

Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Química
Licenciatura Químico en Alimentos

Legislación de Alimentos

**Unidad I: Introducción, importancia de la legislación
en Materia Alimentaria,
Organismos Nacionales México**

M. en A. Alicia Reyes García
Toluca, México 26 Febrero 2015

Contenido

ASPECTOS NORMATIVOS	3
La Ronda Uruguay	4
¿Qué es la OMC?	6
Barreras Arancelarias	7
CONTEXTO DEL DERECHO ALIMENTARIO	10
<i>Codex Alimentarius</i>	12
Agrupaciones Regionales	15
Riesgos Actuales a los Alimentos	16
SUPERVISIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO	20
¿En México quien es responsable?	23
PROYECTO FINAL	27
Ejercicio en Sala de computo	33

ASPECTOS NORMATIVOS

- En los últimos años, en la escena internacional se ha observado una intensa actividad normativa en materia alimentaria.
- La Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales de 1994 culminó en el establecimiento de la **Organización Mundial de Comercio, OMC** en enero de 1995.

https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact1_s.htm

ASPECTOS NORMATIVOS

La Ronda Uruguay

- Duró siete años y medio, casi el doble del plazo previsto.
- Hacia el final participaban en ella 123 países.
- Simplemente, fue la mayor negociación comercial que haya existido jamás y, muy probablemente, la negociación de mayor envergadura, de cualquier género en la historia de la humanidad.

https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact5_s.htm

ASPECTOS NORMATIVOS

La Ronda Uruguay

- Abarcó casi la totalidad del comercio, desde:
 - Cepillos de dientes hasta las embarcaciones de recreo,
 - Los servicios bancarios hasta las telecomunicaciones,
 - Los genes del arroz silvestre hasta los tratamientos contra el SIDA.

¿Qué es la OMC?

- La OMC, organización internacional :
- Se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países.
- Los pilares sobre los que descansa son los Acuerdos de la OMC, que han sido negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial y ratificados por sus respectivos parlamentos.

El objetivo:

- Es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades.



ASPECTOS NORMATIVOS

Barreras arancelarias

Se acordó la reducción de las **barreras arancelarias** para muchos productos a fin de estimular el **libre comercio**.

- Dos acuerdos en materia alimentaria fueron suscritos en el marco de la OMC:
 1. Acuerdo sobre la Aplicación de **Medidas Sanitarias y Fitosanitarias** (MSF) y
 2. **Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio** (Acuerdo OTC),
- Estos acuerdos establecen parámetros importantes que rigen la adopción y ejecución de medidas sobre la **calidad e inocuidad** de los alimentos.

ASPECTOS NORMATIVOS

El Acuerdo **MSF** se redactó con el propósito de garantizar que los países apliquen medidas para proteger la salud humana:

- Sanidad animal (**medidas zoosanitarias**) y
- Sanidad vegetal (**medidas fitosanitarias**) basadas en la evaluación de riesgos con fundamentos científicos.



ASPECTOS NORMATIVOS

- *Áreas de interés*
- El **Control de los alimentos**,
- La **inocuidad** de los alimentos y
- El **comercio alimentario**



CONTEXTO DEL DERECHO ALIMENTARIO

“La década de 1995 a 2005 ha sido escenario de importantes cambios en los marcos normativos nacional e internacional que rigen el control, la inocuidad y el comercio de alimentos.”

¿Por qué se da este cambio?

CONTEXTO DEL DERECHO ALIMENTARIO

*La adopción del Codex Alimentarius
fuente de normas alimentarias internacionales*

*Organización Mundial del Comercio acuerdo sobre la
Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
(MSF),*

*“...Esto se da en el año 1995, y ha sido uno de los
eventos recientes de mayor influencia en la normativa
alimentaria mundial y bien podría considerársele un
reconocimiento a la creciente globalización de la
producción y del comercio de alimentos.”*

Codex Alimentarius

- *Establece definiciones, principios y obligaciones que abarcan todas las fases de la producción y la distribución de alimentos y piensos.*



Codex Alimentarius



- Es el instrumento principal para la unificación de las normas alimentarias, e incluye una
- **Colección de normas,**
- **Códigos de prácticas y**
- **Límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos,** todos ellos adoptados internacionalmente.



