

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 y 16 de la agenda

CRD33

Abril 2023

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima sexta reunión

17-21 de abril de 2023 (reunión plenaria presencial)

26 de abril de 2023 (aprobación del informe de manera virtual)

Comentarios por Panama

Tema 2: Asuntos remitidos al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y/o sus

Panamá, agradece los grandes esfuerzos por la CAC y reconoce la objetividad de sus decisiones y recomendaciones, así como los acuerdos presentados en el Comité Ejecutivo CCEXEC.

Tema 3: Asuntos de interés planteados por la FAO y la OMS, incluido el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

Panamá desea agradecer el informe y la constancia de apoyo informativo brindado por la FAO y la OMS en asuntos que han sido incluidos para la valoración del Comité de Expertos JECFA, donde abordaron los temas sobre residuos de medicamentos veterinarios y los aditivos alimentarios, que han sido ampliamente debatidos en el seno de sus comités.

Agradecemos y estamos conforme con la publicación del texto Pensando sobre el futuro de la inocuidad alimentaria: un informe prospectivo, donde se examinan algunas de las cuestiones emergentes más importantes en la alimentación y la agricultura, centrándose en las implicaciones para la inocuidad alimentaria, incluidos el cambio climático, el cambio de comportamiento del consumidor y los patrones de consumo alimentario, nuevas fuentes de alimento y nuevos sistemas de producción de alimentos (como insectos comestibles, medusas, algas marinas, alternativas de origen vegetal y producción celular de alimentos), innovaciones tecnológicas y avances científicos, ciencia del microbioma, economía circular y fraude alimentario.

Subrayando la importancia de las recomendaciones como haber detectado la necesidad de recabar información fiable sobre el consumo de alimentos, obtenida de manera individualizada, para calcular la exposición dietética a los agentes químicos y biológicos en la población en general y en los grupos vulnerables, que a su vez ayudará a abordar el problema del acceso insuficiente a dichos datos,

Reconocemos el trabajo amplio y suficiente de la FAO y la OMS, quienes han continuado trabajando en dos herramientas que fueron iniciadas en 2014, cuyo objetivo es servir en el desarrollo de bases de datos mundiales sobre el consumo de alimentos.

Tema 4: Asuntos de interés planteados por otras organizaciones internacionales

Panamá, agradece a otras organizaciones internacionales que siguen trabajando en conjunto para brindar información actualizada y que proporcionan datos relevantes como apoyo técnico, que en muchas ocasiones son herramientas importantes para soporte de nuevas propuestas en el seno de los comités.

Tema 5: Niveles máximos para el plomo en algunas categorías de alimentos (en los trámites 4 y 7)

Panamá está de acuerdo con el límite propuesto para Azúcar Morena, expresado para el producto en bruto y no centrifugado propuesto en el Apéndice I que sea de 0,15 mg/kg.

En relación con las comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños, Panamá está de acuerdo con mantener lo ya aceptado en la reunión del CCCF15, donde se recomendó establecer un único nivel máximo de 0,02 mg/kg para toda la categoría.

Tema 6: Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas de la yuca (mandioca) y productos a base de yuca (mandioca) (en el trámite 7)

Panamá desea agradecer el trabajo realizado por Nigeria como Presidente y Ghana como Co-Presidente, consideramos un trabajo muy importante en relación con la reducción de micotoxinas en la yuca y productos a base de yuca.

En el párrafo 3, del proyecto se habla de inóculos que se usan en los Códigos de Prácticas (CoP), para mejora de la sintaxis, es recomendable utilizar en pluralidad la palabra, por lo tanto, *innoculum* debe ser *inocula*, por lo que se recomienda utilizar la palabra inocula en el texto empleado.

Además en este mismo párrafo 3, indica ...Storage duration may play a role in mycotoxin production, as it is ~~know~~ known that the risk of postharvest fungal infection and production of mycotoxins in stored grain increases with the storage duration as indicated in the Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cereals... dado que consideramos el termino *know* no es correctamente empleado en la redacción al traducirla al español por lo tanto recomendamos sea utilizada la palabra *known*.

...La duración del almacenamiento puede desempeñar un papel en la producción de micotoxinas, ya que se sabe que el riesgo de infección fúngica poscosecha y la producción de micotoxinas en el grano almacenado aumenta con la duración del almacenamiento como se indica en el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en los cereales...

En el párrafo 18, existe un error de redacción para la palabra and possible la cual debe decir and possible rot. The amount of roots to be harvested should be determined based on market needs and demand, que en español debería decir: ...La cosecha debe implicar una planificación adecuada para mantener la calidad y evitar el desperdicio de la cosecha y la posible pudrición. La cantidad de raíces a cosecharse debe determinarse en función de las necesidades y la demanda del mercado...

Deseamos indicar que en el párrafo 22 que indica su enfoque a la Actividad del Agua (AW) del Código de Prácticas revisado, se detalla:

...Water activity (aw), commonly defined in foods as the water that is not bound to food molecules that can support the growth of bacteria, yeasts, and fungi...

...La actividad del agua (aw), comúnmente definida en los alimentos como el agua que no está unida a las moléculas de los alimentos que pueden favorecer el crecimiento de bacterias, levaduras y hongos...

Consideramos debe decir, de la siguiente forma, que expresada en idioma español sería mejor comprendido.

...Water activity (aw), is commonly defined in foods as the water that is not bound to food molecules that can support the growth of bacteria, yeasts, and fungi...

...La actividad del agua (aw) se define comúnmente en los alimentos como el agua que no está unida a las moléculas de los alimentos que pueden favorecer el crecimiento de bacterias, levaduras y hongos...

