

LA VISIÓN DEL SECTOR PRIVADO RESPECTO A LAS NORMAS PRIVADAS – ALGUNOS ENFOQUES QUE PUEDEN AYUDAR A REDUCIR LOS CONFLICTOS ACTUALES Y FUTUROS ENTRE LAS NORMAS PÚBLICAS Y PRIVADAS –

Michael Robach

Presidente del Comité Ejecutivo de SSAFE¹

Original: inglés

Resumen: *Las normas revisten una importancia crítica para las actividades comerciales relacionadas con los diversos aspectos de las cadenas de suministro de alimentos en el mundo. En un sentido amplio, las normas participan en cada etapa de la producción de alimentos y, a menudo, sirven de referencia en las transacciones entre entidades del sector privado que trabajan dentro de la cadena de abastecimiento.*

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la OMC reconoce de manera oficial las normas públicas sobre los sistemas de alimentos promulgadas por “las tres hermanas”: la OIE, la Comisión del Codex Alimentarius y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. Se alienta a los países Miembros de la OMC a poner en práctica dichas normas oficiales con el fin de garantizar el comercio seguro.

El bienestar animal forma parte del campo de aplicación del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, pero no del Acuerdo MSF. Pese a que la OMC no reconoce de manera explícita las normas internacionales de bienestar animal de la OIE, la OIE es aceptada como la única organización que elabora normas mundiales de bienestar animal para el comercio internacional.

En los últimos años, los Miembros de la OIE han expresado su preocupación por la importancia creciente de las normas privadas en los intercambios de productos de origen animal y por el posible conflicto entre las normas oficiales y las normas elaboradas por organizaciones privadas normativas.

Se requieren esfuerzos colectivos por parte de las partes interesadas de la cadena alimentaria, de los gobiernos y de las organizaciones intergubernamentales para garantizar la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal, el bienestar animal y la protección fitosanitaria debido a que estos aspectos de la producción de alimentos son esenciales para afirmar la confianza del consumidor y garantizar la disponibilidad y la seguridad alimentaria.

Se necesita mantener un diálogo respetuoso entre las partes interesadas del sector público, privado y académico en pos de una mejora continua de los sistemas de colecta mundial de alimentos destinados a la alimentación humana. Los organismos mundiales privados de normalización, como GFSI y GLOBALG.A.P., al igual que las organizaciones industriales internacionales tales como el Consejo Internacional Avícola (IPC), la Comisión Internacional del Huevo (IEC), la Oficina Permanente Internacional de la Carne (OPIC), la Federación Internacional de Lechería (FIL) y la Federación Internacional de Productores Agropecuarios (FIPA), ocupan una posición privilegiada para fomentar y facilitar este proyecto de colaboración.

Palabras clave: *norma oficial – norma privada – industria alimenticia – comercio internacional – seguridad sanitaria de los alimentos – bienestar de los animales – Comisión del Codex Alimentarius – Convención Internacional de Protección Fitosanitaria – GFSI – GLOBALG.A.P. – SSAFE*

¹ Mr Michael Robach, Vice President of Corporate Food Safety and Regulatory Affairs, Cargill, Incorporated, Minneapolis, Minnesota, Estados Unidos de América

1. Introducción

En comparación con las normas públicas, las normas privadas que se han desarrollado en respuesta a las preferencias y preocupaciones del consumidor aumentaron en número e importancia en la década pasada. En algunos casos, las normas privadas pueden estar en conflicto con las normas públicas oficiales. En varios informes recientes, estos conflictos han sido reconocidos por la Organización Mundial del Comercio (OMC) y las organizaciones normativas intergubernamentales en el ámbito de la alimentación (Organización Mundial de Sanidad Animal [OIE], Comisión del Codex Alimentarius [CCA] y Convención Internacional de Protección Fitosanitaria [CIPF]) [9, 12].

Sobra recordar que el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) reconoce oficialmente las normas sanitarias de la OIE.

El bienestar animal forma parte del campo de aplicación del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, pero no del Acuerdo MSF. Pese a que la OMC no reconoce de manera explícita las normas internacionales de bienestar animal de la OIE, la OIE es aceptada como la única organización que elabora normas mundiales de bienestar animal para el comercio internacional.

