

Normalización internacional en el ámbito de Naciones Unidas (I)

El CODEX Alimentarius: Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Organización y procedimientos de elaboración de normas.

Ejercicio 1 · Esquema del tema 41 · Actualizado el 21 de julio de 2026

01 INTRODUCCIÓN

02 CODEX ALIMENTARIUS

03 OBJETIVOS DEL CODEX

04 ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO

05 ELABORACIÓN DE NORMAS CODEX

06 CONCLUSIÓN

01 INTRODUCCIÓN

Normalización. Actividad voluntaria basada en el consenso, desarrollada por y para las partes interesadas en organismos de normalización independientes y reconocidos, con el objetivo de adoptar normas cuyo cumplimiento es voluntario. El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo TBT) de la OMC define **norma** como el documento aprobado por una institución reconocida que prevé, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o sus procesos y métodos de producción, y cuya observancia no es obligatoria. Puede incluir también prescripciones de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado.

La normalización internacional facilita el comercio porque crea un lenguaje común entre fabricantes, administraciones, comercializadores y consumidores. Un producto elaborado conforme a normas internacionalmente reconocidas tiene previsiblemente menos dificultades para comercializarse en otros mercados, y su incumplimiento puede romper ese entendimiento y generar obstáculos al comercio. El Acuerdo TBT insta a los Miembros de la OMC a utilizar normas internacionales cuando existan.

Una norma es tanto más internacional cuanto mayor es el número de países que participan en su elaboración. Hay cuatro escalones:

- **Primer escalón, las tres hermanas.** El CODEX Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA, antigua OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la FAO (CIPF). El Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SPS) de la OMC las reconoce explícitamente como organismos internacionales de normalización
- **Segundo escalón.** Las normas ISO, organismo de referencia permanente en el ámbito del Acuerdo TBT, considerado implícitamente internacional
- **Tercer escalón.** CEPE/NU, OCDE y UE, con una labor normalizadora importante pero de carácter internacional algo menor. Las normas de la CEPE/NU son la base de las normas de calidad que la UE aplica a los productos agroalimentarios
- **Cuarto escalón.** Organismos de ámbito regional, como COPANT, ARSO y ACCSQ, y en Europa CEN, CENELEC, ETSI y AENOR en España, clave en productos industriales y en el Nuevo Enfoque

El tema se centra en el CODEX, al que el Acuerdo SPS otorga el estatus de organismo de referencia internacional, y en el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

02 CODEX ALIMENTARIUS

Origen. La FAO y la OMS impulsaron la armonización de unas reglamentaciones alimentarias que obstaculizaban el comercio y protegían insuficientemente al consumidor. En 1961 la 11ª Conferencia de la FAO, con apoyo de la OMS, la CEPE/NU y la OCDE, recomendó crear la Comisión del CODEX Alimentarius, que quedó establecida formalmente en **1963** con primera sesión en Roma. Su objetivo es poner en marcha el programa conjunto FAO/OMS y el CODEX Alimentarius.

Situación actual. El CODEX Alimentarius es el principal logro de la Comisión y el punto de referencia mundial para consumidores, productores, elaboradores, organismos nacionales de control y comercio internacional de alimentos. El Acuerdo SPS ha elegido sus normas, directrices y recomendaciones como las medidas que la comunidad internacional ha de adoptar preferentemente para facilitar el comercio de alimentos.

03 OBJETIVOS DEL CODEX

El CODEX persigue cuatro objetivos:

- **Proteger la salud de los consumidores.** Estableciendo o reforzando los organismos de control de alimentos que vigilan el cumplimiento de las normas y haciendo de la seguridad alimentaria una cuestión relevante en las políticas de los gobiernos
- **Asegurar prácticas equitativas y justas en el comercio internacional.** Las normas deben proteger al consumidor sin convertirse en obstáculo al comercio. Su elaboración ha de ser transparente, con especialistas de numerosas disciplinas, organizaciones de consumidores, industria, responsables de control y comerciantes
- **Promover la coordinación de los trabajos sobre normas de alimentos** emprendidos por instituciones gubernamentales y no gubernamentales, para lograr la máxima coherencia y armonización
- **Preparar proyectos de normas** a través de las organizaciones adecuadas y publicarlos en el CODEX Alimentarius como norma regional o mundial

