



INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CODEX)

La siguiente comunicación, recibida el 25 de mayo de 2022, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

1 REUNIONES DEL CODEX CELEBRADAS DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (23 AL 25 DE MARZO DE 2022)

1.1 52ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH52, virtual, del 28 de febrero al 9 de marzo de 2022)

1.1.1 Directrices para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos

1.1. El CCFH, en su 52ª reunión, acordó remitir las *Directrices para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos* al 45º período de sesiones de la CAC (noviembre de 2022) para su adopción definitiva.

1.1.2 Revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos

1.2. El CCFH, en su 52ª reunión, acordó remitir los "Instrumentos para determinar los puntos críticos de control (PCC)" al 45º período de sesiones de la CAC para su adopción definitiva y su posterior incorporación como Anexo 2 en los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

1.3. El informe de la 52ª reunión del CCFH puede consultarse en el [sitio web](#) del Codex.

1.2 15ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF15, virtual, del 9 al 24 de mayo de 2022)

1.2.1 Nivel máximo de cadmio en el cacao en polvo

1.4. El CCCF, en su 15ª reunión, acordó:

- i) remitir la enmienda aplicable a los NM para chocolates que contienen, o se declara que contienen, <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y chocolates que contienen, o se declara que contienen, entre ≥30% y <50% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca para su adopción por la CAC45 para aclarar la porción del producto a la que se aplica el NM; y
- ii) adelantar un NM de 2 mg/kg para el cacao en polvo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) para su adopción definitiva a cargo de la CAC45.

1.5. Con esto concluye la labor sobre los NM de cadmio en chocolates y productos derivados del cacao (cacao en polvo).

1.2.2 Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao

1.6. El CCCF, en su 15ª reunión, acordó remitir el *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los granos de cacao* a la CAC45 para su adopción definitiva.

1.2.3 Niveles máximos de plomo en determinadas categorías de alimentos

1.7. El CCCF, en su 15ª reunión, acordó hacer avanzar:

- i) los NM de plomo en alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños en 0,02 mg/kg; azúcar blanco, siropes de maíz y de arce, miel en 0,1 mg/kg y caramelos a base de azúcar en 0,1 mg/kg a la CAC45 para su adopción definitiva; y
- ii) un NM para las comidas preparadas para lactantes y niños pequeños en 0,02 mg/kg a la CAC45 para su adopción preliminar y ulterior consideración por el CCCF, en su 16ª reunión (2023).

1.2.4 Niveles máximos de metilmercurio en ciertas especies de pescado (reloj anaranjado y rosada)

1.8. El CCCF, en su 15ª reunión, se mostró de acuerdo con el NM de 0,8 mg/kg para reloj anaranjado y 1,0 mg/kg para la rosada y hacer avanzar estos NM a la CAC45 para su adopción definitiva.

1.2.5 Niveles máximos de total de aflatoxinas en ciertos cereales y productos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños

1.9. El CCCF, en su 15ª reunión, acordó hacer avanzar a la CAC45, para su adopción definitiva, los NM para el maíz en grano destinado a su posterior procesamiento; la harina, la sémola, la semolina y las hojuelas derivadas del maíz; el arroz descascarillado; el arroz pulido; el sorgo en grano destinado a su posterior procesamiento; los alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños (excluidos los alimentos para los programas de ayuda alimentaria) y los alimentos a base de cereales para lactantes de más edad y niños pequeños para los programas de ayuda alimentaria o emergencia.

1.2.6 Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca

1.10. El CCCF, en su 15ª reunión, acordó hacer avanzar el *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca* a la CAC45 para su adopción preliminar y ulterior consideración por el CCCF, en su 16ª reunión.

1.11. El informe de la 15ª reunión del CCCF puede consultarse en el [sitio web](#) del Codex.

1.3 Trigésima segunda reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO32, virtual, del 16 al 20 de mayo de 2022)

1.12. Entre las cuestiones pertinentes para el Comité MSF examinadas en la 32ª reunión del CCEURO figuraban un discurso de apertura sobre la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y la función del Codex; los trabajos del Codex pertinentes para la región europea, como los límites máximos de residuos (LMR) propuestos para el clorhidrato de zilpaterol y la aplicación de las 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; y un evento paralelo sobre el fraude alimentario.

1.13. Las grabaciones de la actividad paralela sobre fraude alimentario y el informe de la 32ª reunión del CCEURO se publicarán en la [página web](#) del Codex.

2 PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX DE INTERÉS EN EL ÁMBITO SANITARIO Y FITOSANITARIO (A FECHA DE MAYO DE 2022; CONSÚLTASE EL CALENDARIO COMPLETO DE REUNIONES EN EL SITIO WEB DEL CODEX)

- 82ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC82, virtual, del 20 al 30 de junio de 2022)
- 53ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR53, virtual, del 4 al 13 de julio de 2022)
- 24ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA24, virtual, del 5 al 13 de septiembre de 2022)

El CCAFRICA examinará cuestiones relacionadas con la utilización de las normas del Codex en la región y otras cuestiones planteadas en todos los comités del Codex que sean importantes para la región, que también pueden incluir asuntos del ámbito de las MSF.

2.1. Las actualizaciones periódicas sobre la situación de la labor de estos Comités se publican en sus páginas web específicas: [CCEXEC82](#), [CCPR53](#) y [CCAFRICA24](#). Para cuestiones específicas relativas a la situación de los trabajos en los Comités del Codex de interés para los delegados del Comité MSF, sírvanse consultar las páginas web específicas o enviar un mensaje de correo electrónico a codex@fao.org.

3 CUESTIONES GENERALES

3.1. La secretaría del Codex, en colaboración con las secretarías de los países anfitriones, sigue organizando reuniones de grupos de trabajo y seminarios en línea antes de las reuniones de los órganos auxiliares del Codex con el fin de ayudar a las delegaciones a prepararse y facilitar los debates y la búsqueda de un consenso. Puede obtenerse más información en las páginas web del Comité y en el [calendario del Codex](#).

4 DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

4.1. El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos es una celebración anual con la finalidad de sensibilizar sobre el tema e inspirar medidas que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos derivados de los alimentos. El 7 de marzo se anunció el tema del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2022, "Alimentos inocuos, mejor salud", que se celebrará el 7 de junio de 2022. En la [guía](#) del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se ofrece información adicional sobre el tema e indicaciones sobre los objetivos del Día y sobre cómo participar.

4.2. El eslogan del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, "La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos", constituye un recordatorio de que todos desempeñamos una función en el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos. Teniendo esto en cuenta, la guía y el sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se dirigen a personas de la industria alimentaria, el mundo académico, las escuelas, los gobiernos y el público en general. La secretaría del Codex, en colaboración con la FAO y la OMS, invitan a estos estamentos a celebrar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y a utilizar el material para la campaña disponible en el [sitio web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos](#), que incluye [tarjetas para redes sociales, artículos promocionales y pósteres en 34 idiomas](#).