Este informe presenta el punto de vista del sector privado respecto a las normas privadas y sugiere algunos enfoques que podrían ayudar a reducir los conflictos actuales y potenciales entre normas públicas y privadas.

2. Contexto

En octubre de 2007, la OIE firmó un acuerdo oficial con la organización sin ánimo de lucro SSAFE². Dicho acuerdo brinda un marco de trabajo formal para el diálogo entre la OIE y el sector privado, en particular, con los actores internacionales de la cadena de suministro de alimentos y piensos [6]. Los objetivos del acuerdo establecido son favorecer toda actividad propicia al refuerzo de la seguridad de la cadena alimentaria mundial y conseguir recursos mediante asociaciones público/privado en favor de una acción colectiva destinada a la implementación conjunta de normas públicas.

En la 76.^a Sesión General de la OIE (25-30 de mayo de 2008), se presentó una ponencia sobre las “Consecuencias del uso de las normas privadas en el comercio internacional de animales y productos de origen animal” [5] y la Asamblea Mundial de Delegados de la OIE debatió el problema de las normas de sanidad y bienestar animal elaboradas por organizaciones privadas sin la participación directa de los gobiernos. Como reflejo de su inquietud ante el potencial de contradicción de dichas normas con las normas oficiales de la OIE, los Miembros aprobaron una Resolución requiriendo acciones para considerar este tema [7].

En junio de 2009, la OIE convocó a un Grupo *ad hoc* de expertos (Grupo *ad hoc* de la OIE sobre normas privadas y comercio internacional de animales y productos derivados de animales) con el fin de examinar las ventajas y los problemas que presentan actualmente, o que pueden presentar en el futuro, las normas privadas para la seguridad sanitaria y el bienestar animal en el comercio internacional [8]³. El Grupo *ad hoc* elaboró un cuestionario que se envió a todos los Miembros de la OIE y a las organizaciones pertinentes que han firmado un acuerdo oficial con la Organización. Los resultados del cuestionario se analizaron durante la reunión de noviembre de 2009 de este Grupo *ad hoc*. Como Anexo IV del informe de esta reunión, el análisis de las respuestas del cuestionario resalta la posición diferente de los Miembros de la OIE con respecto a las normas privadas de seguridad sanitaria y de bienestar animal al igual que los diferentes puntos de vista de los países desarrollados y los de los países en desarrollo en cuanto a las normas privadas [9]⁴.

Durante el periodo 2008–2010, el Comité MSF de la OMC también ha examinado el tema de las normas privadas abarcadas por su mandato, es decir, las normas sanitarias y fitosanitarias. La OIE y las organizaciones hermanas normativas han aportado contribuciones significativas al análisis

2 SSAFE: *Safe Supply of Affordable Food Everywhere* (Alimentos sanos para todos y en todos los lugares del mundo)

3 El informe completo de la reunión de junio de 2009 del Grupo *ad hoc* se halla disponible como anexo en el informe de la reunión de septiembre de 2009 de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres de la OIE.

4 El informe completo de la reunión de noviembre de 2009 del Grupo *ad hoc* se halla disponible como anexo en el informe de la reunión de febrero de 2010 de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Terrestres de la OIE.

realizado por el Comité MSF. En abril de 2010, un grupo de trabajo informal del Comité MSF propuso hacer recomendaciones a los países miembros de la OMC, a las “tres hermanas” (CCA, CIPF y OIE), así como a las organizaciones privadas de elaboración de normas [12]. En el momento de la redacción de este artículo, proseguía el debate sobre esta cuestión.

Como reconocimiento de la importancia actual que reviste el tema para los Miembros, el Director general de la OIE invitó a un representante de SSAFE a brindar una ponencia para discusión durante la 78.ª Sesión General de la OIE (mayo de 2010). En esta ponencia se presenta el punto de vista del sector privado en relación con las normas que le atañen y se proponen algunos enfoques que podrían ayudar a reducir los riesgos de conflictos entre las normas públicas y privadas.

