



La inocuidad de alimentos y el comercio internacional

Mc allister Tafur Garzón¹, MV, MSc, PhD.

¹Coordinador Grupo Inocuidad en Cadenas Agroalimentarias Pecuarias Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

La apertura comercial y la globalización de mercados han acelerado los procesos de intercambio de productos alimenticios frescos y procesados entre diversos países y bloques económicos. Si las previsiones de los expertos de los organismos multilaterales y del gobierno se cumplen, en un tiempo relativamente corto, los aranceles y demás barreras de orden comercial desaparecerán y los aspectos sanitarios y de inocuidad alimentaria serán de importancia crucial. Por lo tanto, asegurar que el consumo de los alimentos no sea nocivo para la salud humana se torna en un requisito de acceso a los mercados internacionales y en una garantía sanitaria para los productos importados destinados al consumo local.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad. En la medida que el comercio mundial de alimentos ha alcanzado un nivel sin precedentes, igualmente hemos asistido a la globalización de algunas enfermedades transmitidas por los alimentos o ETA. El incremento en los casos de enfermedades transmitidas por alimentos y de la contaminación química de diversos productos, han originado una gran preocupación en los consumidores, los productores y los organismos

oficiales que velan por la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.

Esta preocupación no solo se refiere a los alimentos procesados sobre los cuales la industria ha trabajado desde hace varios años, sino principalmente a la obtención de los alimentos frescos, ya que en el caso por ejemplo de la leche, la calidad en el origen determina en gran medida los problemas tecnológicos del procesamiento y la calidad del producto final obtenido. Infortunadamente esta es un área que no ha recibido la atención requerida por parte de los productores y las autoridades sanitarias responsables. La confianza en la inocuidad e integridad de los alimentos es un requisito importante para los consumidores. Los brotes de ETA en los que intervienen agentes como *Escherichia coli*, *Salmonella* y los episodios de contaminación química en los alimentos, ponen de manifiesto los problemas existentes en la inocuidad de los alimentos y aumentan la preocupación de que los modernos sistemas de producción, transformación y comercialización no ofrezcan garantías suficientes para la salud pública.

Entre los factores que contribuyen a los posibles riesgos de los alimentos, se incluyen las prácticas agrícolas y ganaderas inadecuadas, la falta de higiene en todas las fases de la cadena alimentaria, la ausencia de controles preventivos en las operaciones de elaboración y preparación de los alimentos, la utilización inadecuada de

productos químicos y la contaminación de materias primas y del agua. De otra parte existe una gran preocupación sobre las medidas más eficaces para el control de riesgos zoonosarios relacionados con la inocuidad de los alimentos. En este campo revisten particular interés las campañas para la erradicación de brucelosis y tuberculosis y la de prevención del ingreso de encefalopatía espongiforme bovina. Sin embargo como consecuencia del aumento de la población, de la expansión de la economía mundial, de la liberalización del comercio de alimentos, y de los avances de la ciencia y de la tecnología, el comercio internacional de alimentos frescos y elaborados se está expandiendo y continuará en aumento.

Si bien lo anterior constituye una ventaja para los países en vía de desarrollo, dado que son precisamente algunos productos como alimentos los que nuestras economías están en capacidad de exportar, es necesario que estos países se esfuercen por mejorar sus sistemas de producción de alimentos, no únicamente desde la perspectiva de la productividad, si no de la inocuidad. Es evidente por lo tanto que la inocuidad es hoy en día un factor clave en el comercio internacional de alimentos ya que se le considera quizá el más importante atributo de la calidad, por ello la inocuidad es un aspecto contemplado en los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio y al que los países en desarrollo como Colombia no pueden ser ajenos. A lo largo de los últimos años, los países desarrollados han respondido a esta situación con el establecimiento de agencias especializadas o con la creación de programas orientados a la protección de los alimentos, asunto considerado en algunos casos de seguridad nacional.

La misión de estos organismos o agencias es vigilar la inocuidad de los alimentos, entre otros mediante el establecimiento de estrictos estándares de calidad, lo que ha generado como consecuencia un endurecimiento en los requisitos técnicos de los productos que acceden a estos mercados. Un ejemplo de esto lo constituye la conformación de agencias de inocuidad y de seguridad alimentaria en todos los países de la Unión Europea y recientemente el establecimiento de una Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Igualmente los Estados Unidos han coordinado los programas de inocuidad de los alimentos que ejecutan

agencias federales como la FDA (Food and Drug Administration), el FSIS (The Food Safety and Inspection Service) y el USDA (United States Department of Agriculture).