El **Plan Estratégico 2026-2031**, adoptado por la Comisión en su 47ª reunión y en vigor desde el 1 de enero de 2026, sustituye al Plan 2020-2025. Su marco de seguimiento y evaluación se adoptó en la 48ª reunión, en Roma, en noviembre de 2025. Prioriza normas internacionales que respondan a las cuestiones alimentarias actuales, con atención al enfoque One Health y a la modernización digital del trabajo del CODEX.

4.1 Estructura

La FAO y la OMS establecieron la Comisión y adoptaron también sus **Estatutos y su Reglamento**, que describen su estructura y funcionamiento.

Comité Ejecutivo. Dirige la Comisión. Lo forman el Presidente, 3 Vicepresidentes y 7 Miembros elegidos por la Comisión en sus periodos ordinarios de sesiones, cada uno de una zona geográfica: África, Asia, Europa, América Latina y el Caribe, América del Norte, Oriente Próximo y Pacífico Sudoccidental. Cuenta además con 6 Coordinadores Regionales, de las 7 regiones, porque América del Norte y Pacífico Sudoccidental comparten coordinador. Puede hacer propuestas y dar orientación a la Comisión sobre el programa de trabajo, los periodos de sesiones, la votación, los órganos auxiliares, los procedimientos de elaboración de normas y el presupuesto.

Comisión. En principio se reúne cada dos años, alternando su sede entre Roma (FAO) y Ginebra (OMS), aunque en la práctica sesiona cada año. La representación es por países. Está integrada por **189 Miembros**, 188 Estados y 1 Organización (la UE), tras la incorporación de Timor Leste en 2018, además de más de 240 organizaciones intergubernamentales y no gubernamentales con estatuto de observador. Cada Miembro tiene un voto y las decisiones se adoptan por mayoría. Las normas se adoptan por consenso y solo cuando este falla se recurre a la votación ordinaria.

Puntos de Contacto del CODEX. Garantizan el contacto permanente con los Estados Miembros. En España lo es la AESAN, organismo autónomo adscrito al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. El MECE, a través de la Secretaría de Estado de Comercio, y el MAPA colaboran en los Comités según sus competencias. En el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas asiste la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior, de la Dirección General de Política Comercial y Seguridad Económica del MECE.

Órganos auxiliares. El Reglamento faculta a la Comisión para establecer dos categorías:

- **Comités Regionales de Coordinación.** Hacen que la labor de la Comisión responda a los intereses regionales y a las preocupaciones de los países en desarrollo. Existen 6, uno por región con el mismo reparto de coordinadores. Suelen reunirse cada año, sin país anfitrión permanente. El país que preside es también Coordinador Regional
- **Comités CODEX.** Se dividen en Comités de Asuntos Generales y Comités de Productos

Comités de Asuntos Generales. Su labor se aplica a todas las normas de productos, por lo que se llaman también Comités Horizontales. Elaboran principios aplicables a los alimentos en general, ratifican o examinan disposiciones de las normas y formulan recomendaciones sobre salud y seguridad de los consumidores. Hay 10 activos:

- Principios Generales
- Residuos de Plaguicidas
- Aditivos Alimentarios
- Contaminantes de los Alimentos
- Etiquetado de los Alimentos
- Higiene de los Alimentos
- Métodos de Análisis y Toma de Muestras

- Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
- Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
- Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

Comités de Productos. Elaboran normas para determinados alimentos o grupos de alimentos, por lo que se llaman Comités Verticales. Se reúnen cuando es necesario, normalmente cada dos años, y se suspenden o disuelven cuando la Comisión da por terminada su labor.

