

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES

Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex)

La siguiente comunicación, recibida el 18 de octubre de 2010, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

I. REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (29 Y 30 DE JUNIO DE 2010)

- Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, del 5 al 9 de julio de 2010);
- Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (Burlington, Estados Unidos de América, del 30 de agosto al 3 de septiembre de 2010);
- Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (Nuku'alofa, Tonga, del 28 de septiembre al 1º de octubre de 2010);
- Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (Varsovia, Polonia, del 5 al 8 de octubre de 2010).

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

1. En su 33º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius:
 - adoptó 25 normas o textos afines nuevos o revisados del Codex y muchas disposiciones nuevas o revisadas para aditivos alimentarios y LMR para plaguicidas (véase el apéndice I) y aprobó una serie de propuestas para su labor futura (véase el apéndice II);
 - acordó establecer un nuevo grupo de acción intergubernamental especial sobre alimentación animal e hizo otras recomendaciones para resolver cuestiones relacionadas con alimentación animal;
 - examinó la aplicación del Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius y la elaboración del Plan Estratégico 2013-2018;
 - hizo algunas recomendaciones sobre el Examen Intermedio del Fondo Fiduciario;
 - examinó el impacto de las normas privadas y acordó transmitir esta cuestión a los Comités Coordinadores regionales.

El informe completo de la reunión está disponible en la siguiente dirección: <http://www.codexalimentarius.net> o bien en: <ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm10/al33REPs.pdf>.

2. El Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) concluyó la determinación de LMR de narasina en tejidos de porcino y de tilmicosina en tejidos de pollo y pavo, y acordó examinar en su próxima reunión los LMR de tilmicosina en tejidos de bovino. El Comité reflexionará sobre una política de extrapolación de los LMR a otros tejidos y especies, y sobre la revisión de los *Principios del análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos* y de la *Política de evaluación de riesgos para el establecimiento de LMR aplicables a los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos*, en particular la sección 3.2 "Evaluación de opciones para la gestión de riesgos" y la elaboración de recomendaciones para la gestión y la comunicación del riesgo asociado a los medicamentos veterinarios para los que no se han determinado valores de ingestión diaria admisible (IDA) ni LMR. Asimismo, el Comité acordó abordar la elaboración de recomendaciones para la gestión del riesgo de los medicamentos veterinarios para los que la JECFA no ha recomendado valores de IDA ni de LMR, debido a preocupaciones concretas relativas a la salud de las personas. Acordó también elaborar una política de análisis de riesgos para el establecimiento de límites apropiados de residuos de medicamentos veterinarios en la miel.

II. PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (Muju, República de Corea, del 18 al 22 de octubre de 2010);
- Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (Bali, Indonesia, del 25 al 29 de octubre de 2010);
- Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Santiago, Chile, del 1 al 5 de noviembre de 2010);
- Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (Acapulco, México, del 8 al 12 de noviembre de 2010);
- Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (Bali, Indonesia, del 22 al 26 de noviembre de 2010);
- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Kampala, Uganda, del 29 de noviembre al 3 de diciembre de 2010);
- Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (Túnez, Túnez, del 25 al 29 de enero de 2011);
- Comité coordinador FAO/OMS para África (Ghana, Accra, del 1º al 4 de febrero de 2011);
- Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (Penang, Malasia, del 21 al 25 de febrero de 2011).

3. En su 4ª reunión, el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos continuará trabajando en la redacción de las "Directrices para el análisis del riesgo de resistencia a los antimicrobianos (RAM) atribuible a los alimentos", un documento que incluye secciones sobre: actividades preliminares de gestión del riesgo de RAM atribuible a los alimentos, evaluación del riesgo de RAM atribuible a los alimentos, gestión del riesgo de RAM atribuible a los alimentos, vigilancia del uso de agentes antimicrobianos y microorganismos

RAM, y comunicación del riesgo de RAM atribuible a los alimentos. De conformidad con el mandato que le encomendó la Comisión del Codex Alimentarius, el Grupo debería terminar sus trabajos en esa reunión.

4. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos examinará los siguientes anteproyectos: Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo; Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos; y Revisión de los principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos.

5. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites proseguirá su labor de actualización del *Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel*, en el que se formulan recomendaciones para evitar la contaminación de las grasas y los aceites. Actualmente se ocupa de establecer criterios para determinar si una sustancia es aceptable y puede incluirse en la lista de cargas anteriores aceptables, y del examen de sustancias a incluir en el Proyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables.

6. Los Comités Coordinadores FAO/OMS examinan cuestiones del Codex de interés para la región, fomentan el intercambio de información dentro de la región sobre legislación alimentaria y cuestiones de control de los alimentos, las estructuras del Codex y la participación, la utilización de las normas del Codex y la identificación de cuestiones relacionadas con la utilización o no utilización de normas del Codex y textos conexos a nivel nacional y regional. Determinan los problemas y las necesidades de la región en materia de normas alimentarias y control de los alimentos, y algunos de ellos elaboran normas regionales para productos que aunque no sean objeto de comercio internacional tienen una importancia significativa en el comercio de la región. Por otra parte, la Comisión remitió a los Comités Coordinadores algunos asuntos de orden general, principalmente en relación con el examen intermedio del Fondo Fiduciario, el Plan Estratégico y la utilización de las normas privadas.