A su turno los países en vías de desarrollo han establecido agencias especializadas en inocuidad de alimentos o han fortalecido sus sistemas de protección sanitaria integrándolos con los de inocuidad de alimentos, especializando instituciones en este campo, de cara a incrementar la competitividad de sus productos en el comercio internacional, es este el caso por ejemplo de Chile con Servicio Agrícola y Ganadero SAG, Argentina con el Servicio Nacional de Sanidad Animal y Calidad Agroalimentaria SENASA y Bolivia con el Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria SENASAG. Esta es una cuestión vital para Colombia, habida cuenta que las exportaciones agropecuarias constituyen una fuente muy importante de divisas y el mantenimiento de estas así como su incremento y la diversificación de los productos exportados son fundamentales para el desarrollo del país. Por lo tanto es preciso adecuar prontamente nuestro aparato productivo a las crecientes exigencias que condicionan las exportaciones al cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por países compradores, sobre todo en los actuales momentos en que el país cuenta con ventajas potenciales derivadas de un estatus sanitario cada vez más compatible con las exigencias del mercado internacional, debido al incremento en la extensión de zonas libres o de baja prevalencia de enfermedades como fiebre aftosa y brucelosis.

Esto contribuye a que la exportación de derivados lácteos o de carne fresca refrigerada constituya un importante reglón potencial que puede brindar oportunidades para el desarrollo de estas cadenas. En el comercio internacional los requisitos sanitarios o de inocuidad de los alimentos son diversos ya sea que se trate de alimentos frescos o procesados, y aún dependen de cada mercado en particular aunque las exigencias tienden a ser homogéneas. Entre otros aspectos exigidos podemos señalar la vigilancia de residuos químicos o la ausencia de microorganismos patógenos. En el caso de sustancias químicas, se exige la no presencia de sustancias tóxicas o sustancias prohibidas en la normativa internacional del *Codex Alimentarius*

(al cual nos referiremos posteriormente) o del país comprador. Se determina igualmente la presencia de sustancias permitidas (medicamentos veterinarios y algunos plaguicidas), en concentraciones inferiores a límites máximos de residuos LMR aceptados en el comercio internacional; estos pueden ser los del Codex, los definidos por la legislación del país comprador o por una institución sanitaria internacional. Finalmente se deben evaluar la presencia de otras sustancias químicas que a manera de contaminantes derivados de la alimentación animal, como las micotoxinas, metales pesados o residuos de plaguicidas agrícolas, pueden estar presentes en los alimentos para animales y luego ingresar a la cadena alimenticia.

En el ámbito sanitario y específicamente en el caso de la leche o de derivados lácteos, la leche con la que se elaboran los mismos, debe provenir de hatos oficialmente certificados como libres de brucelosis y tuberculosis. Complementariamente los productos procesados deben certificar oficialmente que el proceso tecnológico empleado durante su fabricación e higienización, garantiza la ausencia de agentes patógenos que constituyan riesgo para la salud de los animales y de los consumidores. Específicamente en el caso Colombia, el acceso a los mercados de exportación de alimentos más atractivos desde el punto de vista comercial, se alcanzará y se consolidará dependiendo de nuestra capacidad de cumplir los requisitos reglamentarios de los países importadores.

La creación y sostenimiento de la demanda de sus productos alimentarios en los mercados mundiales presupone la confianza por parte de los importadores y consumidores en la integridad de sus sistemas alimentarios y en la competencia de sus sistemas de protección sanitaria. Como la producción agropecuaria es el punto central de las economías de la mayor parte de los países en desarrollo, estas medidas de protección de los alimentos revisten importancia fundamental para su desarrollo económico y social. LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SE GENERA EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte y aún la preparación del producto.

Aunque los eventos ocurridos durante estas fases pueden influenciar de manera importante la inocuidad e idoneidad de un alimento, definitivamente la fase de producción primaria es fundamental en su calidad e inocuidad, puesto que define las características de sus íntimos atributos fisicoquímicos y aún microbiológicos. Si se compara un alimento fresco de origen animal para consumo humano con un producto manufacturado, la producción primaria es algo así como la fase de fabricación, siendo en este caso fundamentales los “materiales” o insumos empleados en su elaboración, así como las características de los equipos utilizados en la producción (los animales), y al igual que un producto de manufactura, el alimento tras su producción primaria presenta unos atributos fundamentales que se pueden preservar, pero que no se pueden mejorar durante el proceso de transformación, como son su composición fisicoquímica o el contenido de residuos químicos en el mismo.

