



INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La siguiente comunicación, recibida el 8 de marzo de 2016, se distribuye a petición de la secretaria del Codex.

1 REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (OCTUBRE DE 2015)

- 34ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (Ålesund, Noruega, del 19 al 24 de octubre de 2015)
- 47ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Boston, Estados Unidos, del 9 al 13 de octubre de 2015)
- 37ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Bad Soden am Taunus, Alemania, del 23 al 27 de noviembre de 2015)
- 22ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (Melbourne, Australia, del 6 al 12 de febrero de 2016)
- 37ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Budapest, Hungría, del 22 al 26 de febrero de 2016)

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

1.1. El **Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros** finalizó los trabajos de revisión del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) encaminados a incluir secciones sobre la salsa de pescado; los productos de los pectínidos frescos, crudos y congelados rápidamente; y el caviar de esturión. El Comité convino en modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de varias normas para el pescado y los productos pesqueros; sección 7.4 - Estimación del contenido de pescado, de la *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989); y la sección 11 - *Elaboración de pescado salado y pescado seco salado* del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003). El Comité acordó asimismo iniciar un nuevo trabajo referente a una orientación específica para el control de la histamina en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) y planes de muestreo para las histaminas en las normas pertinentes sobre el pescado y los productos pesqueros. Además, el Comité acordó suspender las reuniones presenciales del Comité y continuar la labor por correspondencia.

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-722-34%252FReport%252FREP16_FFPs.pdf

1.2. El **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos** finalizó los trabajos relativos a las directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo; las directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos; anexo I "Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad cuando se consideren apropiados de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997)" y el anexo II "Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para *Salmonella* spp. y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad" del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015); y el anexo III "Especias y hierbas aromáticas desecadas" del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. El Comité acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el APPCC y la revisión del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003).

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-712-47%252FReport%252FREP16_FHs.pdf.

1.3. El **Comité del Codex sobre Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos** finalizó los trabajos sobre los Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para apoyar el comercio de alimentos; 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); y la revisión de las *Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados* (CAC/GL 25-1997). El Comité proseguirá los trabajos relativos a la orientación sobre la verificación del rendimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos; comparabilidad/equivalencia de sistemas; utilización de certificados electrónicos por las autoridades competentes como así también la transición a una certificación electrónica, sin papel; certificación por terceros (parámetros amplios); consideración de cuestiones y orientaciones futuras del trabajo del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación; y nuevos problemas planteados en materia de integridad y autenticidad de los alimentos.

Informe completo: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%3A%2F%2Fworkspace.fao.org%2Fsites%2Fcodex%2FMeetings%2FX-733-22%2FReport%2FREP16_FICSe.pdf.

1.4. Por lo que respecta a la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, se informará oralmente sobre los asuntos de interés para el Comité MSF.

2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- 48ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Xi'an, China, del 14 al 18 de marzo de 2016)
- 10ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Rotterdam, Países Bajos, del 4 al 8 de abril de 2016)
- 30ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (París, Francia, del 11 al 15 de abril de 2016)
- 48ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Chongqing, China, del 25 al 29 de abril de 2016)
- 43ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (Ottawa, Canadá, del 9 al 13 de mayo de 2016)
- 71ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, del 20 al 23 de junio de 2016)
- 39ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, del 27 de junio al 1º de julio de 2016)

Se señalan al Comité MSF las siguientes actividades en particular:

2.1. El **Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios** proseguirá el estudio de las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA). El Comité examinará otras cuestiones relacionadas con la NGAA, en particular las siguientes: resultados de la 80ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), incluidas las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios con miras a su adopción como especificaciones del Codex; enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios; armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA; revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la NGAA; y uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de los vinos. Asimismo, el Comité examinará la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA; la ratificación de las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex; el uso de los aditivos secundarios y la revisión de la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981).

El programa de la reunión se puede consultar en http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-48%252FWD%252Ffa48_01e.pdf.

2.2. El **Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos** proseguirá sus trabajos de establecimiento de niveles máximos para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado, incluida la elaboración de un Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del arroz por arsénico para prestar asistencia a los países a contener la contaminación por arsénico en este producto y respetar los límites máximos del Codex; niveles máximos de plomo en algunas frutas y hortalizas (frescas o elaboradas) en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995); niveles máximos para el cadmio en el cacao y productos derivados del cacao; revisión del *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas* (CAC/RCP 51-2003) y anexos específicos para determinadas micotoxinas; y Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas. En su próxima reunión, el Comité examinará asimismo documentos de debate sobre la elaboración de un anexo sobre el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo para su inclusión en el *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas*; el desarrollo de niveles máximos de micotoxinas en las especias; y el desarrollo de niveles máximos de metilmercurio en el pescado.

El programa de la reunión se puede consultar en http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-10%252Fcf10_01e.pdf.

2.3. 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 de la *Clasificación de alimentos y piensos*; proseguirá el examen de selección de productos representativos (grupo de hortalizas y otros grupos de productos) (para su incorporación en los *Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos de plaguicidas para grupos de productos*); las directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas; las listas de prioridades para la evaluación o reevaluación de plaguicidas sobre la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR).

El programa de la reunión se puede consultar en http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-718-48%252Fpr48_01e.pdf.

2.4. La **39ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius y la 71ª Reunión de su Comité Ejecutivo** se celebrarán en Roma (Italia) del 20 al 23 de junio y del 27 de junio al 1º de julio de 2016, respectivamente.

(En breve se podrá consultar el programa de la reunión en el sitio Web).