

# INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL COMERCIO AGROPECUARIO INTERNACIONAL

---

Edición de los trabajos presentados  
en el seminario sobre el tema celebrado  
los días 29 y 30 de septiembre de 1998  
en el World Trade Center de México, D.F.

Organizado por:

- Secretaría de Agricultura, Ganadería  
y Desarrollo Rural (SAGAR) de México
- Instituto Interamericano de Cooperación  
para la Agricultura (IICA)

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) / Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) de México.  
Enero 1999.

Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin autorización escrita del IICA y la SAGAR.

Las ideas y los planteamientos contenidos en los artículos firmados son propios de los autores y no representan necesariamente el criterio del IICA y/o la SAGAR.

El Área de Sanidad Agropecuaria del IICA se encargó del levantado de texto y la diagramación de este documento. La Editorial Agroamérica, por medio de la Unidad de Edición y Traducción, fue responsable de la revisión estilística, y por medio de la Unidad de Diseño, Diagramación, Impresión y encuadernación, del diseño de portada, montaje, fotomecánica, impresión y encuadernación.

Seminario Inocuidad de los Alimentos en el Comercio Agropecuario Internacional  
(México, D.F. : 1998).

Trabajos presentados en el seminario / ed. Por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de México. - San José, C.R. : IICA, 1999.

239 p.; 23 cm. - (Serie Ponencias, Resultados y Recomendaciones de Eventos Técnicos / IICA, ISSN 0253-4746; no. A1/SC-99-01).

ISBN 92-9039-393 9

Ed. También en Inglés: Seminar on Food Safety in International Agricultural Trade.

1. Inocuidad alimentaria. 2. Comercio internacional. I. IICA. II. SAGAR. III. Título. IV. Serie.

AGRIS  
Q03

DEWEY  
664.07

SERIE PONENCIAS, RESULTADOS  
Y RECOMENDACIONES DE EVENTOS TECNICOS  
ISSN 0253-4746  
AI/SC-99-01

Enero, 1999  
San José, Costa Ri

**NORMAS DE LA AGENCIA CANADIENSE DE INSPECCIÓN  
DE ALIMENTOS (CFIA) SOBRE LA IMPORTACIÓN  
DE FRUTAS Y HORTALIZAS A CANADÁ**

*René Cardinal  
Jefe, Productos Hortícolas Frescos,  
Dirección de Productos de Origen Vegetal,  
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)*

Mi exposición se concentrará en los requisitos legislativos que rigen la importación de frutas y hortalizas frescas a Canadá. Básicamente, existen tres tipos de requisitos legislativos que rigen la importación de productos hortícolas frescos: los requisitos de inocuidad, los de sanidad vegetal y los de calidad.

**Inocuidad**

Los requisitos de inocuidad que rigen la comercialización de productos hortícolas frescos en Canadá están estipulados en la Sección 4 de la Ley de Alimentos y Drogas de Canadá, que reza:

“Ninguna persona podrá vender alimento que:

1. tenga, en su interior o exterior, cualquier sustancia venenosa o dañina;
2. no sirva para el consumo humano;
3. contenga, total o parcialmente, cualquier sustancia de origen animal o vegetal inmunda, putrefacta, repugnante, podrida, descompuesta o enferma;
4. haya sido adulterado; o
5. haya sido fabricado, elaborado, preservado, empacado o almacenado en condiciones antihigiénicas”.

Para hacer cumplir estos requisitos, la CFIA maneja un programa de muestreo y pruebas para detectar la presencia de contaminantes químicos o microbianos, así como para determinar si los alimentos han sido irradiados. El programa consiste en tres etapas: monitoreo, vigilancia y cumplimiento.

La etapa de monitoreo tiene como objetivo proporcionar información sobre la incidencia de residuos químicos o contaminación microbiana. Los propósitos de la etapa de vigilancia son analizar y controlar el movimiento de productos potencialmente adulterados o contaminados e identificar posibles problemas. La etapa de cumplimiento sirve como una medida de control para prevenir la comercialización de algún tipo o marca de producto que se sabe ha sido adulterado o contaminado y para corregir el problema.

Dada la gran variedad de agroquímicos y de frutas y hortalizas frescas, es importante que los productores obtengan copia de los requisitos canadienses relativos al límite de residuos químicos que se permite en productos hortifrutícolas que se van a exportar a Canadá. Dichos requisitos se estipulan en la División 15 de los Reglamentos sobre Alimentos y Drogas.

En los Reglamentos sobre Alimentos y Drogas se permite la irradiación solamente en el caso de dos productos frescos: cebolla y papa, para inhibir el crecimiento de brotes. En los demás productos frescos este tratamiento está prohibido.