Así, la inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que una vez ingeridos no representan un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad. Por ejemplo, los peligros relacionados con la inocuidad de la leche se derivan principalmente de los siguientes factores: presencia de bacterias y otros agentes microbianos debidos a una manipulación inadecuada de la misma; contaminantes del medio ambiente; residuos de sustancias químicas como medicamentos veterinarios utilizados en salud y producción animal, plaguicidas empleados en labores agrícolas relacionadas con la producción de forrajes o subproductos agrícolas destinados a la alimentación animal y adulterantes.

Igualmente son importantes los aspectos sanitarios relacionados con la presencia de enfermedades zoonóticas como brucelosis y tuberculosis, las cuales pueden afectar a las personas en el caso de que los procesos tecnológicos de higienización de la leche como la pasteurización, la ultra-pasteurización o la ultra-alta temperatura no se lleven a cabo correctamente, o aún peor en el

caso que la leche sea consumida cruda o cuando se utiliza leche cruda para la elaboración de productos lácteos; situación por demás muy frecuente en nuestro medio.

En el caso de la carne, el mayor riesgo es la presencia de residuos de sustancias químicas, particularmente de medicamentos veterinarios que pueden constituir riesgo para la salud de los consumidores. Esto se debe principalmente al no acatamiento de los tiempos de retiro presentes en el rotulado de los medicamentos veterinarios. En general la preocupación pública por la inocuidad de los alimentos ha aumentado en los últimos años. Antes, el control de los alimentos y en particular de la leche y de sus derivados, se concentraba en el examen de los productos finales y en la inspección de los establecimientos de elaboración y distribución de los mismos. Sin embargo es imposible ofrecer una protección adecuada al consumidor limitándose a tomar muestras y analizar el producto final. Para conseguir la máxima protección de los consumidores es fundamental que los conceptos de inocuidad y calidad se introduzcan en toda la cadena que va desde la producción hasta el consumo.

En los últimos años, se ha percibido una creciente sensibilización acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria. Es por ello que las relativamente recién creadas agencias de inocuidad o seguridad alimentaria en todo el mundo, adelantan acciones y orientan sus objetivos a un control integral de la inocuidad que comprende todos los aspectos de la producción de alimentos con un enfoque que de manera genérica se ha denominado “desde la granja a la mesa”. Así este enfoque pone de presente, que las precauciones que se tomen en la producción primaria de los alimentos de origen agrícola o pecuario determinarán en gran medida calidad y la inocuidad de los productos frescos, semielaborados y elaborados que se obtengan a partir de estos.

Buenas prácticas en la producción primaria

Con el propósito de que el encadenamiento desde la producción al consumo de los alimentos, garantice la preservación de la calidad y la inocuidad, se han concebido unas estrategias de

calidad en cada fase del proceso, que permiten alcanzar el objetivo de obtener un alimento inocuo y de calidad. Tales estrategias se conocen con el nombre de “*Buenas Prácticas*”, que en términos generales son las condiciones y prácticas operativas básicas, necesarias para la producción primaria de alimentos inocuos. Estas prácticas establecen un proceso racional y documental para asegurar la calidad de los productos, identificando con precisión los procedimientos más adecuados en la producción, transformación, transporte, preparación y aún el consumo de los alimentos.

Es así como se han concebido para la producción primaria, las Buenas prácticas Agrícolas, las Buenas Prácticas Pecuarias o ganaderas, las Buenas prácticas Veterinarias, las Buenas Prácticas en la Alimentación Animal y las Buenas Prácticas en la utilización de Medicamentos Veterinarios, y Buenas Prácticas en la Higiene del ordeño entre otras. Durante el proceso tecnológico de transformación de los productos agropecuarios en la industria, se habla de las Buenas Prácticas de Manufactura, esto es, a nivel de las plantas de sacrificio, transformación, higienización y empaque de los alimentos, que en algunos casos engloban recomendaciones precisas sobre su transporte y preservación en los expendios o comercios de alimentos, y últimamente se abre campo la elaboración de normas seguras sobre la preparación de los alimentos en casa así como su preservación en este entorno. Al respecto y en los países en desarrollo, la Organización Panamericana de la Salud, ha establecido que una significativa proporción de las enfermedades producidas por los alimentos, se generan por la incorrecta manipulación de los alimentos en los hogares.