- Activos: Frutas y Hortalizas Frescas, Grasas y Aceites, y Especies y Hierbas Culinarias
- Aplazados sine die: Leche y Productos Lácteos, Azúcares y Frutas y Hortalizas Elaboradas (suspendido en 2020 tras cinco sesiones consecutivas sin quórum)
- Pescado y Productos Pesqueros: situación intermedia, reactivado por correspondencia en 2021 y 2024 para tareas concretas, sin decisión aún sobre su suspensión definitiva a fecha de noviembre de 2024
- Cereales, Legumbres y Leguminosas: inactivo desde 1994, objeto de reactivación tras aprobar la Comisión en su 47ª reunión nuevos trabajos sobre una norma de grupo para granos enteros de mijo

4.2 Funcionamiento

El CODEX Alimentarius es un conjunto de normas, códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones elaborados por los órganos auxiliares. Unos textos son muy generales y otros muy específicos, y algunos se refieren a los procesos de producción o a los sistemas públicos de reglamentación de la inocuidad y protección del consumidor.

Normas. Definen características de los productos, todas o solo una de ellas.

- **Normas Generales.** Regulan una sola característica, como la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados o los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas
- **Normas para Productos.** Describen todas las características del alimento y son el grupo más numeroso de normas específicas. Cubren cereales, productos cárnicos, grasas y aceites, lácteos, frutas y hortalizas frescas (sobre todo tropicales) y azúcares, como la norma CODEX 86 para la manteca de cacao

Las normas para productos siguen una estructura fija, salvo que la naturaleza del producto haga prescindibles algunos apartados:

- **Ámbito de aplicación:** nombre del alimento y finalidad
- **Descripción:** definición del producto y materias primas
- **Composición y factores de calidad:** ingredientes y características de identidad
- **Aditivos alimentarios:** nombres y cantidad máxima permitida, autorizados por la FAO y la OMS y conformes a la Norma General para los Aditivos Alimentarios
- **Contaminantes:** límites basados en el asesoramiento de la FAO y la OMS y conformes a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas, con referencia, cuando procede, a los límites de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios
- **Higiene:** remite a los Códigos de Prácticas de Higiene y exige, casi siempre, que el producto esté exento de microorganismos patógenos y de toxinas o sustancias nocivas en cantidades peligrosas

- Pesos y medidas: llenado del envase y peso del producto escurrido
- Etiquetado: nombre del alimento y requisitos para no inducir a error, conforme a la Norma General de Etiquetado
- Métodos de análisis y muestreo: métodos de prueba reconocidos internacionalmente

Códigos de Prácticas. Definen las prácticas de producción, elaboración, manufacturación, transporte y almacenamiento esenciales para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos. En higiene, el texto fundamental son los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que introducen el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APCC) como sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Directrices. Hay dos categorías:

- **Principios.** Establecen políticas en ámbitos fundamentales, como la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos o los criterios microbiológicos
- **Directrices.** Sirven para interpretar los Principios o las disposiciones de las Normas Generales, por ejemplo en etiquetado

05 ELABORACIÓN DE NORMAS CODEX

Las normas CODEX son internacionales por la amplia participación de países y porque el Acuerdo SPS les da reconocimiento explícito, de modo que los Miembros de la OMC deben considerarlas base de sus reglamentos técnicos y normas. Toda desviación debe estar justificada o puede interpretarse como obstáculo innecesario al comercio. Así ocurrió cuando Perú inició un procedimiento de solución de diferencias contra la reglamentación de la UE sobre conservas de sardinas, que se apartaba de la norma CODEX. El Órgano de Solución de Diferencias dictaminó que la UE incumplía el Acuerdo TBT y la UE tuvo que modificar su reglamentación.

Las normas se elaboran por uno de los dos procedimientos del Reglamento de la Comisión.

Procedimiento Uniforme. Tiene 8 etapas, en las que se consideran comentarios de índole económica, técnica o comercial.

- La Comisión decide iniciar la norma y qué órgano la elaborará
- Se prepara el anteproyecto de norma
- Se somete a consulta entre Miembros e instituciones interesadas
- Se valoran los comentarios y se enmienda, si procede, el anteproyecto
- La Comisión lo adopta como proyecto de norma
- El proyecto se somete a una segunda consulta
- Se valoran los comentarios y se enmienda, si procede, el proyecto
- La Comisión adopta el proyecto enmendado como norma del CODEX

Procedimiento Acelerado. Tiene 5 etapas.

