

San Salvador, 1 de septiembre de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS NSR 67.00.285.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS NSR 67.00.285.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX CAC/GL 20- 1995

SALVADOREÑA

CONACYT

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Directriz CAC/GL 20-1995, del Codex Alimentarius.

ICS 67.040

NSR 67.00.285:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.285:99

1. INTRODUCCION

Los sistemas oficiales y oficialmente reconocidos de inspección y certificación tiene una importancia fundamental y son ampliamente utilizados como medio de control de los alimentos; los principios que figuran a continuación se refieren a dichos sistemas. La confianza de los consumidores en la calidad de su suministro alimentario depende en parte del modo en que perciban la eficacia de las medidas de control de los alimentos. Gran parte del comercio mundial de alimentos, por ejemplo, de carne y productos cárnicos, depende de la utilización de sistemas de inspección y certificación. Sin embargo, los requisitos relativos a la inspección y certificación pueden obstaculizar considerablemente el comercio internacional de productos alimenticios. Por lo tanto, es conveniente que la formulación y aplicación de estos sistemas se base en unos principios adecuados.

La inspección de los alimentos puede tener lugar en cualquiera de las fases del proceso de producción y distribución. En el caso de algunos alimentos, la supervisión de las tareas de recolección, elaboración, almacenamiento, transporte y de cualquier otra manipulación de los productos puede constituir el medio más apropiado para asegurar la inocuidad de los mismos. En función de los métodos de conservación utilizados, puede que sea necesario llevar a cabo una supervisión continua hasta el momento de la venta al por menor. Los sistemas de inspección pueden centrarse en los propios alimentos, en los procedimientos e instalaciones utilizados en la cadena de producción y distribución y en las sustancias y materias que puedan agregarse a los alimentos o contaminarlos.

La inspección deberá efectuarse en las fases más apropiadas (por ejemplo, el control de la refrigeración en todas las fases de la cadena del frío). En el caso de algunas normas alimentarias, por ejemplo, las que atañen a la calidad o descripción de los productos, cabría la posibilidad de limitar la inspección al proceso de distribución previo a la venta final.

Los sistemas de inspección y certificación de alimentos deberán regirse, tanto en su formulación como en su aplicación, por una serie de principios que aseguren unos resultados óptimos, compatibles con la protección de los consumidores y la facilitación del comercio.

2. DEFINICIONES

Se entiende por auditoría el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si unas actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos.

Se entiende por certificación el procedimiento mediante el cual las autoridades competentes garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos sean conformes a los requisitos. La certificación de alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

Se entiende por inspección el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de las materias primas alimenticias, su elaboración y su distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

Se entiende por sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación los sistemas administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas.

Se entiende por sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos, los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

Se entiende por requisitos los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios y que comprenden la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para unas prácticas comerciales leales.

Se entiende por evaluación de riesgos la evaluación de los posibles efectos perjudiciales para la salud pública derivados de la presencia de aditivos, contaminantes, residuos, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios.

3. PRINCIPIOS

Los sistemas inspección y certificación de alimentos deberán utilizarse siempre que sea oportuno para garantizar que los alimentos, y sus sistemas de producción, reúnan los requisitos necesarios, con el fin de proteger a los consumidores de los peligros transmitidos por los alimentos y las prácticas comerciales engañosas y de facilitar el comercio sobre la base de una descripción exacta del producto.

Adecuación a los fines previstos

Los sistemas de inspección y certificación deberán ser plenamente eficaces en lo que respecta al logro de los objetivos establecidos, teniendo en cuenta la determinación del grado aceptable de protección que se exige.

Evaluación de riesgos

Para asegurar la inocuidad de los alimentos, deberán formularse y aplicarse sistemas de inspección basados en una evaluación objetiva de los riesgos adecuada a las circunstancias. La metodología empleada en la evaluación de riesgos deberá ser, preferentemente, compatible con criterios internacionalmente aceptados. La evaluación de riesgos deberá basarse en los datos científicos de que se dispone en ese momento.