Panamá recomienda avance de trámite 7 a su trámite 8 para la aprobación en la próxima comisión del Codex Alimentarius, la CAC46 en noviembre 2023.

Tema 7: Planes de muestreo para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos alimentos para lactantes y niños pequeños (en el trámite 4)

Panamá agradece el amplio trabajo realizado para esta sección y subraya lo tratado para planes de muestreo y criterios de rendimiento para las aflatoxinas (AFB1+AFB2+AFG1+AFG2) en harina, sémola, semolina y hojuelas de maíz, no queda claro y es confuso establecer que en el plan de muestreo y criterios de rendimiento para las aflatoxinas AFB1+AFB2+AFG1+AFG2, en el función decisoria indica que si el resultado de laboratorio resulta igual o inferior a 15 µg/kg, se acepta el lote, de lo contrario será rechazado, dado que el nivel máximo es 10 µg/kg.

También ocurre en la sección que se enfoca al arroz descascarillado y pulido donde se indica que la muestra de laboratorio es igual o inferior a 15 µg/kg, se acepta el lote. De lo contrario, se rechaza”, en circunstancias que el nivel máximo es 20 µg/kg, y si la muestra de laboratorio es igual o inferior a 15 µg/kg, se acepta el lote. De lo contrario, se rechazado, en circunstancias que el nivel máximo es 10 µg/kg, respectivamente.

Panamá sugiere se pueda revisar esta secuencia de planteamiento en el plan de muestreo dado que queda notoria una posible confusión a lo expresado en el texto.

En relación con los planes de muestreo y criterios de rendimiento para aflatoxinas (AFB1+AFB2+AFG1+AFG2) en alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños destinados a programas de ayuda alimentaria

Es importante tomar en cuenta que los lactantes y los niños pequeños presentan una sensibilidad mayor a ciertos alimentos en las primeras etapas de vida como en los primeros años de desarrollo, por lo tanto, los LMR de aflatoxina deben ser el mismo en los alimentos para lactantes y niños pequeños y en los alimentos destinados a programas de ayuda.

Tema 8: Nivel máximo para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado (en el trámite 4)

Panamá agradece enormemente los esfuerzos y trabajos realizados en el seno del Grupo de Trabajo Electrónico, y valoramos ampliamente la recomendación de que se pueda presentar documentos para debate, con los datos necesarios para que esto ocurra (datos técnicos y científicos), en la reunión siguiente de la CCCF en relación con las aflatoxinas de cacahuates (maní) listos para consumo, de tal manera que funcione a los miembros al obtener datos específicos por regiones (países).

Tema 10: Prevención o reducción de la intoxicación por ciguatera

Panamá agradece a la Presidencia y a los Co-Presidentes del Grupo de Trabajo Electrónico, donde de manera importante se discutió y desarrollo un documento enfocado en la reducción de intoxicaciones por ciguatera. Sabemos la importancia de este tema, y en base al conocimiento de las limitantes ocurridas en relación con la falta de datos.

Panamá apoya en que el GTE pueda seguir desarrollando la posibilidad de presentar un Código de prácticas para reducción y prevención de las posibles causas de intoxicación por ciguatera, y que este sea presentado en el seno del Comité de Contaminantes de los Alimentos, de la misma forma como ha sido presentado instrumentos similares en otros Comités del Codex.

Resulta importante que los Códigos de Práctica, brinden orientación a los productores con base en datos de vigilancia y monitoreo, identificando las especies acuáticas de interés, también es muy importante que los Códigos de Práctica brinden orientación a los pescadores y procesadores sobre buenas prácticas para la eliminación de animales ciguatóxicos.

Tema 12: Pautas generales de análisis de datos para el desarrollo de niveles máximos y la mejora en la recolección de datos

Panamá, reitera la necesidad de poder contar con asesoramiento de manera práctica sobre las directrices a plantear y las ya consensuadas, además de recibir asesoramiento sobre la cantidad o número de muestras necesarias un número de muestras necesarias que sirvan de base para la ejecución de los análisis validatorios de los conceptos que preocupan para CCCF.

Tema 13: Plan de trabajo futuro para el CCCF: Examen de combinaciones entre contaminantes y alimentos básicos para el trabajo futuro del CCCF

Panamá considera importante poder evaluar los trabajos existentes y el avance de los mismos para poder de manera positiva iniciar otros nuevos trabajos. Cabe señalar que Panamá estaría de acuerdo en participar de los Grupos de Trabajo Electrónicos que se puedan suscitar para el desarrollo de los nuevos trabajos que sean planteados, subrayando el necesario examen crítico de considerar la prioridad de muchos de estos frente a los trabajos ya existentes en el seno del CCCF.

La evaluación nos permitirá decidir entre las opciones:

Opción 1: Continuar este trabajo a través de un GTE, utilizando la misma metodología.

Opción 2: Continuar este trabajo a través de un GTE, utilizando una metodología diferente

Panamá se inclina por apreciar la opción 2. Promoviendo una metodología diferente de análisis, utilizando un árbol de decisión como se ha realizado en otros Comité del Codex, para evaluación de nuevos trabajos.

Tema 16: Lista de prioridades de los contaminantes para su evaluación por el JECFA

Panamá no tiene comentarios particulares, sin embargo, apoyamos se continúe con las evaluaciones con relación a las prioridades, dado que la información que se obtendrá será valorada y analizada, dando como ejemplo algunos contaminantes como el arsénico en el arroz. Disposiciones que brindarán apertura en la revisión de la legislación nacional de cada país y será de gran valor y apoyo para las naciones.