

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/1010  
31 de marzo de 2010

(10-1741)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

## INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES

### Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex) Reunión de los días 17 y 18 de marzo de 2010

La siguiente comunicación, recibida el 16 de marzo de 2010, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

#### I. REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (OCTUBRE DE 2009)

- 31ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Dusseldorf, Alemania, del 2 al 6 de noviembre de 2009)
- 41ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (San Diego, Estados Unidos de América, del 16 al 20 de noviembre de 2009)
- 63ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, del 8 al 11 de diciembre de 2009)
- 9ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (Auckland, Nueva Zelanda, del 1º al 5 de febrero de 2010)
- 18ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (Surfers' Paradise, Australia, del 1º al 5 de marzo de 2010)
- 31ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Budapest, Hungría, del 8 al 12 de marzo de 2010)

En particular, el Comité MSF tal vez desee tomar nota de los siguientes asuntos:

1. La 3ª reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos envió el anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos a la Comisión para su adopción como proyecto de Directrices y su finalización en su siguiente reunión de 2010, dado que el Grupo de acción celebrará su reunión final y completará su labor en ese año.

2. La 41ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos concluyó los siguientes anteproyectos: Anexo sobre hortalizas de hoja verde, incluidas las hierbas de hoja verde, para su inclusión en el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas; Código de prácticas de higiene para *Vibrio* spp. en alimentos de origen marino; Anexo sobre las medidas de control para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en los mariscos moluscoideos; y Principios y procedimientos de análisis del riesgo aplicados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

3. La 18ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos concluyó los principios y directrices para efectuar evaluaciones de sistemas oficiales de inspección y certificación en el extranjero (Anexo a las *Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos*).

## II. PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (42ª reunión, Beijing, China, del 15 al 19 de marzo de 2010)
- Comité del Codex sobre Principios Generales (26ª reunión, París, Francia, del 12 al 16 de abril de 2010)
- Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (4ª reunión, Izmir, Turquía, del 26 al 30 de abril de 2010)
- Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (42ª reunión, Xian, China, del 19 al 24 de abril de 2010)
- Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (38ª reunión, Ciudad de Québec, Canadá, del 3 al 5 de mayo de 2010)

4. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios seguirá elaborando la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), que comprende una lista completa de todas las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios utilizados en todos los alimentos, y examinará otras cuestiones relacionadas con la Norma General, incluido el Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA; la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios emanadas de otros comités del Codex; y las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios planteadas en el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios con miras a su adopción como especificaciones del Codex. El Comité debatirá asimismo otras cuestiones relacionadas con los aditivos alimentarios, como la preparación de directrices para el uso de los coadyuvantes de elaboración. También estudiará posibles enmiendas y/o adiciones a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuesta para su evaluación por el JECFA y la Norma para la sal de calidad alimentaria.

5. El Comité del Codex sobre Principios Generales examinará el anteproyecto de Código de ética revisado para el comercio internacional de alimentos, y revisará las políticas de análisis de riesgos de los comités del Codex, así como diversas cuestiones de índole general y procedimental.

6. El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos estudiará la elaboración de los siguientes códigos y niveles máximos: Código de prácticas para reducir los carbamatos de etilo en los destilados de frutas de hueso; niveles máximos para la melamina en los alimentos y los piensos; niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil; 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); y niveles máximos para el contenido de fumonisinas en el maíz y productos del maíz y planes de muestreo asociados.

7. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas examinará el proyecto y anteproyecto de límites máximos para residuos de plaguicidas en los alimentos y los piensos, en particular la revocación de los LMR existentes y las listas combinadas de LMR para algunos conjuntos de plaguicidas afines. El Comité proseguirá la labor relativa a la revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos. El Comité examinará asimismo la posibilidad de revisar los Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y las *Directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de residuos de plaguicidas*, entre otras cuestiones relacionadas con el establecimiento de LMR para plaguicidas.

---