Objetivos del Codex

La Comisión del Codex Alimentarius tiene como objetivos:

- a) proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.
- b) promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.
- c) priorizar, iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas.
- d) finalizar las normas elaboradas y, después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales.
- e) modificar las normas publicadas, cuando sea necesario.

AGRUPACIONES REGIONALES

Se ha encomendado a los países que deseen integrar agrupaciones regionales como:

- **Unión Europea (UE)** que adapten su legislación nacional a las exigencias de la UE en una vasta gama de materias.
- **La Comunidad del Caribe (CARICOM)** y el
- **Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA)**
- La creación de nuevas agrupaciones económicas regionales como la **Unión Africana (UA)**

RIESGOS ACTUALES A LOS ALIMENTOS

- *Transporte de alimentos a distancias mayores.*
- *Conservación de alimentos frescos por más tiempo.*
- *Presencia de microorganismos.*
- *Presencia de químicos.*
- *Uso indebido de plaguicidas y por tanto alto nivel residual de los mismos en los alimentos.*
- *Presencia de metales pesados u otros contaminantes ambientales introducidos a través del aire o del agua.*
- *Presencia de aditivos, dioxinas o mico toxinas a través de piensos pueden contaminar leche y carne.*
- *Residuos de medicamentos antibióticos.*
- *Utilización de organismos genéticamente modificados OMG.*

CONTEXTO DEL DERECHO ALIMENTARIO

- Por otra parte,
- los **brotes de enfermedades de transmisión alimentaria** que se han sucedido en todo el mundo, unido a la **atención de los medios** y a la **preocupación de los consumidores**, han desencadenado un interés sin precedentes en materia de control de los alimentos y normativa alimentaria y en las infraestructuras internas de cada país que rigen la seguridad alimentaria.

Noticias

*“Cada año, **1 de cada 6** personas en los Estados Unidos (48 millones) padece de alguna enfermedad transmitida por alimentos, mas de 100 mil son hospitalizados, y miles mueren”*

Fuente:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm239546.htm>

CONTEXTO DEL DERECHO ALIMENTARIO

- De igual modo, esta última década ha sido testigo de un creciente interés por las conexiones entre **seguridad alimentaria y otras áreas de la agricultura**, que han empezado a tratarse separadamente, como son la **cuarentena vegetal y la cuarentena animal**. Con frecuencia estos temas se tratan conjuntamente bajo el título de **"bioseguridad"**: protección frente a los riesgos ambientales, económicos y de salud humana, provenientes de plagas y enfermedades de animales y plantas potencialmente perjudiciales, especies extrañas invasoras y organismos modificados genéticamente (OMG)

SUPERVISIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO

- Cada país se ha dado a la tarea de promulgar una legislación alimentaria básica.
- Que ha dado origen a una autoridad exclusivamente dedicada a la supervisión del sistema alimentario, entendiéndolo como un sistema integrado:

“de la granja a la mesa”



SUPERVISIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO

MARCO LEGISLATIVO en materia alimentaria

Actores en la cadena alimentaria:

Productores primarios-Consumidores

“De la Granja a la mesa”

Gobierno

Industria

Responsabilidades

Inspección

Supervisión



SUPERVISIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO

- Marco normativo de cada país deberá adaptarse a fin de observar las exigencias:
 1. nacionales
 2. regionales e
 3. internacionales.
- Asignación de responsabilidades en las ***industrias alimentarias***.
- Las ***Secretarías*** responsables de ***salud, servicios agropecuarios y veterinarios, de agricultura y pesca***

¿En México quién es responsable?