#### Comité Codex sobre Higiene de Alimentos

Dada la preocupación creciente con respecto a las frutas y hortalizas frescas como fuentes de enfermedades transmitidas por alimentos, el Comité Codex sobre Higiene de Alimentos ha propuesto que se inicie la elaboración de un Código de Prácticas Higiénicas para la Producción Primaria, Cosecha y Empaque de Productos Hortifrutícolas Frescos. A Canadá, en campaña de otros

países, se le ha asignado la tarea de elaborar el borrador de un documento para discusión.

Dicho Código abarcará las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) en todas las etapas de la producción y el manejo de productos hortícolas frescos. De manera más detallada, el Código hará referencia a la calidad del agua, al uso de estiércol sin tratar o que haya sido incorrectamente empleado como abono, a la utilización de aguas de drenaje o de desecho de granjas sin tratar, a sistemas de higiene, incluyendo instalaciones de saneamiento y para el lavado de manos de los trabajadores en el campo, al uso de equipo y vehículos de transporte limpios, al higiene en las instalaciones de empaque, a las técnicas de descontaminación, a las medidas para prevenir la contaminación cruzada entre productos, a la salud de los trabajadores, a la capacitación y a sistemas de *trace back*.

El documento para discusión sobre la propuesta de Código estará incluido en el temario de la próxima reunión del Comité Codex sobre Higiene de Alimentos, que se celebrará del 26 al 30 de octubre de 1998 en Orlando, Florida.

### Sanidad Vegetal

Los requisitos de sanidad vegetal son regulados en la Ley y Regulaciones para la Protección Vegetal. En Canadá hay preocupación por el transporte de ciertas plagas (insectos y enfermedades) que podrían representar una amenaza económica a la agricultura y a la industria forestal del país. Las restricciones varían, desde la verificación de su origen hasta su prohibición, según la naturaleza de la(s) plaga(s) de que se trate.

El control de los productos hortifrutícolas frescos importados se logra a través de la emisión de permisos de importación y de la existencia de requisitos para la certificación de productos hortifrutícolas. El permiso de importación se otorga únicamente a ciudadanos canadienses o a inmigrantes con tierra. En el permiso de importación se estipulan los requisitos de entrada para los productos admisibles. Los requisitos de entrada pueden especificar

que cada cargamento venga acompañado de un certificado fitosanitario que confirme que viene libre de una plaga o que ha sido sometido a un tratamiento aceptable para eliminar dicha plaga. Algunos productos que no se cultivan en Canadá no tienen que tener un permiso o certificado de importación, como es el caso de las frutas tropicales.

Dada la complejidad de la situación con respecto a plagas en cada país y la variedad de frutas y hortalizas que los productores quieren exportar hacia Canadá, es importante que se cercioren de los requisitos específicos de cada producto.

Debido a que casi todos los productos hortifrutícolas que se importan a Canadá son producidos en los Estados Unidos o importados desde este país, es importante que el exportador averigüe los requisitos estadounidenses relativos a la importación o al tránsito de productos hortifrutícolas frescos.

### **Calidad**

En los Reglamentos sobre Frutas y Hortalizas Frescas bajo la Ley sobre Productos Agrícolas de Canadá se estipulan los requisitos relativos al empaque, etiquetado y calidad de productos hortifrutícolas frescos importados.

Los requisitos generales de etiquetado de productos hortifrutícolas incluyen el nombre común del producto, la declaración de país de origen, la cantidad neta del producto, y la identidad y domicilio comercial de la persona por quien o para quien el producto fue producido o empacado para reventa. En el caso de productos que se venden al por mayor, tal información debe aparecer en inglés o francés en la etiqueta. Sin embargo, cuando se trata de las etiquetas de productos de venta directa al consumidor, dicha información debe aparecer en inglés y francés.

En los Reglamentos sobre Frutas y Hortalizas Frescas se estipulan requisitos mínimos de calidad para los productos hortícolas que son transportados entre provincias o que son importados. Dichos reglamentos se aplican a solamente 27

productos que son producidos comercialmente en Canadá. En Canadá se exige la inspección de la calidad de manzanas, cebollas y papas. Normalmente, dicha inspección se realiza en el puerto de entrada canadiense, si dicho puerto es un punto de inspección, o en cualquier otro punto de inspección, previa autorización de un inspector.

Para mayor información, favor consultar el sitio web de la CFIA ([www.cfia-acia.agr.ca](http://www.cfia-acia.agr.ca)) o contactar al expositor mediante el siguiente correo electrónico: [rcardinal@em.agr.ca](mailto:rcardinal@em.agr.ca).