APÉNDICE I

LISTA DE NORMAS Y TEXTOS AFINES ADOPTADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 33º PERÍODO DE SESIONES

Parte 1 - Normas y textos afines adoptados en el trámite 8

| Normas y textos afines | Referencia | Situación |
|--|----------------------------------|---|
| Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga | ALINORM 08/31/REP párrafo 38 | Adoptado |
| sección 6 "Marcado o Etiquetado" (Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga) | ALINORM 10/33/35 apéndice II | Adoptado |
| Norma para las Manzanas | ALINORM 10/33/35 apéndice III | Adoptado con enmienda (véase tema 4) |
| Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (secciones dedicadas a langostas y cangrejos y definiciones pertinentes) | ALINORM 10/33/18 apéndice II | Adoptado con enmiendas (véase tema 4) |
| Norma para el caviar de esturión | ALINORM 10/33/18 apéndice V | Adoptado |
| Lista de métodos para la determinación de la fibra dietética | ALINORM 10/33/26 apéndice II | Adoptado |
| Enmienda a la <i>Norma del Codex para las Leches Fermentadas</i> (CODEX STAN 243-2003) referentes a las bebidas a base de leche fermentada | ALINORM 10/33/11 apéndice II | Adoptado |
| Aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) | ALINORM 10/33/12 apéndice III | Adoptado |
| Revisión del <i>Código de ética para el comercio internacional de alimentos</i> (CAC/RCP 20-1985) incluyendo transacciones subsidiadas y ayuda alimentaria | ALINORM 10/33/33 apéndice II | Adoptado |
| Límites máximos de residuos de plaguicidas | ALINORM 10/33/24 apéndice II | Adoptado |

Parte 2 - Normas y textos afines adoptados en el trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6 y 7)

| Normas y textos afines | Referencia | Situación |
|---|----------------------------------|---|
| Anexo sobre las hortalizas de hoja verde, incluidas las hierbas de hoja verde, del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003) | ALINORM 10/33/13 apéndice II | Adoptado con enmienda (véase tema 4) |
| Código de prácticas de higiene para las especies patógenas de <i>Vibrio</i> en los alimentos de origen marino | ALINORM 10/33/13 apéndice III | Adoptado |

| Normas y textos afines | Referencia | Situación |
|--|-----------------------------------|---|
| Anexo sobre las medidas de control para <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> en los mariscos moluscoideos | ALINORM 10/33/13 apéndice IV | Adoptado |
| Principios y Directrices para efectuar Auditorías e Inspecciones In Situ en el Extranjero (Anexo a las <i>Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos</i> (CAC/GL 26-1997)) | ALINORM 10/33/30 apéndice II | Adoptado con enmienda (véase tema 4) |
| Directrices sobre criterios de eficacia y validación de los métodos de análisis de secuencias ADN específicas y proteínas específicas en alimentos | ALINORM 10/33/23 apéndice III | Adoptado |
| Aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) | ALINORM 10/33/12 apéndice III | Adoptado (excepto lo relativo al color ponceau 4R) (véase tema 4) |
| Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración | ALINORM 10/33/12 apéndice VIII | Adoptado |
| Enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración</i> (SIN) para los aditivos alimentarios (CAC/GL 36-2009) | ALINORM 10/33/12 apéndice IX | Adoptado |
| Especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por la 71ª reunión del JECFA | ALINORM 10/33/12 apéndice X | Adoptado |
| Límites máximos de residuos de plaguicidas | ALINORM 10/33/24 apéndice III | Adoptado |
| Niveles máximos de melamina en los alimentos (<i>preparados para lactantes en polvo y alimentos distintos de los preparados para lactantes</i>) y piensos | ALINORM 10/33/41 apéndice IV | Adoptado |
| Niveles máximos de contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil sin cáscara listas para el consumo y nueces del Brasil sin cáscara destinadas a ulterior elaboración | ALINORM 10/33/41 apéndice V | Adoptado |
| Revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas (medidas adicionales para las nueces del Brasil) | ALINORM 10/33/41 apéndice VI | Adoptado |
| Principios y criterios relativos a la legibilidad del etiquetado nutricional | ALINORM 10/33/22 apéndice III | Adoptado |