Los sistemas de inspección deberán aplicarse a los distintos productos y métodos de elaboración de manera proporcional a los riesgos evaluados. Al llevar a cabo una evaluación de riesgos o aplicar los principios de equivalencia, los países importadores deberán tener debidamente en cuenta las declaraciones de los países exportadores de que una zona, o todo el territorio nacional, está libre de enfermedades transmitidas por los alimentos.

No discriminación

Los países deberán cerciorarse de que no hacen distinciones arbitrarias o injustificadas en cuanto al grado de riesgo que se considera apropiado en las distintas circunstancias, con el fin de evitar la discriminación o una restricción encubierta del comercio.

Eficacia

Los sistemas de inspección y certificación deberán disponer de medios suficientes para cumplir su misión. Al elegir los sistemas de inspección y certificación, deberán tenerse en cuenta los costos para los consumidores y los costos en tiempo y dinero para la industria alimentaria y los gobiernos afectados, y consultar con los organismos interesados, cuando proceda. Estos sistemas no deberán restringir el comercio en mayor medida de la necesaria para lograr el grado de protección que se requiera.

Armonización

Los Estados Miembros deberán aplicar las recomendaciones, directrices y normas del Codex (o las de otros organismos internacionales en los que todos los países puedan integrarse en calidad de miembros) como elementos de sus sistemas de inspección y certificación, cuando proceda. Los países deberán participar activamente en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius y otros organismos internacionales competentes para promover y facilitar la elaboración, adopción y revisión de normas del Codex.

Equivalencia

Los países deberán reconocer que es posible que diferentes sistemas de inspección y certificación permitan alcanzar un mismo objetivo y que por tanto sean equivalentes. La obligación de demostrar la equivalencia recae sobre el país exportador.

Transparencia

Sin perjuicio del respeto al legítimo interés por preservar la confidencialidad, los principios y el funcionamiento de los sistemas de inspección y certificación de alimentos podrán ser objeto del escrutinio de los consumidores y las organizaciones que los representan, así como de otras partes interesadas.

Los países importadores deberán facilitar información sobre los requisitos existentes anunciar los cambios propuestos en dichos requisitos y, salvo en los casos en que se produzcan situaciones de peligro grave e inmediato, conceder un período de tiempo suficiente para que se formulen observaciones. Al adoptar la decisión final deberán tenerse en cuenta las opiniones de los países exportadores, en particular las provenientes de los países en desarrollo. Se deberá estipular un período de tiempo razonable antes de que entre en vigor un nuevo requisito, con el fin de que los países exportadores, y en particular los países en desarrollo, puedan realizar los cambios necesarios en los métodos de producción y medidas de control.

Los países importadores deberán facilitar el oportuno asesoramiento a los países exportadores, cuando éstos lo soliciten, en cuanto a la base de la decisión que hayan tomado con respecto a la conformidad de los alimentos con las normas pertinentes.

Cuando lo soliciten las autoridades competentes de los países importadores, los países exportadores deberán facilitar el acceso a los sistemas de inspección y certificación para observar y evaluar el funcionamiento efectivo de los mismos.

Trato especial y diferencial

Al formular y aplicar los sistemas de inspección y certificación de alimentos, los países importadores deberán tener en cuenta la capacidad de los países en desarrollo de proporcionar las garantías necesarias.

Procedimientos de control e inspección

Los países importadores deberán completar, sin demoras innecesarias, cualesquiera procedimientos necesarios para evaluar la conformidad con los requisitos establecidos. Los requisitos en materia de información y las tasas que pudieran imponer los países importadores deberán limitarse a lo que es razonable y necesario.

Validez de la certificación

Los países que certifican las exportaciones de alimentos y aquellos países importadores que confían en los certificados de exportación deberán tomar medidas para asegurar la validez de las certificaciones. Entre las medidas de validación adoptadas por los países exportadores puede estar la de cerciorarse de que los sistemas de inspección oficiales u oficialmente reconocidos han verificado que el producto o el proceso a que se refiere el certificado se ajusta a los requisitos. Las medidas adoptadas por los países importadores pueden consistir en realizar inspecciones en el punto de entrada, verificar los sistemas de inspección de las importaciones y garantizar que los propios certificados son auténticos y exactos.

- FIN DE LA NORMA -