- Secretarías con funciones de inspección y análisis de alimentos agencias paraestatales e independientes.
- Unificando y modernizando las exigencias normativas y burocráticas para la entrada al mercado de empresas o comerciantes del rubro alimentario.

A nivel

- **Federal**
- **Estatat**
- **Municipal**

Autoridades responsables en México

Secretarías de Estado responsables de los siguientes aspectos:

*¿Quién tiene las responsabilidades de **inspección y supervisión** en materia de alimentos en México?*

Autoridades responsables en México

Secretarías de Estado responsables de los siguientes aspectos:

- *Salud*

SECRETARIA DE SALUD

- *Servicios agropecuarios y veterinarios, Entidades encargadas de agricultura y pesca*

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

- *Información comercial*

SECRETARIA DE ECONOMIA

Contexto del proceso legislativo nacional

El proceso legislativo en México abarca los siguientes contextos:

- *Contexto social*
 - *Político*
 - *Legal y*
 - *Económico*

Proyecto Final

- Al final del curso el alumno deberá entregar un ***proyecto final***, que consiste en desarrollar el ***Marco Jurídico*** para un producto o un proceso alimentario.
- En esta sesión deberá elegir el producto o proceso tema de su proyecto final
- El **objetivo del Proyecto Final** es aplicar los temas revisados en el curso de Legislación de Alimentos en la elaboración de una Monografía para un producto alimenticio, deberá incluir el Marco Jurídico.

Proyecto Final

- El primer paso es elegir un producto alimenticio para desarrollar el trabajo
- El trabajo deberá contener los siguientes puntos:
 - 1- Encabezado: Título del trabajo (No hacer portada), integrantes del equipo, fecha y lugar.
 - 2- Denominación del producto, ejemplo: “Leche fluida de vaca sabor chocolate enriquecida con vitaminas y minerales”.

Contenido del Proyecto Final

- 3- Breve descripción del producto, origen y tipos o clases que existen, explicación en caso de modificaciones en su composición (NOM-086-SSA1)
- 4- Diagrama de flujo de elaboración del producto, identificar normas complementarias que se deben cumplir durante el proceso.

Contenido del Proyecto Final

- 5- Etiqueta del producto cumpliendo con las siguientes normas:
- Etiquetado: NOM-051-SCF1-1994.
 - Norma de Pesos y contenidos: NOM-030- SCFI, NOM-002-SCF1-2003,
 - Modificaciones en composición: NOM-086-SSA1-,
 - Recomendaciones a la población NOM-043-SSA2-2005.

Contenido del Proyecto Final

6- Etiqueta del producto cumpliendo con la norma de etiquetado del país destino por ejemplo EEUU, Comunidad Económica Europea UNE y otras regiones, para la exportación.

Contenido del Proyecto Final

- 7- **Marco Jurídico** del producto incluyendo:
- Artículos de la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**
 - **Leyes** que aplican al producto, objeto de cada una de las leyes y principales artículos que aplican al producto.
 - **Reglamentos**: principales artículos que aplican al producto.
 - **Acuerdos, decretos** u otros
 - **Normas NOM y NMX** relacionadas con el producto en su producción, distribución y comercialización.
 - **Normas Internacionales** incluir normas internacionales relacionadas con el producto.

Contenido del Proyecto Final

8- Bibliografía: Referencias consultadas, artículos, libros, páginas electrónicas y otros documentos.

Ejercicio en Sala de computo

Práctica

- Visitar las paginas de las ***Secretarías de Estado del Gobierno Mexicano***, que intervienen en la regulación de alimentos.
- Seleccionar al menos un tramite a realizar referente al producto seleccionado para su proyecto final del curso.
- Revisar temas de relacionados con el proyecto final

REFERENCIAS

- [OMC https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact1_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact1_s.htm)
- [OMC https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact5_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact5_s.htm)
- [FDA http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm239546.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm239546.htm)
- [FAO http://www.fao.org/spanish/newsroom/news/2003/15903-es.html](http://www.fao.org/spanish/newsroom/news/2003/15903-es.html)