3. Normas y sector privado

La industria alimenticia reconoce ampliamente la valiosa función de OIE, CCA y CIPF y se acoge a los principios de sanidad animal, seguridad alimentaria y protección fitosanitaria elaborados respectivamente por estas organizaciones. Cabe destacar que la industria alimenticia está en gran parte sujeta a las expectativas de sus clientes, expectativas determinadas por sus preferencias y hábitos de consumo. Durante los últimos veinte años, muchos consumidores muestran un interés creciente por la inocuidad y otras características de los alimentos que consumen. Estas preocupaciones han llevado a distribuidores y proveedores de la industria alimenticia, al igual que a muchos gobiernos, a reaccionar, no siempre siguiendo pautas fundadas en conocimientos científicos. Algunos distribuidores, en especial aquellos que abastecen las sociedades más acomodadas, han adoptado programas de certificación privados con el fin de proteger los productos que ofrecen y satisfacer, al mismo tiempo, las expectativas de sus consumidores de base.

Dado que a menudo diversos países y empresas comparten las mismas cadenas de suministro, es esencial recurrir a marcos de gestión comunes y a la aplicación de principios reconocidos mutuamente, tales como los “programas de prerrequisitos” o el sistema HACCP⁵. Con frecuencia, los gestores en las diversas etapas de las cadenas de abastecimiento de alimentos emplean las normas con miras a garantizar una comprensión común de las expectativas que acompañan las relaciones de negocios y las transacciones comerciales. En la cadena de abastecimiento de alimentos participan proveedores de insumos agrícolas, productores, intermediarios e instalaciones de transformación, fabricantes de ingredientes y embalajes alimenticios, fabricantes de productos alimentarios, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas, operadores de servicios y restaurantes, sin olvidar a los consumidores. La complejidad de las cadenas de suministro de alimentos, a menudo mundiales, implica plegarse a normas comunes que se ponen en práctica y se verifican utilizando un marco de trabajo compartido.

4. Normas contradictorias

En el reciente cuestionario entre los Miembros de la OIE, se identificaron inquietudes sobre las normas privadas cuyos requerimientos son diferentes a los de las normas públicas y, en ocasiones, más restrictivos. Del estudio se desprende que la preocupación surge porque las normas privadas son a veces preceptivas mientras que las públicas tienden a basarse en los resultados esperables en términos de sanidad animal, salud pública y bienestar animal.

a. GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P., antes conocida como EUREPG.A.P., es una organización perteneciente al sector privado cuyos miembros están distribuidos en más de 100 países en todo el mundo [1]. Su sistema de gestión se basa en un 50% de productores y un 50% de minoristas y proveedores, lo que crea una asociación equilibrada entre productores primarios y mercados.

En el marco del comercio internacional, GlobalGAP establece normas voluntarias de “buenas prácticas agrícolas”⁶ y para la certificación de productos agrícolas, para brindar a los productores de todo el mundo (incluyendo los países en desarrollo) un puerto de entrada a los mercados de alimentos más prósperos. La meta de GlobalGAP es establecer una norma de

5 HACCP: *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control)

6 *Good Agricultural Practices* : GAP

buenas prácticas agrícolas que se pueda aplicar a los diferentes productos del comercio mundial y que se apoye en fundamentos científicos. GlobalGAP desarrolla normas para frutas, vegetales, animales de cría y productos de acuicultura. Si bien la seguridad de los alimentos constituye el elemento central de estas normas, la sanidad animal es igualmente importante.

El esquema de certificación GlobalGAP fue creado inicialmente para la aplicación en un país europeo y sus requisitos se basaron al principio en las condiciones de producción propias del país. No obstante, los requisitos se empezaron a aplicar más tarde a sistemas de producción de países lejanos, fuera de Europa, con el fin de conseguir el acceso a distribuidores del continente.