El profesional en ciencias agropecuarias y particularmente el médico veterinario, tiene una gran responsabilidad en la obtención de alimentos seguros e inocuos, óptimos para el consumo humano y la comercialización en un mercado cada vez más especializado, puesto que sobre él recae en gran medida la supervisión sobre una producción primaria, orientada a la aplicación de buenas prácticas en la salud y producción animal. La responsabilidad de un sistema de vigilancia y control recae sobre el Estado.

Sin embargo y particularmente en lo que respecta a los análisis de laboratorio, no tendría

ningún sentido llevar a cabo grandes esfuerzos financieros y técnicos, por ejemplo para la detección de residuos de medicamentos veterinarios o de contaminantes microbiológicos en los alimentos, si paralelamente no se emprendan masivas e intensas campañas de educación para que estos no se generen en el campo. Este es precisamente el valor de las buenas prácticas, puesto que minimizan el riesgo de que sustancias químicas, microorganismos u otros agentes biológicos en los animales generen niveles inadmisibles de residuos u otras alteraciones de la inocuidad de los alimentos, que deterioren la idoneidad de los mismos para el consumo humano. Por lo tanto y con base en el concepto de que la inocuidad se construye, de manera creciente se debe privilegiar el enfoque “DE LA FINCA A LA MESA”, “DE LA GRANJA A LA MESA” o “DE LA GRANJA AL TENEDOR”, para abordar de manera integral los controles sanitarios en la cadena alimentaria y garantizar la obtención de alimentos inocuos. Con este enfoque los consumidores pueden esperar que la protección frente a los riesgos, tenga lugar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el producto primario, hasta la mesa del consumidor.

De hecho la protección sólo será efectiva, si todos los sectores de la cadena actúan en forma integrada, y los sistemas de control de alimentos tienen en cuenta todas las fases de dicha cadena. En este sentido, el establecimiento de Buenas Prácticas en las explotaciones agropecuarias, hacen parte de una estrategia integral para vincular el eslabón de la producción rural en un sistema de aseguramiento de calidad que involucra los otros eslabones de la cadena alimentaria, como la transformación, el transporte y la comercialización. La estrategia de Buenas Prácticas puede responder o derivarse de una norma oficial o ser adoptada como un sistema de autorregulación por parte de los productores. Tal vez lo más conveniente es la combinación de ambos sistemas para una adopción completa y participativa.

Con respecto a Colombia, desde hace algunos años el ICA viene trabajando con el gremio ganadero en la implementación de buenas prácticas en la producción primaria en ganaderías bovinas registradas para exportación. Sin embargo actualmente el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural lidera un proyecto reglamentario que se convertirá en el marco reglamentario para

esta importante actividad en especies agrícolas y pecuarias. A continuación se presentan las definiciones referenciadas en la literatura internacional al respecto de las Buenas Prácticas, las cuales en buena medida han sido establecidas con base en las orientaciones de por la FAO y el *Codex Alimentarius*.

1. Buenas prácticas en el uso de Medicamentos Veterinarios: Se define como los modos de empleo oficialmente recomendados para los medicamentos veterinarios, incluido el tiempo de retiro, que se consignan en el rotulado de los productos aprobados, cuando los mismos se utilizan bajo condiciones de campo.
2. Buenas Práctica en la Alimentación Animal: Modos de empleo y prácticas recomendadas en la alimentación animal tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano, minimizando los riesgos físicos, biológicos y químicos para la salud de los consumidores.
3. Buenas Prácticas Agrícolas: Las buenas prácticas agrícolas se definen como un medio para incorporar el manejo integrado de plagas y de cultivos y otras prácticas amigables con la salud animal, de los consumidores y la protección del ambiente, dentro de un marco de la producción agraria comercial para alcanzar la sostenibilidad de la producción agrícola y la inocuidad de los productos para consumo humano y animal.
4. Buenas prácticas en la higiene del ordeño: son los procedimientos higiénicos llevados a cabo durante la faena del ordeño, incluyendo al animal, los equipos de ordeño y almacenamiento, los operarios y el entorno en que se lleva a cabo el proceso, con el propósito de minimizar el riesgo de que agentes químicos o microbiológicos contaminen la leche.
5. Buenas prácticas veterinarias: son los correctos procedimientos clínicos y de manejo, que los médicos veterinarios deben observar al tratar los animales. Estos procedimientos se fundamentan en proporcionar la más adecuada asistencia médica a los pacientes, procurando el bienestar de los animales.