Parte 3 - Otras normas y textos afines presentados para su aprobación

| Normas y textos afines | Referencia | Situación |
|---|----------------------------------|------------------|
| Lista revisada de aditivos en las normas para la leche y los productos lácteos | ALINORM 10/33/11 apéndice IV | Adoptado |
| <i>Modelo revisado de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos</i> (CAC/GL 67-2008) | ALINORM 10/33/11 apéndice V | Adoptado |
| Sección revisada sobre contaminantes en normas para la leche y los productos lácteos | ALINORM 10/33/11 párrafo 105 | Adoptado |
| Métodos de análisis en los trámites de normas del Codex, incluidos los que se aplican a las aguas minerales naturales | ALINORM 10/33/23 apéndice II | Adoptado |
| Modificación del nombre y los descriptores de las categorías de alimentos 06.0, 06.2 y 06.2.1 de la NGAA | ALINORM 10/33/12 párrafo 16 | Adoptado |
| Supresión de la nota 180 "expresados como beta-carotenos" en todas las disposiciones aprobadas y propuestas para carotenoides (SIN 160a(i), (iii), e, f) y caroteno, beta-(vegetal) (SIN 160a(ii) de la NGAA. | ALINORM 10/33/12 párrafo 61 | Adoptado |
| Modificación de la disposición para ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) en la categoría de alimentos 13.2 "Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños" de la NGAA | ALINORM 10/33/12 párrafo 90 | Adoptado |
| Modificación de las notas 130 y 131 relativas a las disposiciones para antioxidantes fenólicos, es decir butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321); galato de propilo (SIN 310) y terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) de la NGAA | ALINORM 10/33/12 párrafo 91 | Adoptado |
| Modificación del texto de la nota 136 de la NGAA | ALINORM 10/33/12 párrafo 92 | Adoptado |
| Modificación de la sección 2 "Cuadro de clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas" de CAC/GL 36-1989 | ALINORM 10/33/12 párrafo 129 | Adoptado |
| Modificación de la sección 2.1 Definiciones generales del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros | ALINORM 10/33/18 apéndice III | Adoptado |
| Niveles máximos de estaño en las frutas y hortalizas en conserva en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos | ALINORM 10/33/41 apéndice II | Adoptado |
| Supresión de la sección 8 y del texto correspondiente de las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> (CAC/GL 32-1999) | ALINORM 10/33/22 apéndice IX | Adoptado |

| Normas y textos afines | Referencia | Situación |
|---|---------------------------------|------------------|
| Armonización de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) con el Sistema internacional de numeración de aditivos del Codex (CAC/GL 36-1989) | ALINORM 10/33/22 apéndice XI | Adoptado |

APÉNDICE II

NUEVOS TRABAJOS APROBADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 33º PERÍODO DE SESIONES

| Comité encargado | Normas y textos afines | Referencia | Nº de proyecto |
|------------------|---|-----------------------------------|----------------|
| CCFFV | Norma para la Granada | ALINORM 10/33/35 apéndice VIII | N01-2010 |
| CCNFSDU | Modificación de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987) | ALINORM 10/33/26 apéndice V | N02-2010 |
| CCNFSDU | Revisión de las Directrices del Codex sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991) | ALINORM 10/33/26 apéndice VI | N03-2010 |
| CCNFSDU | Establecimiento de valores de referencia de nutrientes (VRN) asociados al riesgo para la población general de enfermedades no transmisibles provocadas por el régimen alimentario (Modificación de las <i>Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985)) | ALINORM 10/33/26 apéndice VII | N04-2010 |
| CCFH | Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33-1985) | ALINORM 10/33/13 apéndice V | N05-2010 |
| CCFH | Revisión de los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997) | ALINORM 10/33/13 apéndice VI | N06-2010 |
| CCFA | Revisión del sistema de clasificación de alimentos de <i>la Norma general para los aditivos alimentarios</i> | ALINORM 10/33/12 apéndice VII | N07-2010 |
| CCFA | Revisión de la <i>Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985) | ALINORM 10/33/12 apéndice XII | N08-2010 |
| CCPR | Lista prioritaria de sustancias químicas programadas para evaluación y reevaluación por la JMPR | ALINORM 10/33/24 apéndice XII | En curso |
| CCPR | Procedimiento experimental en que la JMPR podría realizar exámenes paralelos, independientes junto con un equipo mixto mundial de análisis y recomendar LMR antes de que los gobiernos nacionales establezcan LMR en 2011 | ALINORM 10/33/24 párrafo 202 | N09-2010 |

| Comité encargado | Normas y textos afines | Referencia | Nº de proyecto |
|-------------------------|---|-------------------------------------|-----------------------|
| CCCF | Niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los Cereales y Productos a base de cereales | ALINORM 10/33/41 párrafo 110 | N10-2010 |
| CCCF | Niveles máximos para aflatoxina total en higos secos | ALINORM 10/33/41 apéndice IX | N11-2010 |
| CCFL | Propuesta para establecer declaraciones de propiedades para los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos <i>trans</i> | ALINORM 10/33/22 apéndice V | N12-2010 |
| CCFL | Acuicultura ecológica | ALINORM 10/33/22 apéndice XIII | N13-2010 |
| CCFL | Definición de "valores de referencia de nutrientes" | ALINORM 10/33/22 apéndice XII | N14-2010 |
| TFAF | Directrices y lista de peligros clasificados por importancia, previstos en los puntos a) y b) del mandato del grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentación animal | ALINORM 10/33/REP, apéndice VIII | |