- Puede comenzar por iniciativa de la Comisión o del Comité Ejecutivo, con mayoría de dos tercios de los votos emitidos en la sesión, y no por una petición previa de dos tercios del total de miembros
- Se prepara el anteproyecto de norma

- Se somete a consulta entre Miembros e instituciones interesadas
- Se evalúan los comentarios y se enmienda, si procede, el anteproyecto
- La Comisión adopta el anteproyecto enmendado como norma del CODEX

Publicación. Las normas aprobadas se publican y distribuyen entre los miembros de la FAO y la OMS y los organismos internacionales interesados, y pasan a formar parte del CODEX Alimentarius. Existen más de 200 normas de aplicación a productos alimentarios, además de normas generales, directrices y códigos de prácticas transversales. No todos los productos tienen norma por dos motivos. El CODEX solo la elabora cuando sus miembros ven la necesidad de asegurar la calidad de un producto y facilitar los intercambios. Y el proceso es laborioso y exige la conformidad de todos los países, por lo que no siempre se alcanza acuerdo suficiente.

Normas regionales. Cuando un producto interesa al comercio de una región, los Miembros de su Comité Regional pueden solicitar una norma para uso exclusivo regional. El procedimiento es el mismo, pero solo votan los Miembros de la región, tras dar traslado al resto de la Comisión y valorar sus comentarios.

Revisión. Las normas son dinámicas y se revisan para adaptarse a la tecnología y al comercio. Una norma regional puede extender su alcance a otras regiones o quedar anulada si se elabora una norma CODEX sobre la misma materia.

5.1 Comités de Asuntos Generales, Sectoriales y Mixtos

Los Comités de Asuntos Generales y Sectoriales ayudan a la Comisión, fundamentalmente aunque no solo, en la elaboración de normas. Los Comités Mixtos y las reuniones mixtas de expertos FAO/OMS no pertenecen oficialmente a la estructura de la Comisión, pero le proporcionan asesoramiento científico independiente.

- **Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.** De Asuntos Generales. Redacta disposiciones de etiquetado aplicables a todos los alimentos y elaboró la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Examina, modifica y ratifica los proyectos de etiquetado de otros Comités y estudia los problemas de etiquetado y publicidad, en especial las declaraciones de propiedades y las descripciones engañosas
- **Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.** De Asuntos Generales. Elabora principios y directrices sobre estos sistemas, a partir de los nacionales e internacionales existentes, para armonizar métodos y procedimientos que protejan la salud y faciliten el comercio. Se reúne normalmente cada dos años, habitualmente en Australia, país anfitrión
- **Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas.** Sectorial, creado para productos tropicales y luego ampliado en nombre y alcance. Elabora normas y códigos de prácticas de carácter mundial, y consulta al Grupo de Trabajo sobre Normalización de Frutas y Hortalizas de la CEPE/NU para evitar duplicaciones y a otras organizaciones internacionales del sector. Se reúne cada uno o dos años, principalmente en México. En su 23ª sesión, en México en 2025, avanzó las normas para dátil fresco y hojas frescas de curry, remitidas a

la Comisión para adopción final, e inició una norma para cúrcuma fresca

Normas de frutas y hortalizas frescas. No siguen el formato general de productos sino el de las normas de calidad del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola de la CEPE/NU:

- Definición del producto
- Calidad: requisitos mínimos, de madurez y clasificación por categoría
- Clasificación por calibres
- Tolerancias
- Presentación
- Marcado o etiquetado
- Contaminantes e higiene

Este Comité ha elaborado también el Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas, que incluye requisitos sobre locales de inspección para aguacate, piña, mango, papaya, bananas, naranja, pomelo y otras frutas tropicales, y el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

Comités y reuniones mixtos FAO/OMS:

