

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/1206
18 de octubre de 2012

(12-5662)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES

Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex)

La siguiente comunicación, recibida el 17 de octubre de 2012, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

A. REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ (JULIO DE 2012)

- Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en Ciudad de México (México), del 3 al 7 de septiembre de 2012
- Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental en Madang (Papua Nueva Guinea), del 19 al 22 de septiembre de 2012)
- Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa en Batumi (Georgia), del 25 al 28 de septiembre de 2012
- Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en Bali (Indonesia), del 1º al 5 de octubre de 2012)
- Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en Montego Bay (Jamaica), del 15 al 19 de octubre de 2012)

1. El **Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros** remitió a la Comisión para su adopción el Proyecto de Norma para el pescado ahumado, el pescado con sabor a humo y el pescado secado con humo, el Proyecto de Norma para el abalón (*Haliotis* spp) fresco/vivo y congelado, la enmienda a la Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente (factor de nitrógeno para la merluza del Atlántico Sur), el Anteproyecto de Criterios de rendimiento para los métodos de referencia y el Anteproyecto de revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en las normas para el pescado y los productos pesqueros, y los Métodos de confirmación para biotoxinas marinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos, para su adopción como proyecto de norma. El Comité decidió continuar su labor relativa al Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelada rápidamente, el Anteproyecto de Código de Prácticas para la transformación de pectínidos y el Anteproyecto de Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (apartado sobre el caviar de esturión), y examinar la posibilidad de añadir disposiciones sobre aditivos alimentarios a las normas para el pescado y los productos pesqueros y cuestiones relacionadas con la histamina en la siguiente reunión. El Comité inició nuevos

trabajos sobre el Código de Prácticas para la salsa de pescado, que se presentará para aprobación en la 36ª reunión de la Comisión.

2. 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 relacionadas con el control de los alimentos, las estructuras del Codex, la participación en el Codex y la utilización de sus normas, y señalan cuestiones originadas por la utilización o no utilización de normas y textos conexos del Codex a nivel nacional y regional. Además, determinan los problemas y las necesidades regionales en materia de normas alimentarias y control de los alimentos, y algunos de ellos elaboran normas regionales para productos que, aunque no se comercializan en el mercado internacional, tienen una importancia significativa en el comercio de la región. La Comisión también solicitó la opinión de los Comités Coordinadores sobre el Proyecto de Plan estratégico del Codex para el período 2014-2019 y sobre otras cuestiones.

3. 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 (véase, más abajo, el apartado "Cooperación técnica").

B. PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (Tokio [Japón], del 5 al 9 de noviembre de 2012)
- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Nueva Orleans [Estados Unidos de América], del 12 al 16 de noviembre de 2012)
- Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (San José [Costa Rica], del 19 al 23 de noviembre de 2012)
- Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Bad Soden am Taunus [Alemania], 2012)
- Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (Beirut [Líbano], del 21 al 25 de enero de 2013)
- Comité Coordinador FAO/OMS para África (Yaundé [Camerún], del 29 de enero al 1º de febrero de 2013)
- Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal (Berna [Suiza], del 4 al 8 de febrero de 2013)
- Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (Chiang Mai [Tailandia], del 18 al 22 de febrero de 2013)
- Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (Langkawi [Malasia], del 25 de febrero al 1º de marzo de 2013)

4. El **Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos** continuará su labor de elaboración de los principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos. El Comité también examinará documentos de debate sobre la carga que suponen los numerosos cuestionarios dirigidos a los países exportadores, la cuestión de la eficacia de la reglamentación en los sistemas nacionales de control de los alimentos y la

necesidad de disponer de mejores referencias para abordar emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

5. El **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos** examinará en particular el Anteproyecto de Revisión de los principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos y el Anteproyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella spiralis* y *Cysticercus bovis*, el Anteproyecto de Revisión del Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas y el Anteproyecto de Anexo sobre bayas del Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas.