Se citan las definiciones dado que por su naturaleza se entrelaza e integran en el proceso productivo de la ganadería, y al final la aplicación juiciosa de todas y cada una de esas contribuirá a

la sostenibilidad y a la inocuidad de los productos obtenidos.

La organización mundial del comercio, los tratados de libre comercio y la competitividad del sector agropecuario

La globalización económica nos enfrenta a un gran desafío: la competitividad, manteniendo nuestro sector agropecuario con el apoyo del gobierno y el concurso de los gremios. Por lo tanto el sector privado productivo y los gremios profesionales deben procurar incorporarse de la mejor manera posible en este nuevo entorno comercial, en tanto el gobierno, debe brindar los mecanismos más idóneos para esta inserción. A mediano y largo plazo la integración entre estos sectores y el Estado será fundamental para que los acuerdos de libre comercio se suscriban de la manera más conveniente y resulten ventajosos para el país en su conjunto.

El debate sobre los tratados de libre comercio y en particular en torno al tratado de libre comercio con los Estados Unidos está a la orden del día. Existen fundamentalmente dos posiciones diametralmente encontradas y contradictorias; aquellos que de plano lo rechazan, en razón a que argumentan a que dada la gran asimetría entre las dos economías destruirá el sector productivo nacional, mientras que otros manifiestan que el tratado por si solo, representa una ventaja sin igual y que constituirá el principal motor para jalonar el desarrollo económico del país.

Posiblemente y en términos absolutos en ninguna de las opiniones yace enteramente la razón. Sin embargo el ejercicio técnico de hacer un inventario de nuestras debilidades (que son muchas) y de nuestras fortalezas, y el establecimiento de una estrategia para mejorar nuestras condiciones para competir, es saludable y conveniente, dado que irremediamente el mundo marcha hacia una economía fundamentada en tratados internacionales de libre comercio, obviamente suscritos sobre la base del beneficio mutuo de los países o bloques firmantes.

Los esfuerzos que actualmente se despliegan en relación con el tratado de libre comercio con los Estados Unidos, sitúa al país en una perspectiva

de realidad frente a las economías de los países desarrollados y llevan a la reflexión sobre nuestra preparación en el marco de economía mundial. Este ejercicio será útil para enfrentar las negociaciones de otros acuerdos de la misma naturaleza. De hecho, recientemente la Unión Europea manifestó formalmente su deseo de iniciar conversaciones en este sentido en el año 2006. El fundamento básico de las negociaciones del TLC con los Estados Unidos de América y en general de los tratados de libre comercio son los Acuerdos Multilaterales de la Organización Mundial del Comercio OMC. Es decir que los acuerdos son el marco concertado dentro del cual se lleva a cabo la negociación.

A este respecto cabe recordar que la Organización Mundial del Comercio OMC, nació en 1995, como sucesora de la Roda Uruguay de las negociaciones multilaterales sobre comercio del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). Los pilares sobre los cuales descansa este sistema de la OMC — conocido como sistema multilateral de comercio — son los Acuerdos de la OMC, que han sido negociados, firmados y reconocidos por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial y ratificados por sus respectivos parlamentos. Estos acuerdos establecen las normas jurídicas fundamentales del comercio internacional. Son esencialmente contratos que garantizan a los países miembros derechos en relación con el comercio y que, al mismo tiempo, obligan a los gobiernos a mantener sus políticas comerciales dentro de unos límites convenidos en beneficio de todos.

Es un hecho que los elementos que llevan a la práctica los acuerdos de la OMC son precisamente los tratados comerciales. Estos tratados deben ser justos y provechosos para las partes comprometidas y a su vez los acuerdos de la OMC, deben brindar los fundamentos y principios para que esto sea una realidad. Sin embargo cada acuerdo de libre comercio tiene matices diferentes y asimetrías asombrosas entre las economías son evidentes a la hora de negociar, como es el caso de Colombia y los estados Unidos. Los acuerdos que establecen los gobiernos implican compromisos que obligan a las autoridades y el sector privado a prepararse para enfrentar la globalización y aprovechar las oportunidades comerciales. En el ámbito agrícola los acuerdos más importantes de la OMC son:

1. Acuerdo sobre Agricultura
2. Acuerdo en la aplicación de Medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF).
3. Acuerdos sobre obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).

