para las MIPYME. Es probable que las que más se beneficien de ello sean las mujeres comerciantes, que se enfrentan a obstáculos especiales en el comercio transfronterizo.

Los certificados electrónicos pueden mejorar la transparencia y reducir costos y demoras, disminuir el despilfarro de alimentos y aumentar la integridad y la seguridad de los certificados de inocuidad de los alimentos, reduciendo el número de certificados fraudulentos y generando así confianza entre interlocutores comerciales. Varios países desarrollados y en desarrollo han empezado ya a utilizar la certificación electrónica. Su experiencia demuestra que los certificados electrónicos pueden mejorar la eficiencia y la seguridad, y reducir el tiempo de despacho de aduanas y los costos de transacción. Sin embargo, demuestra también algo fundamental: es poco probable que la transición a la certificación electrónica sea efectiva si los sistemas basados en el soporte impreso que se van a reemplazar son deficientes; la certificación electrónica no es la panacea y, para que sea eficaz, hace falta que las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos tengan un determinado nivel de capacidad.

Todos los organismos internacionales de normalización reconocidos en el Acuerdo MSF (Codex, OIE y CIPF) están trabajando en la certificación electrónica. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) ha creado un Grupo de Trabajo electrónico para evaluar y examinar las orientaciones vigentes sobre certificación electrónica. En otros ámbitos, en particular el de la certificación fitosanitaria electrónica, se ha avanzado más, lo que permite poner en común las experiencias adquiridas.

## CONCLUSIÓN: APROVECHAR EL POTENCIAL DE LAS ACTUALES INICIATIVAS DE CREACIÓN DE CAPACIDAD

Dada la naturaleza de los requisitos de inocuidad alimentaria, las dificultades de cumplimiento que surgen en el país y en la frontera son a menudo complejas. Para proteger la salud pública es indispensable disponer de la capacidad necesaria para controlar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. También es fundamental que los exportadores de los países en desarrollo puedan acceder a los mercados extranjeros y mantenerse en ellos. El rechazo reiterado de envíos por incumplimiento de los requisitos de inocuidad alimentaria da lugar a un control más estricto por parte de los países importadores, aumenta los costos de transacción, crea mala imagen y hace perder la confianza en las autoridades competentes del país exportador.

En los últimos años, gracias al impulso generado por la entrada en vigor del AFC de la OMC, han surgido diversas iniciativas de creación de capacidad, respaldadas con recursos considerables, para contribuir a la facilitación del comercio en países en desarrollo. Por lo general, las autoridades aduaneras han sido las principales destinatarias y beneficiarias de estas iniciativas, mientras que la modernización de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos (y, de manera más general, de los sistemas de control sanitarios y fitosanitarios) se ha quedado a la zaga. Sin embargo, poco a poco están cambiando las prioridades y las autoridades de reglamentación de algunos países, a veces con la cooperación de otras autoridades que intervienen en frontera y del sector privado, han emprendido diversas iniciativas o participado en ellas con el fin de armonizar, simplificar y reforzar la aplicación de los controles y procedimientos de inocuidad de los alimentos, y promover así la protección de la salud y la facilitación del comercio. Cabe destacar que tanto el sector público como el sector privado reconocen la importancia de estas reformas. Por lo tanto, el AFC de la OMC ofrece una oportunidad única de movilizar recursos y apoyo a la creación de capacidad para mejorar la gestión de los procedimientos de inocuidad de los alimentos en la frontera.

# EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Transformar los conocimientos en acción para la población, las economías y el medio ambiente



**ADDIS ABABA**  
12-13 de Febrero de 2019

Primera Conferencia  
Internacional FAO/OMS/UA  
sobre inocuidad alimentaria

**GINEBRA**  
23-24 de Abril de 2019

Foro internacional  
sobre inocuidad alimentaria y  
comercio

