



25 de febrero de 2019

(19-1078)

Página: 1/3

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La siguiente comunicación, recibida el 20 de febrero de 2019, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

1 REUNIONES DEL CODEX CELEBRADAS ENTRE OCTUBRE DE 2018 Y FEBRERO DE 2019

- 24ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (Brisbane, Australia, 22 a 26 de octubre de 2018)
- 50ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Ciudad de Panamá, Panamá, 12 a 16 de noviembre de 2018)
- 40ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Berlín, Alemania, 26 a 30 de noviembre de 2018)
- 6ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (Busan, República de Corea, 10 a 14 de diciembre de 2018)

En particular, se señalan al Comité MSF las siguientes actividades:

1.1. El **Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos** continuó los debates sobre la integridad y la autenticidad de los alimentos, así como sobre temas emergentes y futuras orientaciones relativas a la labor del CCFICS.

Informe completo: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-733-24%252FFinal%252520Report%252FREP19_FICs.pdf.

1.2. El **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos** terminó su labor de armonización del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) con la orientación para el control de la histamina. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos para la etapa sucesiva del proceso, y pidió al CCFL asesoramiento sobre la pertinencia del uso de una declaración preventiva sobre alérgenos en el etiquetado, la definición correspondiente, la lista de alimentos que causan reacciones alérgicas y a la FAO/OMS que celebre una consulta de expertos sobre evaluación de riesgos de los alérgenos alimentarios relacionados con la labor del CCFH. El Comité acordó empezar un nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para el control de *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas. El Comité proseguirá su labor de revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* y de su anexo sobre el HACCP (CXC 1-1969); y las orientaciones para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos.

Informe completo: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-50%252FReport%252FFREP19_FHs.pdf.

1.3. El **Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos** acordó devolver el Anteproyecto de revisión del *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos* (CXC 61-2005) para su reformulación y acordó que, en dicha tarea, se debería tener en cuenta el informe de la Reunión conjunta FAO/OMS en colaboración con la OIE de expertos sobre resistencia a los antimicrobianos: papel del medio ambiente, de los cultivos y los biocidas. El Grupo de Acción también acordó seguir trabajando en la redacción de directrices sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos.

Informe completo: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-804-06%252FFREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FFREP19_AMRs.pdf.

2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- 51ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Jinan, China, 25 a 29 de marzo de 2019)
- 51ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Región Administrativa Especial de Macao, China, 8 a 13 de abril de 2019)
- 13ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Yogyakarta, Indonesia, 29 de abril a 3 de mayo de 2019)
- 77ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 1º a 5 de julio de 2019)
- 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 7 a 12 de julio de 2019)

En particular, se señalan al Comité MSF las siguientes actividades:

2.1. El **Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios** proseguirá el estudio de disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA). El Comité examinará otras cuestiones relacionadas con la NGAA, entre otras: los resultados de la 86ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y los anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 86ª reunión; el uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250); la elaboración de una redacción alternativa a la Nota 161 en relación con el uso de edulcorantes; y el uso de los términos "fresco", "natural/simple", "no elaborado" y "no tratado" en las normas existentes del Codex. El Comité examinará la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos; la revisión del *Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989); y la ratificación de las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos. Asimismo, el Comité examinará la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA.

El programa de la reunión se puede consultar en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-51%252Ffa51_01s.pdf.

2.2. El **Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas** se ocupará de la determinación de límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y piensos y la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* (CXM 4/1989) para los siguientes grupos de productos: productos forrajeros primarios y alimentos de origen vegetal elaborados. Asimismo, el Comité estudiará las tablas sobre ejemplos de productos representativos para estos grupos de productos, que figurarán en el documento *Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de LMR para grupos de productos* (CXG 84-2012), para facilitar el establecimiento de LMR de grupos aplicables a los productos/grupos de productos mencionados.

Además, el Comité considerará la posible revisión de las *Directrices para el uso de la espectrometría de masas en la identificación, confirmación y determinación cuantitativa de residuos* (CXG 56-2005), las ecuaciones de la ingesta a corto plazo estimada internacional (IESTI), la elaboración de orientación para los compuestos de baja preocupación en materia de salud pública que podían estar exentos del establecimiento de CXL, la gestión de los compuestos no apoyados y la información sobre registros nacionales de plaguicidas en lo que respecta a las propuestas de calendarios y listas de prioridades para la evaluación de plaguicidas en el marco de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPPR).

El programa de la reunión se puede consultar en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-718-51%252FINV-PA%252Fpr51_01s_REV.pdf.

2.3. El **Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos** proseguirá su labor de revisión de los niveles máximos para el plomo en productos seleccionados de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995); el establecimiento de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao; un código de prácticas para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicídicos (GE) en los aceites refinados y en los productos alimenticios elaborados con aceites refinados, especialmente en los preparados para lactantes; y las directrices para el análisis de riesgos en casos de contaminantes presentes en alimentos en los que no hay establecido ningún nivel regulatorio o marco de gestión de riesgo. El Comité también examinará documentos de debate sobre los siguientes temas: un enfoque estructurado de priorización de los productos para los que se podrían establecer nuevos niveles máximos para el plomo; plomo y cadmio en la quinua; la revisión del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos* (CXC 56-2004); el desarrollo de un Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en el cacao; el establecimiento de niveles máximos para el metilmercurio en nuevas especies de peces; el establecimiento de niveles máximos para ácido cianhídrico (HCN) en la yuca y productos a base de yuca y presencia de micotoxinas en estos productos; y el establecimiento de niveles máximos para las aflatoxinas totales en cereales (trigo, maíz, sorgo y arroz), harina y en alimentos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad. La labor sobre el nivel máximo para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y para el total de ocratoxina A en especias seleccionadas (a saber, la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma) está mantenida a fin de que haya suficiente tiempo para la aplicación de los códigos de prácticas pertinentes y la recogida de datos.

El programa de la reunión se puede consultar en http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-13%252FINV-PA%252Fcf13_01s.pdf.
