

INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES

Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex)

La siguiente comunicación, recibida el 23 de marzo de 2011, se distribuye a petición de la delegación de la secretaría del Codex.

I. REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (20 Y 21 DE OCTUBRE DE 2010)

- 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 sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (Bali, Indonesia, del 25 al 29 de octubre de 2010)
- Comité 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 sobre Higiene de los Alimentos (Kampala, Uganda, del 29 de noviembre al 3 de diciembre de 2010)
- Comité Coordinador FAO/OMS para África (Accra, Ghana, del 1° al 4 de febrero de 2011)
- Comité sobre Grasas y Aceites (Penang, Malasia, del 21 al 25 de febrero de 2011)
- Comité sobre Aditivos Alimentarios (Xiamen, China, del 14 al 18 de marzo de 2011)

1. El Grupo de acción intergubernamental especial sobre la resistencia a los antimicrobianos finalizó la tarea asignada de elaboración de directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos por causa de los alimentos. Con la finalización de las directrices, el Grupo de acción completó la tarea asignada por la Comisión.

2. El Comité sobre Higiene de los Alimentos finalizó la tarea asignada de elaboración de directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo y de revisión del *Código internacional de prácticas recomendado de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales* (CAC/RCP 33-1985). Además, el Comité convino en acometer la elaboración de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella spiralis* y *Cysticercus bovis*, y un anexo del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) específico para los melones, sujeto a la aprobación de la 34ª reunión de la Comisión.

3. Los Comités Coordinadores FAO/OMS examinan los asuntos de interés de las regiones y promueven el intercambio regional de información sobre el Codex y las cuestiones relativas a la legislación y a la vigilancia alimentarias. Determinan los problemas y las necesidades regionales en lo que se refiere a las normas y la vigilancia alimentarias, y algunos de ellos elaboran normas para productos regionales que no siempre se comercializan internacionalmente pero tienen importancia en el comercio local. La 33ª reunión de la Comisión sometió algunas cuestiones generales a consideración de los Comités Coordinadores, en particular la revisión intermedia del Fondo Fiduciario, la elaboración del nuevo Plan estratégico para la CAC, y la utilización de las normas privadas.

4. Es frecuente que la FAO y la OMS organicen talleres regionales sobre cuestiones de interés para cada región en las fechas de los Comités Coordinadores, con financiación del Fondo Fiduciario.

5. El Comité sobre Grasas y Aceites finalizó la actualización del *Código de prácticas para el transporte y almacenamiento de grasas y aceites a granel*: criterios para establecer si una sustancia cargada anteriormente es aceptable y listas de cargas anteriores aceptables.

6. El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras terminó la revisión de las actuales *Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición*, aprobó muchos métodos, y convino en estudiar ahora los principios para la toma de muestras y las pruebas en el comercio internacional de alimentos.

7. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios finalizó sus trabajos sobre diversas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios para su inclusión en la *Normas General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA); además, aclaró la sección del preámbulo de la NGAA que trata de las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios, y revisó las categorías de alimentos registradas como productos de confitería en esta norma. El Comité avanzó sus trabajos de revisión de la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985), y concluyó varias especificaciones para aditivos alimentarios y aromatizantes, elaboradas por el JECFA, y varias modificaciones de los *Sistemas Internacionales de Numeración de los Aditivos Alimentarios*.

II. PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (La Haya, Países Bajos, del 21 al 25 de marzo de 2011)
- Comité sobre Residuos de Plaguicidas (Beijing, China, del 4 al 9 de abril de 2011)
- Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (Tromsø, Noruega, del 11 al 16 de abril de 2011)
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Ciudad de México, México, del 2 al 6 de mayo de 2011)

- Comité sobre Etiquetado Alimentario (Quebec, Canadá, del 9 al 13 de mayo de 2011)
- Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (Túnez, Túnez, del 23 al 27 de mayo de 2011)
- Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, del 28 de junio al 1° de julio de 2011)
- Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, del 4 al 9 de julio de 2011)

8. El Comité sobre Contaminantes de los Alimentos proseguirá su trabajo sobre un Código de prácticas para la reducción del carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso; los niveles máximos de melamina en los alimentos (*preparados líquidos para lactantes*); los niveles máximos de deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los cereales y los productos a base de cereales; y los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos.

9. Asimismo, el Comité examinará los documentos de debate sobre: micotoxinas en el sorgo; arsénico en el arroz; opciones de gestión de riesgos y consideración de los resultados de los nuevos métodos de evaluación de riesgos; ocratoxina A en el cacao; furano; y alcaloides de pirrolizidina.

10. Por otra parte, el Comité debatirá la ratificación de las disposiciones relativas a los límites sanitarios para ciertas sustancias en la Norma para las Aguas Minerales Naturales y la Lista de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA.

11. El Comité sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) examinará el Proyecto y el Anteproyecto de límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos y los piensos.

12. El Comité continuará revisando o examinando la conveniencia de revisar los siguientes documentos: Clasificación del Codex de alimentos y piensos; directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de los residuos de plaguicidas; y Principios del análisis de riesgos aplicados por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas.

13. El Comité seguirá trabajando en la elaboración de principios y directrices para la selección de cultivos representativos para la extrapolación de límites máximos de residuos de plaguicidas para cada grupo de cultivos.

14. Además, el Comité examinará documentos de debate relativos a: la aplicación de la proporcionalidad al seleccionar datos para el establecimiento de LMR; orientaciones para facilitar el establecimiento de LMR de plaguicidas para usos menores y cultivares especiales; la forma de abordar los métodos de análisis de residuos de plaguicidas en la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR); cuestiones de recursos en lo referente al asesoramiento científico para el CCPR; y la evaluación de los LMR de plaguicidas en el té.

15. El Comité examinará además el establecimiento de listas de prioridades de plaguicidas, y las alternativas en cuanto a los LMR de lindano fijados por el Codex.

16. El Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros examinará el proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo y una sección conexa sobre pescado ahumado en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros, un Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor de la vieira congelada rápidamente y un Código de prácticas para la elaboración de carne de vieira, la Revisión del Procedimiento para la inclusión de otras especies en las normas para el pescado y los productos pesqueros, un anteproyecto de Lista de métodos para la determinación de biotoxinas, un anteproyecto de Norma para el abalón

fresco/vivo y congelado (*Haliotis* spp), un anteproyecto de modificación de la Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente en relación con los factores de nitrógeno; y las disposiciones para aditivos alimentarios en las normas relativas al pescado y los productos pesqueros.