La norma GlobalGAP denominada *“Control Points and Compliance Criteria – Integrated Farm Assurance – Poultry”* presenta los requisitos específicos en materia de instalaciones, producción y bienestar animal. Entre otras disposiciones se indica la densidad máxima permitida para los pollos de engorde; el empleo de de concreto o asfalto en el suelo; el uso de camas nuevas para cada parvada; la disponibilidad de agua caliente para que los trabajadores agrícolas se puedan lavar las manos, y la instalación de iluminación artificial que se apagara al menos 4 horas por cada 24 horas [2]. En un país exportador, productores avícolas asociados que deseaban llegar a los consumidores minoristas de la Unión Europea debieron poner en marcha, con un coste adicional significativo, operaciones de producción destinadas a satisfacer los criterios preceptivos del pliego de condiciones basado en el sistema europeo. Una vez que consiguieron la certificación del esquema privado, llevaron a cabo su actividad en una zona precisa junto con productores avícolas tradicionales de tamaño similar abasteciendo a los mismos distribuidores que destinaban el producto para la exportación o el mercado doméstico. Los métodos de producción tradicionales empleaban gallineros con pisos de gravilla, reutilizaban camas tratadas térmicamente para parvadas múltiples y disponían de lavamanos con agua a temperatura ambiente y jabón. En el país exportador, los distribuidores evaluaron los resultados en términos de sanidad animal y salud pública entre los dos sistemas de producción (exportación vs. local). El sistema de producción tradicional local resultó ser superior en estos aspectos. Específicamente, la extensión de la infección por *Salmonella* y *Campylobacter* entre las parvadas y la incidencia de contaminación de las canales fue menor, comparada con los sistemas de producción “certificados” por el sello privado cuyo argumento de venta consistía en ofrecer la mejor calidad posible a los distribuidores europeos.

b. Las normas de bienestar animal de la OIE para las aves de corral

Las normas de bienestar animal de la OIE para las aves de corral abarcan el transporte por vía terrestre, aérea y marítima, el sacrificio para consumo humano y la matanza con fines profilácticos. Por ahora, las normas privadas de bienestar animal que se aplican a los animales de cría no entran en conflicto con las normas de la OIE, puesto que estas normas privadas se concentran ampliamente en los sistemas de producción y no en el transporte o sacrificio (ámbitos en los que las normas oficiales parecen ser reconocidas y aceptadas). Sin embargo esta situación puede cambiar una vez que hayan entrado en vigor las normas de la OIE para los sistemas de producción. En la actualidad, la OIE está desarrollando normas para la producción de pollos de engorde, que se adoptarían como muy pronto en 2011.

Los ejemplos anteriores muestran la necesidad de una cooperación mundial entre los productores y el mercado cuando se aplican normas preceptivas a sistemas de producción equivalentes que funcionan en una región diferente del mundo. Es preferible un enfoque como el adoptado por las organizaciones normativas públicas, que se centra en los resultados (es decir, en términos de sanidad animal, salud pública y bienestar animal), más que en la formulación de criterios preceptivos. Los enfoques basados en resultados estimulan la creatividad y la innovación y permiten tomar en cuenta las condiciones locales.

En el país exportador del ejemplo “a”, un instituto nacional de investigaciones experimentó con varias clases de camas y tratamientos aplicados antes de su reutilización, lo que dio paso a la instauración de buenas prácticas en la región. En este caso, la norma privada no reconocía la equivalencia entre los distintos usos de las camas y no brindaba un mecanismo para impugnar los requisitos carentes de fundamentos prácticos. GlobalGAP reflexiona sobre este tipo de problema creando grupos de trabajo técnicos a nivel nacional o regional.

No todas las diferencias entre normas públicas y privadas comparables terminan en importantes conflictos como en el caso señalado.

La demanda de certificación privada conduce a la proliferación de esquemas de auditoría, lo que puede multiplicar los esfuerzos, tanto al interior como al exterior de las regiones. La auditoría es una actividad compleja que se simplifica al usar normas claras y basadas en fundamentos donde prima el sentido común en su implementación y en la que se tiene en cuenta las condiciones regionales. Aunque se reconoce ampliamente la necesidad de aplicar sistemas de auditoría únicos para los distribuidores de alimentos, en particular para los productores agrícolas, para la industria es un reto brindar esta clase de servicios. En realidad, muchas de las diferencias entre los numerosos esquemas de auditoría privados se han exagerado por razones competitivas de mercadeo. Cuando se examinan, los esquemas de auditoría privados tienen una base común que es bastante compatible con las expectativas destacadas, por la CAC.

5. Nuevo enfoque para coexistir

El conflicto entre las normas públicas y privadas no necesita ser considerado como una situación permanente. Líderes de la industria alimenticia y del sector de la distribución han reconocido la necesidad de transformar los medios utilizados por la industria para garantizar colectivamente la inocuidad de los alimentos. Existe el consenso que se necesita una cadena de suministro cuyos requisitos se basen en gran parte en las normas establecidas por las organizaciones que establecen las normas oficiales.

