

# LA CALIDAD EN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

Ing. Alejandra Díaz Rodríguez

La rápida evolución de la tecnología y el desarrollo del comercio mundial de alimentos, marcan nuevas necesidades para ser atendidas por los gobiernos y los diferentes agentes económicos: establecer mecanismos y requisitos que permitan garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos, basados en el principio de bienestar y protección de la salud de los consumidores.

La aplicación de estos mecanismos, sin embargo, no sólo tiene un impacto directo sobre la salud pública y el desarrollo y bienestar económico, sino también, en las relaciones de comercio entre países. La calidad y la inocuidad de los alimentos, no sólo repercuten sobre el estado nutricional y la presencia de ciertas enfermedades en la población, sino que también pueden afectar su desarrollo.

La calidad puede definirse como el “conjunto de características de un producto o servicio que le confieren la aptitud, para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas”. Las características deseadas de muchos alimentos, incluyen aspectos relacionados, tanto con la calidad, como con la inocuidad. Estas características pueden excluirse o no mutuamente, y a menudo el consumidor no establece diferencia entre ellas.

Es posible encontrar un alimento inocuo sin calidad, pero no puede haber un alimento de calidad sin inocuidad.

Los esfuerzos de los países y de los organismos internacionales en los últimos años, han sido orientados a propiciar, que las relaciones del comercio de alimentos se desarrollen sobre la base de lograr una garantía en materia de inocuidad.

Los resultados de la Ronda Uruguay y la creación de la Organización Mundial del Comercio, así como, la creciente integración económica, aumentan el grado de interrelación entre los países, ampliando sus mercados y brindando nuevas oportunidades en el comercio de alimentos.

Una de las medidas encaminadas a facilitar el comercio, derivada de las negociaciones de la Organización Mundial del Comercio, es la disminución del impacto de las barreras no arancelarias u obstáculos técnicos al comercio. Las normas y reglamentaciones que se aplican al control de los alimentos, pueden constituir un obstáculo al comercio de alimentos, si éstas se preparan sin una base científica o se aplican de manera no transparente y discriminatoria.

Existe también, un reconocimiento general de que diferentes sistemas de inspección y certificación de alimentos surgidos en los países, en respuesta al manejo de los riesgos de origen alimentario a la salud humana, puedan proporcionar un resultado similar con respecto a la salud pública.

En la actualidad, las actividades de armonización de normas y procedimientos de control en los alimentos, que se comercializan a nivel internacional, así como la aplicación del concepto de equivalencia a las medidas sanitarias de control de los alimentos en los diferentes países, adquieren particular importancia.

En este proceso de armonización de normas y reglamentaciones, el Programa Conjunto FAO/OMS, sobre Normas Alimentarias y su organismo ejecutor, la Comisión del Codex Alimentarius, desempeñan un papel fundamental, reduciendo la posibilidad de que éstos instrumentos puedan llegar a constituir

un obstáculo técnico al comercio de alimentos a nivel internacional.

En este contexto, el país requiere de un gran esfuerzo de las instituciones, empresas y consumidores, para fortalecer su sistema de normalización de alimentos y de control de calidad de los mismos. Es necesario, reforzar los sistemas de calidad en la producción de alimentos, con el objeto de disponer de información y evidencias que permitan demostrar a los consumidores locales y de los países importadores, que la producción de alimentos se ha realizado de acuerdo a normas internacionales, que los productos son inocuos y que reúnen las características de calidad exigidas.

Los productos alimenticios deben ofrecer una garantía integrada de la calidad; esto es, que cumplan todos los requisitos relativos a la calidad en el sentido amplio del término, incluida la inocuidad de los alimentos.

La calidad, resulta vital para competir en el mercado global. La calidad debe constituir el objetivo de todos y cada una de las instituciones del país. El go-

bierno, los productores, la industria, los comercializadores, los organismos de cooperación, las universidades, los consumidores y otros agentes participantes, deben considerar la calidad como una preocupación central, y todos pueden y deben esforzarse por alcanzarla, mantenerla y mejorarla constantemente.

La búsqueda de la calidad implica inevitablemente un mejoramiento continuo, máxima eficiencia y efectividad de los sistemas social, técnico y administrativo.

La función del gobierno será proporcionar un marco favorable para la implantación de sistemas de calidad e inocuidad por parte de la industria, que incluya actividades de regulación, establecimiento de políticas y programas de inocuidad de los alimentos, que deben ser aplicados y gestionados a través de un plan estratégico nacional, directrices para la industria, capacitación, y coordinación entre la industria y las entidades y organismos reguladores y asesores, principalmente.

La función de los productores y la industria consistirá en aplicar los sistemas de calidad e inocuidad.