6. El **Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Buena Alimentación Animal** considerará la Propuesta de Directrices para la evaluación de riesgos en los piensos, que servirían de referencia a los gobiernos para la determinación de los riesgos prioritarios de los piensos a nivel nacional, y para comparar las opciones de aplicación de las metodologías vigentes del Codex para la evaluación de riesgos por distintos contaminantes o residuos presentes en los ingredientes de piensos, incluidos los aditivos para piensos.

C. ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

1. Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas

7. El informe resumido de la Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas celebrada en septiembre de 2012 está disponible en las siguientes direcciones de los sitios Web de la FAO y la OMS:

FAO:

["http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2012_JMPR_Summary_Report_F2 .pdf"](http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2012_JMPR_Summary_Report_F2.pdf)

OMS: http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/summary_2012.pdf

2. **Reunión conjunta FAO/OMS de expertos en riesgos para la salud pública de la histamina y otras aminas biogénicas del pescado y los productos pesqueros** en la sede central de la FAO en Roma (Italia), del 23 al 27 de julio de 2012)

8. Los objetivos de la reunión fueron los siguientes:

- a) examinar los efectos en el comercio y la salud pública de los límites vigentes de histamina (cuadro 1) para diversos pescados y productos pesqueros;
- b) examinar los datos epidemiológicos y toxicológicos, así como la conveniencia de recomendar límites de vigilancia basados en los riesgos para distintos productos pesqueros;
- c) examinar los efectos de una serie de planes de muestreo basados en los riesgos para controlar la concentración de histamina en varios pescados y productos pesqueros.

Con esta reunión requería dar al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros una visión general de los riesgos para la salud pública de la histamina y las aminas similares, una opinión sobre la pertinencia de los límites vigentes y sus consecuencias para la aplicación y el control, y sobre los posibles efectos de estos límites con distintos planes de muestreo y los enfoques propuestos para el control basado en riesgos de la histamina y las aminas similares presentes en el pescado y los productos pesqueros.

3. Reunión conjunta FAO/OMS de expertos en parásitos de transmisión alimentaria - Priorización para la gestión de riesgos en la sede central de la FAO en Roma (Italia), del 3 al 7 de septiembre de 2012

9. Esta reunión se celebró a petición de la 42ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, con los siguientes objetivos principales:

- a) proporcionar una visión general de los problemas que se observan en todo el mundo, asociados a los parásitos de transmisión alimentaria, a fin de clasificarlos en función del riesgo;
- b) aplicar un método sistemático de priorización/clasificación de riesgos a la información disponible para determinar los parásitos y grupos de productos alimenticios que entrañan más riesgo, y
- c) proporcionar una visión general de las opciones de gestión de riesgos y los enfoques disponibles para el control de los parásitos de transmisión alimentaria prioritarios.

D. COOPERACIÓN TÉCNICA

10. Las siguientes actividades se llevaron a cabo con el apoyo del Fondo Fiduciario del Codex.

11. Antes de la reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico sudoccidental celebrada en Madang (Papua Nueva Guinea) del 19 al 22 de septiembre de 2012, la FAO y la OMS organizaron un taller técnico sobre novedades pertinentes para los países insulares del Pacífico (17 y 18 de septiembre de 2012).

12. Antes de la reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa celebrada en Batumi (Georgia) del 25 al 28 de septiembre de 2012, la FAO y la OMS, con el apoyo de Polonia como país anfitrión, organizaron el "Taller regional FAO/OMS de formación sobre el Codex Alimentarius: 50 años de Codex: logros, enseñanzas adquiridas y retos para el Codex en Europa" (24 de septiembre de 2012).

13. La FAO y la OMS organizaron un taller regional de formación sobre el Codex para la creación de capacidad en Bishkek (República Kirguisa), del 9 al 11 de octubre de 2012, dirigido a los países de Asia Central.

14. Entre noviembre de 2012 y febrero de 2013 se organizarán talleres similares en colaboración con los Comités coordinadores FAO/OMS.
