



6 de julio de 2018

(18-4243)

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 15 de junio de 2018, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

1 REUNIONES DEL CODEX CELEBRADAS DESDE LA REUNIÓN DEL COMITÉ (MARZO DE 2018)

- 12ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Utrecht (Países Bajos), 12 a 16 de marzo de 2018)
- 50ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Xiamen, provincia de Fujian (China), 26 a 30 de marzo de 2018)
- 50ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Haikou (China), 9 a 14 de abril de 2018)
- 24ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (Chicago (Estados Unidos de América), 23 a 27 de abril de 2018)
- 39ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Budapest (Hungría), 7 a 11 de mayo de 2018)

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

1.1. El **Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos** ultimó la revisión de los actuales niveles máximos de plomo para el zumo (jugo) de uva, la salsa picante (chutney) de mango, las brasicáceas en conserva, los hongos (setas) frescos cultivados, la sal de calidad alimentaria (excluida la sal de marismas), las grasas para untar y mezclas de grasas para untar, las grasas y aceites comestibles; el establecimiento de niveles máximos de cadmio en i) el chocolate que contiene o declara un contenido total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca comprendido entre $\geq 50\%$ y $< 70\%$, y ii) el chocolate que contiene o declara un contenido total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca $\geq 70\%$; el establecimiento de límites máximos de metilmercurio en el atún, el alfonsino, el marlín y el tiburón; y la revisión del *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en alimentos y piensos por dioxinas, bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas y otros bifenilos policlorados* (CXC 62-2006). El Comité continúa trabajando en la elaboración de 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 de aceites refinados; la elaboración de Directrices para el análisis de riesgos de contaminación de los alimentos por contaminantes para los que no se han establecido niveles en la reglamentación ni un marco de gestión de riesgos; la revisión de los límites máximos de plomo en diversos productos establecidos en la *Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CXS 193-1995); y el establecimiento de límites máximos de cadmio en otros chocolates y productos derivados del cacao.

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-735-12%252FREPORT%252520%2528FINAL%2529%252FREP18_CFs.pdf.

1.2. El **Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios** concluyó su labor relativa a las *Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios* (CXM 6); las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995); y la revisión de los *Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CXG 36-1989). El Comité convino en presentar a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 41º período de sesiones (CAC41), para su adopción, la sección sobre aditivos alimentarios revisada de varias normas para productos, en el contexto de su labor de armonización. El Comité también presentó al CAC41 para su adopción la sección sobre aditivos alimentarios revisada de las normas para otros productos, en el contexto de la modificación del nombre del aditivo alimentario del SIN 554. El Comité convino en proseguir su labor relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA; la revisión de CXG 36-1989; las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios preparadas por la 86ª reunión del JECFA; la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y las disposiciones pertinentes de la NGAA; y la propuesta de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA. Asimismo, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico para la redacción de una alternativa a la nota 161 relativa al uso de edulcorantes.

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-711-50%252FReport%252FREP18%2BFAs.pdf>.

1.3. El **Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas** ultimó los límites máximos de residuos (LMR) de distintas combinaciones de plaguicidas/productos y concluyó la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* (CX/M 4-1989) para los tipos 04 (Nueces, semillas y savias) y 05 (Hierbas y especias); en esta labor también se revisaron los correspondientes cuadros de ejemplos de productos representativos para estos tipos (que se incorporarán al documento *Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos para grupos de productos* (CX/G 84-2012)). El Comité prosigue los trabajos relativos a los LMR de distintas combinaciones de plaguicidas/productos y la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos*, incluida la elaboración de cuadros de productos representativos para los piensos.

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-718-50%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP18_PRs.pdf.

1.4. El **Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos** ultimó los límites máximos de residuos para amoxicilina (filete y músculo de pescado); ampicilina (filete y músculo de pescado); lufenurón (filete de salmón y trucha) y monepantel (grasa, riñón, hígado y músculo de bovino). El Comité ultimó también la recomendación sobre la gestión de riesgos para el violeta de genciana. El Comité prosigue el debate sobre los LMR de flumetrina en la miel y de clorhidrato de zilpaterol en grasa, riñón, hígado y músculo de bovino.

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-730-24%252FFINAL%252520REPORT%252FREP18_RVDFs.pdf.

1.5. El **Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras** prosigue los trabajos relativos a la ratificación de los métodos de análisis y muestreo en el marco de las normas del Codex y otras cuestiones relacionadas con los procedimientos de muestreo y el examen y la actualización de la *Norma sobre los métodos de análisis y muestreo* (CXS 234-1999).

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-715-39%252FREPORT%252FREP18_MASs.pdf.

2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- 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)
-