La armonización con las normas de la CAC es una consideración fundamental para la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), que sirve de modelo para una cooperación público/privado en las normas de los sistemas de alimentos. Una propuesta similar podría considerarse en relación con las normas de sanidad animal, bienestar animal y protección fitosanitaria elaboradas por la OIE y la CIPF, respectivamente. Esta clase de iniciativas necesita el apoyo y orientación de las organizaciones que establecen las normas oficiales y de los organismos privados para crear sinergias en lugar de conflictos.

La GFSI se lanzó en el año 2000 para promover “la mejora continua en la administración de los sistemas de seguridad sanitaria y garantizar la confianza en la entrega de productos inocuos a los consumidores” [3]. Inicialmente impulsada por los distribuidores de alimentos y con la posterior participación de otras partes interesadas de la cadena de abastecimiento, GFSI sirve para evaluar comparativamente esquemas de auditoría sobre la inocuidad de los alimentos y compartir una serie de expectativas fundadas principalmente en las normas públicas de la CCA. Ese enfoque ofrece dos tipos de ventajas tanto a las empresas agroalimentarias como a los consumidores. En primer lugar, la inocuidad de los alimentos se refuerza al adoptar y poner en marcha principios de gestión de seguridad sanitaria alimentaria universalmente reconocidos a través de las cadenas de suministro y, en segundo lugar, la duplicación de esfuerzos de certificación en ciertos segmentos de la cadena de suministro se reduce ampliamente y, a su vez, se disminuyen los gastos. En gran parte, este último beneficio se debe al liderazgo de distribuidores multinacionales de alimentos y de las compañías que aceptan como equivalentes los esquemas de seguridad de los alimentos de GFSI. El proceso de creación de modelos de referencia emprendido por GFSI y GlobalGAP y la adopción de estos esquemas por parte de distribuidores y compañías de alimentos han mejorado la transparencia entre el contenido de las auditorías privadas y las normas de la CCA.

Los organismos mundiales privados de normalización, como el GFSI y GlobalGAP, al igual que las organizaciones industriales internacionales tales como el Consejo Internacional Avícola (IPC), la Comisión Internacional del Huevo (IEC), la Oficina Permanente Internacional de la Carne (OPIC), la Federación Internacional de Lechería (FIL) y la Federación Internacional de Productores Agropecuarios (FIPA), ocupan una posición privilegiada para fomentar y facilitar este proyecto de colaboración. Las organizaciones intergubernamentales deben favorecer la comprensión mutua, comprometerse en un diálogo y establecer soluciones colectivas con las partes interesadas de la cadena de suministro de alimentos. Es alentador que, bajo el liderazgo de su Director general, la OIE haya reflexionado sobre el tema junto con representantes de la industria. Un ejemplo de esta toma de contacto es la firma de un Memorando de entendimiento entre la OIE y SSAFE, un organismo cuya misión consiste en “promover la mejora continua y la aceptación mundial de los sistemas y las normas de protección de alimentos reconocidos internacionalmente” [4].

Una oportunidad de cooperación entre la industria de alimentos y las organizaciones normativas intergubernamentales sería la creación de evaluaciones rápidas y orientaciones cada vez que surjan nuevas temáticas. Conviene indicar que, hoy día, el mecanismo de elaboración de normas oficiales dura uno o dos años en la OIE y dos o más en la CCA. En algunas situaciones, como en el caso de la melanina, la industria alimenticia debe tomar decisiones rápidas destinadas a proteger la sanidad animal y la salud humana, a menudo sin esperar el dictamen de las autoridades sanitarias nacionales e internacionales. El sector privado aceptará mecanismos para establecer rápidamente el diálogo con las partes interesadas del sector privado y explorar colectivamente el tema. Sería ideal y útil contar con orientaciones temporales sobre la correcta gestión de riesgos emergentes que redujeran el potencial de desarrollo de normas privadas divergentes.

