



16 de octubre de 2019

(19-6728)

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 octubre de 2019, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

1 REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ JUNIO DE 2019)

- 77ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, Ginebra (Suiza), 1-5 de julio de 2019.
- 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, Ginebra (Suiza), 8-12 de julio de 2019.
- 23ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África, Nairobi (Kenya), 2-6 de septiembre de 2019.
- 15ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, Port Vila (Vanuatu), 16-20 de septiembre de 2019.
- 21ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia, Goa (India), 23-27 de septiembre de 2019.
- 31ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa, Almaty (Kazajstán), 30 de septiembre - 4 de octubre de 2019.

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

1.1. La **Comisión del Codex Alimentarius** adoptó una serie de normas, así como otros textos, entre ellos los límites máximos de residuos (LMR) para 32 plaguicidas diferentes en distintos alimentos y piensos; 154 disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CXS 192-1995), las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de algunas normas sobre productos básicos del Codex, las revisiones de los *nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios y las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios* (CXS36-1989); la revisión de los niveles máximos (NM) vigentes para el plomo en productos seleccionados de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CXS 193-1995), el *código de prácticas para reducir los 3-MCPDE y los GE en los aceites refinados y en los productos alimenticios elaborados con aceites refinados*; las *Directrices para el análisis rápido de riesgos tras casos de detección de contaminantes en alimentos cuando no exista un marco regulador*; una *norma para el ajo seco o deshidratado*; y disposiciones para los aceites de almendra, lino, avellana, pistacho y nuez, así como al aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico (OXG) que figura en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CXS 210-1999). 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-701-42%252FReport%252FREP19_CACe_Final.pdf

2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- 51ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Cleveland, Ohio (Estados Unidos de América), 4-8 de noviembre de 2019.
- 10ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente, Roma (Italia), 11-15 de noviembre de 2019.
- 41ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Dusseldorf (Alemania), 24-29 de noviembre de 2019.
- 7ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos, Pyeongchang (República de Corea), 9-13 de diciembre de 2019.

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

2.1. El **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos** proseguirá su labor de revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* y su anexo sobre el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) (CXC 1-1969). Además, el Comité seguirá trabajando en el proyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos, en las orientaciones para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos y en las directrices para el control de *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas. Para consultar el programa, véase http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-51%252Ffh51_01s.pdf.

2.2. El **Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos** debatirá sobre la revisión del *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos* (CXC 61-2005) y sobre la redacción de las Directrices sobre la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos. Para consultar el programa, véase http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-804-07%252FINV-PA%252Famr07_01s.pdf.

2.3. **Plan Estratégico del Codex para 2020-2025.** En su 42º período de sesiones (CAC42), la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó el nuevo Plan Estratégico del Codex para el próximo sexenio. Partiendo de la base del plan anterior, en este se incluye la meta adicional denominada '*Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex*'. De este modo se pretende intensificar la celebración de actividades orientadas a dar a conocer las normas del Codex, incrementar su uso y elaborar un mecanismo para medir el impacto de su utilización. Actualmente se está elaborando un plan de trabajo para la aplicación, y antes de la CAC43 se realizarán actividades de divulgación dirigidas a los miembros y los observadores donde se solicitarán aportaciones para dicho plan. Por otro lado, la secretaría del Codex agradece también recibir información directa de los miembros y observadores sobre sus experiencias en el uso de las normas del Codex, que se utilizará para elaborar estudios de casos prácticos sobre esta materia.

2.4. **Declaraciones de Principios** referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores. La misión del Codex consiste en *proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos mediante el establecimiento de normas internacionales de inocuidad y calidad alimentarias basadas en datos científicos*.¹ Recientemente, la secretaría del Codex elaboró un documento sobre la historia y repercusiones de las declaraciones de principios² para dar respuesta a las preocupaciones de algunos miembros con respecto a su aplicación. En la actualidad se están

¹ Extraído del Plan Estratégico del Codex 2020-2025, que se puede consultar aquí: <http://www.fao.org/3/ca5645es/CA5645ES.pdf>.

² El documento se puede consultar aquí: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-702-77%252Fex77_10e.pdf.

elaborando unas orientaciones sobre la aplicación de esas normas a fin de atender esas preocupaciones.