- **JECFA, Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios.** No pertenece a la estructura del CODEX. Establecido en 1955 y reunido desde 1956, evalúa los aspectos químicos y toxicológicos de los aditivos y su inocuidad, y hoy también contaminantes, toxinas naturales y residuos de medicamentos veterinarios. Son expertos designados por su competencia e independencia, no representantes de gobiernos. Cooperan con los Comités sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios, Contaminantes y Aditivos. Ha evaluado más de 2.600 aditivos, unos 50 contaminantes y toxinas y residuos de unos 75 medicamentos veterinarios
- **JMPR, Reuniones Conjuntas sobre Residuos de Plaguicidas.** Establecidas en 1963, se reúnen una vez al año con expertos científicos independientes para tratar el uso de plaguicidas y sus implicaciones para la seguridad alimentaria y la salud. Cooperan con el Comité sobre Residuos de Plaguicidas, que identifica las sustancias a evaluar, discute los LMR recomendados por la JMPR y, si los considera apropiados para el comercio internacional, los recomienda a la Comisión como LMR del CODEX
- **JEMRA, Reuniones Conjuntas de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos.** Desde el año 2000, ofrecen asesoramiento científico basado en el riesgo sobre inocuidad microbiológica mediante la Evaluación de los Riesgos Microbiológicos
- **TFAMR, Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Resistencia a los Antimicrobianos.** Grupo temporal, reactivado en 2017 con sede en la República de Corea. Revisó el Código de Prácticas para Reducir al Mínimo y Contener la Resistencia a los Antimicrobianos y elaboró las

Directrices sobre Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos de Origen Alimentario, ambos aprobados por la Comisión. La resistencia a los antimicrobianos sigue siendo área prioritaria bajo el enfoque One Health

- **JEMNU, Reuniones Conjuntas de Expertos sobre Nutrición.** Creadas en 2010 para dar asesoramiento científico sobre nutrición, en especial al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. Se convocan a petición de este u otro órgano del CODEX. La Secretaría conjunta selecciona a los expertos y evalúa las pruebas científicas, y proporciona a los gestores de riesgos una evaluación objetiva de su calidad para establecer normas de nutrición que protejan la salud y den cabida al comercio

5.2 Actividades realizadas por la FAO

- **Código Internacional de Conducta para la Distribución y Uso de Plaguicidas.** Adoptado por la Conferencia de la FAO en 1985, aumenta la confianza internacional en la disponibilidad, reglamentación, comercialización y uso seguro de plaguicidas, y sirve de referencia hasta que los países tienen infraestructuras adecuadas
- **Procedimiento de Consentimiento Fundamentado Previo (PIC).** Establecido por la FAO en la década de 1980. Un producto químico incluido en una lista de sustancias peligrosas solo puede exportarse con el consentimiento previo del importador. En 1998 se reforzó con el **Convenio de Rotterdam**, que da vínculo jurídico al PIC, entró en vigor el 24 de febrero de 2004 y regula las importaciones y exportaciones de determinados productos químicos y plaguicidas peligrosos. Crea un procedimiento para conocer y dar a conocer las decisiones de los países importadores y exige información detallada sobre propiedades y efectos, sobre todo en la salud humana y el medio ambiente
- **Formación y capacitación.** Asistencia técnica a los países en protección de las plantas, uso de plaguicidas y su control en los alimentos

06 CONCLUSIÓN

El CODEX Alimentarius es el principal referente internacional de normalización alimentaria y el Acuerdo SPS lo reconoce como base preferente de los reglamentos técnicos y normas de los Miembros de la OMC. Su estructura de Comisión, Comité Ejecutivo y Comités de Asuntos Generales, Sectoriales y Mixtos permite abordar de forma coordinada los aspectos horizontales de la seguridad alimentaria y las particularidades de cada producto.

El Plan Estratégico 2026-2031 lo orienta hacia el enfoque One Health y la digitalización, manteniendo los principios de consenso, transparencia e inclusión. Para España y para el SOIVRE su conocimiento es esencial, porque buena parte de las normas de calidad y seguridad aplicadas en el control del comercio exterior agroalimentario tienen en él su origen o referencia, y su interacción con la CEPE/NU y la OCDE es constante y complementaria.