Al respecto vale la pena destacar que los acuerdos multilaterales de la OMC fueron incorporados al ordenamiento jurídico nacional a través de la Ley 170 de 1994. Los objetivos generales de los acuerdos de la OMC se refieren a: Establecer un espacio económico ampliado que permita la libre circulación de bienes, servicios y factores productivos. Ampliar, diversificar y facilitar el intercambio comercial y de servicios, mediante una liberación total de gravámenes y restricciones. Establecer disciplinas comerciales que aseguren un adecuado acceso a los mercados. Estimular las inversiones encaminadas a un intensivo aprovechamiento de los mercados y de la capacidad competitiva en las corrientes de intercambio mundial.

Específicamente el objeto del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF es la aplicación de reglamentaciones en materia de inocuidad de alimentos, de sanidad animal y de preservación de los vegetales. El acuerdo MSF se crea con el propósito de evitar medidas proteccionistas, establecer una normatividad más clara y especificaciones que no creen barreras injustificadas al comercio. Este Acuerdo manifiesta el derecho de los países miembros de la OMC a aplicar medidas para proteger la vida y la salud humana, animal y vegetal. El acuerdo comprende todas las leyes, decretos y reglamentos pertinentes, los procedimientos de comprobación, inspección, certificación y aprobación, y los requisitos de envasado y etiquetado directamente relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Este acuerdo reafirma la posibilidad de aplicar medidas, siempre que estas sean necesarias para preservar la salud de las personas, de los animales y proteger los vegetales de riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas y organismos patógenos presentes en los productos alimenticios, así como la protección frente a enfermedades propagadas por animales y vegetales. Sin embargo se pide a los Estados Miembros que apliquen únicamente medidas de protección que

estén basadas en principios científicos, únicamente cuando sea necesario y no de forma que pueda constituir una restricción camuflada del comercio internacional.

Este tratamiento debe ser recíproco entre los países. Quiere esto decir por ejemplo que las medidas sanitarias y fitosanitarias que se establezcan entre Colombia y los Estados Unidos deben ser bilaterales y equivalentes, para garantizar que el flujo comercial de alimentos no represente un riesgo sanitario para los seres humanos, las plantas, los animales y el ambiente en ambos países. *En lo que corresponde al terreno normativo, el contexto del Acuerdo MSF estimula a los países a armonizar sus normas con las de las agencias internacionales reconocidas por los países miembros. Así, las medidas serán tomadas acorde con lineamientos de las llamadas "tres hermanas": La Organización mundial de Salud Animal, OIE, en aspectos de sanidad animal, Codex Alimentarius, en el tema de inocuidad de alimentos y en general de la protección de los alimentos y la Convención de Protección Fitosanitaria, CIPF, en lo que respecta a la protección de los vegetales.*

En materia de inocuidad de los alimentos, el acuerdo alienta la utilización de normas, directrices o recomendaciones internacionales, cuando existan, y especifica que las del Codex (relacionadas con los aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, contaminantes, métodos de análisis y muestreo y códigos y directrices de prácticas higiénicas) están en consonancia con las disposiciones del propio Acuerdo MSF. Así pues, las normas del Codex sirven como punto de referencia para la comparación de las medidas sanitarias y fitosanitarias nacionales. Si bien los Estados Miembros no están obligados a aplicar las normas del Codex, es conveniente armonizar las normas alimentarias nacionales con las elaboradas por este organismo internacional. Formalmente las medidas aplicadas bajo estos lineamientos no tienen discusión, por cuanto han sido concertadas, armonizadas y aceptadas por los países miembros. Es importante recalcar que si bien como el Acuerdo autoriza a los países a establecer sus propias normas, es preciso que las reglamentaciones estén fundamentadas en principios científicos y, además, que sólo se apliquen en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los

animales o para preservar los vegetales y que no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares.

