



## INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES

### COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La siguiente comunicación, recibida el 20 de marzo de 2013, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

#### 1 REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (OCTUBRE DE 2012)

- Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (Tokio, Japón, 5 a 9 de noviembre de 2012)
- Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (Nueva Orleans, Estados Unidos de América, 12 a 16 de noviembre de 2012)
- Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (San José, Costa Rica, 19 a 23 de noviembre de 2012)
- Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales (Bad Soden am Taunus, Alemania, 3 a 7 de diciembre de 2012)
- Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (Beirut, Líbano, 21 a 25 de enero de 2013)
- Comité Coordinador FAO/OMS para África (Yaundé, Camerún, 29 de enero a 1° de febrero de 2013)
- Grupo de acción intergubernamental especial sobre buena alimentación animal (Berna, Suiza, 4 a 8 de febrero de 2013)
- Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (Chiang Mai, Tailandia, 18 a 22 de febrero de 2013)
- Comité del Codex sobre grasas y aceites (Langkawi, Malasia, 25 de febrero a 1° de marzo de 2013)
- Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras (Budapest, Hungría, 4 a 8 de marzo de 2013)

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

1.1. El **Comité del Codex sobre higiene de los alimentos** finalizó el Anteproyecto de Revisión de los principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos y el Anexo sobre bayas del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas para su adopción definitiva por la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013). Se acordó seguir trabajando en el Anteproyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella* spp. y *Cysticercus bovis*, y en la revisión del Código de prácticas de higiene para las especias y hierbas aromáticas secas (nuevo título). El Comité agradeció a la FAO/OMS su asesoramiento científico y solicitó apoyo sobre nuevas cuestiones; también dio las gracias a la OIE por contribuir a la labor del Comité y señaló que había que colaborar siempre en áreas de interés común. El Comité propuso como nueva labor la redacción de un Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad y estableció que en su siguiente sesión estudiaría

dos documentos de debate: i) presencia y control de parásitos en los alimentos; y ii) la necesidad de revisar el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y sus anexos.

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2013/REP13\\_FHe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_FHe.pdf)

1.2. El **Grupo de acción intergubernamental especial sobre buena alimentación animal** concluyó el Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos y las ahora denominadas Directrices sobre el establecimiento de prioridades de riesgos en los piensos para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius.

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2013/REP13\\_AFe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_AFe.pdf)

1.3. El **Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos** concluyó los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos y modificó, en lo relativo a piensos, los Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de urgencia con respecto al control de los alimentos (CAC/GL 19-1995) para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité estableció que en su siguiente sesión, que se celebrará unos 18 meses después, estudiará las siguientes propuestas de nuevas tareas: Principios y directrices para la preparación y gestión de cuestionarios destinados a países exportadores, Principios y directrices para vigilar la eficacia de la reglamentación de los sistemas nacionales de control de los alimentos y la revisión de los Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995).

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2013/REP13\\_FCe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2013/REP13_FCe.pdf)

1.4. El **Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras** concluyó los Principios para la toma de muestras y las pruebas en el comercio internacional de alimentos (apartado "Principios") para su adopción por la Comisión y decidió estudiar con más detalle el apartado "Notas explicativas". Se decidió seguir adelante con la labor relativa a la aplicación de un enfoque de criterios para determinar la presencia de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos y otras disposiciones similares y estudiar las cuestiones sobre la toma de muestras en la siguiente sesión.

1.5. 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 en el Codex, la utilización de las normas del Codex y señalan situaciones originadas por la utilización o no de dichas normas 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. La Comisión remitió a los Comités Coordinadores algunos asuntos de orden general, principalmente en relación con el proyecto del Plan Estratégico 2014-2019.

1.6. En general, la FAO y la OMS organizan talleres regionales sobre cuestiones de interés para cada región coincidiendo con las reuniones de los Comités Coordinadores, con financiación del Fondo Fiduciario del Codex. Se organizaron talleres regionales antes de los Comités Coordinadores FAO/WHO mencionados anteriormente.

1.7. En junio de 2013 se dará al Comité MSF más información sobre actividades de cooperación técnica, ya que la FAO y la OMS prepararán un documento exhaustivo para el 36° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013).

## 2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (Beijing, China, 18 a 22 de marzo de 2013)
- Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos (Moscú, Federación de Rusia, 8 a 12 de abril de 2013)

- Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas (Beijing, China, 6 a 11 de mayo de 2013)
- Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos (Charlottetown, Canadá, 14 a 17 de mayo de 2013)

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

2.1. El **Comité del Codex sobre aditivos alimentarios** proseguirá el estudio de disposiciones de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA), las modificaciones del Sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios y las Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios. Se estudiará la Lista de prioridades de aditivos alimentarios cuya evaluación se propone al JECFA y un documento de debate sobre la revisión de las Directrices para evaluar la ingesta de aditivos alimentarios. El Comité también considerará para su aprobación las propuestas de otros comités relativas a disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex.

2.2. El **Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos** examinará: una revisión de los niveles máximos de plomo en determinados productos básicos en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos; una revisión de los niveles de orientación para radionucleidos en alimentos; el establecimiento de niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) en los cereales y productos a base de cereales y los planes de muestreo asociados; la redacción del anexo sobre la prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas y ocratoxina A en sorgo (Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas); la redacción del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A; el establecimiento de los niveles máximos para el ácido hidrociánico en la yuca y productos de yuca y un Código de prácticas conexo para reducir la presencia de ácido hidrociánico en la yuca y productos de yuca; y la redacción de un Código de prácticas para el control de maleza para prevenir y reducir la contaminación de alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina. El Comité estudiará la Lista de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA así como varios documentos de debate.

2.3. El **Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas** (CCPR) estudiará el establecimiento de LMR nuevos y la revisión de LMR existentes; continuará la revisión de la Clasificación del Codex de los alimentos y piensos y la revisión de los Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas. El Comité seguirá trabajando en los siguientes temas: principios y directrices para utilizar el concepto de proporcionalidad para calcular límites máximos de residuos de plaguicidas; examen de los grupos de productos en la base de datos de límites máximos de residuos de plaguicidas, para establecer si hay que revisar LMR para grupos de productos; directrices para facilitar la determinación de límites máximos de residuos para los plaguicidas destinados a cultivos menores y a cultivos de especialidad. El Comité estudiará el informe de 2012 del JMPR y sus respuestas a las preocupaciones específicas planteadas por el CCPR en 2012.

---