



25 de marzo de 2014

(14-1852)

Página: 1/3

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 24 de marzo de 2014, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

#### 1 REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (OCTUBRE DE 2013)

- Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Bad Soden, Alemania, 4 al 8 de noviembre de 2013)
- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Hanoi, Viet Nam, 11 al 15 de noviembre de 2013)
- Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (Kochi, la India, 11 al 14 de febrero de 2014)
- Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (Bergen, Noruega, 17 al 21 de febrero de 2014)
- Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Phuket, Tailandia, 24 al 28 de febrero de 2014)
- Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Budapest, Hungría, 3 al 7 de marzo de 2014)
- Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Hong Kong, China, 17 al 21 de marzo de 2014)

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

1.1. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos concluyó las directrices para el control de *Trichinella spp.* en la carne de Suidos y de *Taenia saginata* en la carne de ganado bovino de cría; la revisión del *Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas*; y las modificaciones a las definiciones en "*Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos*", para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité seguirá trabajando en un anexo sobre los aspectos estadísticos y matemáticos en "*Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos*"; y en la redacción del "*Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad*". El Comité acordó asimismo iniciar la preparación de directrices para el control de *Salmonella spp.* no tifoidea en carne de bovino y cerdo, y directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos.

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_FHs.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FHs.pdf)

1.2. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias se creó en el 36° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013) y celebró su primera reunión en Kochi (India), del 11 al 14 de febrero de 2014. La India es el país anfitrión de este Comité, que se reunirá cada 18 meses y está encargado de elaborar normas de ámbito mundial para las especias y hierbas culinarias en estado seco y deshidratado en forma entera, molida, partida o triturada; y de mantener las consultas que sean necesarias con otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas, a fin de evitar duplicaciones. El Comité acordó proponer una

nueva labor de establecimiento de normas para la pimienta negra, blanca y verde; y para comino, orégano y tomillo.

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_SCHs.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_SCHs.pdf)

1.3. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros concluyó los trabajos relativos a la *Norma para los productos de los pectínidos frescos, crudos y congelados rápidamente*, y los criterios de adaptación a la función para los métodos de determinación de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos. El Comité avanzó en los trabajos sobre el código de prácticas para la salsa de pescado; y seguirá trabajando en la redacción de códigos de prácticas para el procesado de productos de pectínidos frescos, crudos y congelados rápidamente y para el caviar de esturión; también examinará la cuestión de la histamina y los aditivos alimentarios en normas para el pescado y los productos pesqueros.

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_FFPs.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FFPs.pdf)

1.4. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras ratificó los criterios de adaptación a la función para los métodos de determinación de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos y otros métodos de determinación de biotoxinas marinas. El Comité seguirá trabajando en las notas explicativas y los ejemplos prácticos de muestreo que se incluirán en "*Principios para el uso del muestreo y de los ensayos en el comercio internacional de alimentos*" (CAC/GL 83-2013); la elaboración de procedimientos o directrices para la determinación de métodos de Tipo I y la forma de determinar los criterios para los métodos basados en una "suma de componentes"; y abordará el examen sistemático de todos los métodos de análisis del Codex.

Informe completo: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_MASe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_MASe.pdf)

1.5. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios continuó con sus trabajos sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y remitió para su aprobación más de 550 disposiciones sobre aditivos alimentarios. El Comité concluyó la revisión del documento "*Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios*" (CAC/GL 3-1989), las enmiendas del documento "*Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los aditivos alimentarios*", y la redacción de las "*Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios*". El Comité actualizó la lista de prioridades de los compuestos propuestos para su evaluación por el JECFA (Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) y avanzó sustancialmente en su enfoque de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA y en el proceso de reevaluación de compuestos por el JECFA. El Comité acordó estudiar en su próxima reunión documentos de debate sobre aditivos secundarios y sobre la falta de coherencia en la terminología empleada para los aromatizantes.

El informe completo (REP14\_FAe.pdf) se pondrá en línea en la dirección

[ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/ antes de fin de marzo de 2014](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/antes_de_fin_de_marzo_de_2014).

## 2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (La Haya, Países Bajos, 31 de marzo al 4 de abril)
- Comité del Codex sobre Principios Generales (París, Francia, 7 al 11 de abril de 2014)
- Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Nanjing, China, 5 al 10 de mayo de 2014)

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

2.1. El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos proseguirá su labor de revisión de los niveles máximos de plomo en diversos productos, en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*; el establecimiento de niveles máximos de arsénico en arroz (sin elaborar y pulido); el establecimiento de niveles máximos y los planes de muestreo asociados para el deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los cereales y los productos a base de cereales; el establecimiento de niveles máximos y los planes de muestreo asociados para las fumonisinas en el maíz y los productos a base de maíz; finalizará un anexo sobre la prevención y reducción de la contaminación del sorgo por las aflatoxinas y la ocratoxina A, del documento "*Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas*", y 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 seguirá estudiando

modificaciones de redacción a la "*Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*", así como la lista de prioridades de contaminantes y sustancias tóxicas naturales para han de ser evaluados por el JECFA.

2.2. El Comité estudiará asimismo diversos documentos de debate sobre cuestiones relacionadas con los contaminantes industriales y ambientales (por ejemplo, metilmercurio en el pescado) y micotoxinas en los alimentos (micotoxinas en especias y en cacahuetes listos para el consumo).

2.3. El Comité del Codex sobre Principios Generales examinará, entre otras cuestiones, los documentos "*Principios del análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos*" y "*Política de evaluación de riesgos para el establecimiento de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos*", revisados anteriormente por el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos en sus reuniones 20ª y 21ª. El Comité debatirá asimismo sobre la cooperación entre el Codex y la OIE.

2.4. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas se ocupará de la determinación de límites máximos, nuevos y revisados, de residuos de plaguicidas en diversos productos y grupos de productos; continuará con la revisión del documento "*Clasificación de alimentos y piensos*"; concluirá la revisión de los "*Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas*"; proseguirá su labor sobre los cultivos menores y los cultivos de especialidad, a fin de facilitar el establecimiento de LMR de plaguicidas en esos productos; estudiará la redacción de directrices sobre criterios de adaptación a la función de los métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas, y continuará estudiando la lista de prioridades para la evaluación o reevaluación de plaguicidas por la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR).

2.5. La 69ª reunión del Comité Ejecutivo y el 37º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se celebrarán en Ginebra (Suiza) del 8 al 11 de julio y del 14 al 18 de julio de 2014, respectivamente. Los programas provisionales se pueden consultar en el sitio Web del Codex:

- 69ª reunión del CCEXEC:  
[http://www.codexalimentarius.org/download/report/916/ex69\\_01s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/916/ex69_01s.pdf);
  - 37º período de sesiones del CAC:  
[http://www.codexalimentarius.org/download/report/807/cac37\\_01s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/807/cac37_01s.pdf).
-