Las zonas libres de plagas o enfermedades contempladas en el Acuerdo, constituyen una oportunidad para facilitar la oferta exportadora, particularmente cuando se da el reconocimiento mutuo entre los países siempre y cuando estos demuestren soportes que den confianza sobre el manejo de esas áreas. Los organismos de cooperación técnica desempeñan un importante papel para el reconocimiento de las mismas. En este ámbito, la cooperación técnica particularmente a países en desarrollo es necesaria para lograr acuerdos de equivalencia, los cuales ponen en evidencia que algunas medidas, aún las logradas con procedimientos distintos, alcanzan los niveles de protección requeridos por los países.

El propósito es que el producto final sea de similar calidad, independiente del procedimiento empleado, dadas las particulares condiciones imperantes en un determinado país y sistema productivo. Otro elemento importante consagrado en el acuerdo MSF, es el relacionado con el denominado trato especial y diferenciado TED, que establece que al elaborar y aplicar las medidas sanitarias o fitosanitarias, los Miembros tendrán en cuenta las necesidades especiales de los países en desarrollo, y en particular las de los países menos adelantados. Igualmente el Acuerdo señala que cuando el nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria permita el establecimiento gradual de nuevas medidas sanitarias o fitosanitarias, deberán concederse plazos más largos para su cumplimiento con respecto a los productos de interés para los países en desarrollo Miembros, con el fin de mantener sus oportunidades de exportación.

Este es un privilegio que la OMC le concede a las naciones tecnológicamente menos adelantadas. Así en el contexto del de las negociaciones con países desarrollados, Colombia pretende lograr acuerdos de equivalencia basados en sistemas idóneos transparentes y seguros, invocando cuando sea requerido o necesario el argumento de legitimidad del trato especial y diferenciado contemplado en el tratado. Teniendo en cuenta el desarrollo heterogéneo del sector agropecuario y agroindustrial en el país y de cara al logro de

mercados de exportación a destinos cada vez más especializados, es necesario garantizar que al menos inicialmente en las áreas previstas y habilitadas para exportación, se cuente con sistemas de aseguramiento de calidad en la producción de alimentos de origen animal. Lo anterior tomando siempre en consideración bajo la estrategia denominada “De la finca a la mesa” a lo largo de la cadena agroalimentaria, partiendo desde la producción primaria.

Complementariamente existen condiciones fundamentales de calidad e inocuidad requeridas por los mercados especializados, en lo que respecta a los productos sometidos a procesamiento. Este el caso de los frigoríficos donde se faenan bovinos con destino a la exportación, las plantas higienizadoras de leche y las factorías dedicadas al procesamiento de productos pesqueros, deben contar con sistemas de calidad que comprenden la Buenas Prácticas de Manufactura y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP). Este último también conocido como HAZARD, es un sistema de aseguramiento de la calidad, que se establece bajo el supuesto de la existencia de las Buenas Prácticas en la producción de un alimento.

El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. El sistema de HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación deberá basarse en pruebas científicas de peligros para la salud humana. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del sistema de HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Otro acuerdo relacionado con el comercio de alimentos y productos agropecuarios y su calidad, es el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio u OTC, el cual se refiere a los reglamentos técnicos sobre los factores de calidad

tradicionales, prácticas fraudulentas, envasado, etiquetado, etc., impuestos por los países para que no sean más restrictivos para los productos importados que para los de producción nacional. Alienta también el uso de normas internacionales, pero no se refiere a factores relacionados con la sanidad animal, vegetal, la inocuidad o la protección de la salud de los consumidores. Finalmente, aunque los acuerdos de la OMC son un importante referente para los tratados de libre comercio, no constituyen ni obedecen a una fórmula estándar para aplicar en todos los casos y de hecho no reemplazan una negociación responsable e inteligente.

Las negociaciones privilegian el progreso del sector productivo, particularmente a mediano y largo plazo, sin dejar de lado consideraciones tan importantes como la salud y la preservación

del medio ambiente. Igualmente es fundamental enfatizar el hecho de que los tratados de libre comercio constituyen una estrategia para promover el desarrollo económico del país, pero no la única. Debe tenerse en cuenta la problemática y necesidades del sector agropecuario en su conjunto, abarcando tanto las instituciones oficiales, como los productores y gremios, para que el esfuerzo desplegado en este sentido por el sector público y privado, se traduzca en oportunidades reales de desarrollo y crecimiento.

Bibliografía

La bibliografía al igual que este documento, pueden ser solicitados al correo electrónico mcallister.tafur@ica.gov.co.