6. Conclusiones

Se requieren esfuerzos colectivos por parte de los gobiernos, las organizaciones intergubernamentales y de cada una de las partes que intervienen en la cadena de suministro de alimentos, para garantizar la inocuidad alimentaria, la sanidad y el bienestar animal y la protección fitosanitaria, dado que estos aspectos de la producción de alimentos son esenciales en materia de confianza de los consumidores, asequibilidad y seguridad de los alimentos. La industria alimenticia reconoce la importancia crítica del trabajo de la OIE, la CCA y la CIPF y ha empezado a tomar medidas que permitan que los esquemas de certificación privados se adecuen mejor con las normas públicas. La industria alimenticia respeta el fundamento científico de las normas oficiales, el proceso transparente de su desarrollo y el mecanismo consensual de su adopción.

Pese a numerosos conflictos entre las normas públicas y privadas, existe una tendencia hacia un vínculo transparente entre los esquemas de auditoría privados y los requisitos establecidos por las organizaciones normativas públicas. Ampliar el conocimiento sobre los requisitos de certificación del sector privado estipulados por las organizaciones intergubernamentales redundaría en beneficio de todas las partes interesadas, incluyendo los consumidores. Es necesario un diálogo respetuoso entre representantes de los sectores público, privado y académico con vistas a una mejora permanente de los sistemas de distribución de alimentos destinados a alimentar la población mundial.

Referencias

- [1] GLOBALG.A.P. (2010).– Portada de GLOBALG.A.P.: <http://www.globalgap.org>
- [2] GLOBALG.A.P. – Norma GLOBALG.A.P. para las aves de corral. English V3.0-2_Sep07. Vigente desde el 30 de septiembre de 2007 hasta el 31 de diciembre de 2011. Disponible en: <http://www.globalgap.org>
- [3] Global Food Safety Initiative (GFSI) – Portada de la iniciativa GFSI: <http://www.mygfsi.com>
- [4] Alimentos sanos para todos y en todos los lugares del mundo (SSAFE) – Portada de la iniciativa SSAFE: <http://www.ssafe-food.org>
- [5] Wolff C., Scannell M. (2008).– Consecuencias del uso de los estándares privados en el comercio internacional de animales y productos de origen animal. *In*: Compendio de temas técnicos presentados al Comité internacional o ante las Comisiones Regionales de la OIE – 2008. Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), París, 2009 (págs. 99-113). Disponible en: <http://web.oie.int/boutique/extrait/compendium2008.pdf>
- [6] OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) (2007).– Acuerdo entre la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y el Centro para la sanidad animal y la seguridad de los alimentos para la iniciativa “Alimentos sanos para todos y en todos los lugares del mundo” (SSAFE). Disponible en: <http://www.oie.int>
- [7] OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) (2008).– Resolución n° XXXII adoptada por el Comité Internacional de la OIE el día 29 de mayo de 2008. Disponible en: <http://www.oie.int>
- [8] OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) (2009).– Anexo XL: Grupo *ad hoc* de la OIE sobre normas privadas y comercio internacional de animales y productos derivados de animales, París, 4-5 de junio de 2009. *In*: Informe de la reunión de la Comisión de Normas Sanitarias de la OIE para los Animales Terrestres, París, 7-18 de septiembre de 2009. Págs. 1003-1029. Disponible en <http://www.oie.int>
- [9] OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) (2009).– Anexo XXXIX: Grupo *ad hoc* sobre las normas del sector privado y el comercio internacional de animales y de productos derivados, París, 9-10 de noviembre de 2009. *In*: Informe de la reunión de la Comisión de Normas Sanitarias de la OIE para los Animales Terrestres, París, 8-12 de febrero de 2010. Págs. 689-715. Disponible en: <http://www.oie.int>

- [11] OMC (Organización Mundial del Comercio) (1995).– Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF). Disponible en: <http://www.wto.org>
 - [12] OMC (Organización Mundial del Comercio) (2009).– Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias - Efectos de las normas privadas relacionadas con cuestiones sanitarias y fitosanitarias - Recopilación de respuestas - Nota de la Secretaría - Revisión. G/SPS/GEN/932/Rev.1, 10 de diciembre de 2009. Disponible en: <http://docsonline.wto.org>
 - [13] OMC (Organización Mundial del Comercio) (2009).– Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias - Efectos de las normas privadas relacionadas con cuestiones sanitarias y fitosanitarias - Informe descriptivo - Nota de la Secretaría. G/SPS/GEN/932, 15 de junio de 2009. Disponible en: <http://docsonline.wto.org>
-