



## Tema 3 del programa

CX/SCH 14/1/3 Add. 2  
Enero de 2014

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Primera reunión

Kochi (Cochin), India, 11-14 de febrero de 2014

### ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES RELEVANTES PARA EL TRABAJO DEL CCSC

#### INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS

*(Preparado por la FAO y la OMS)*

#### Introducción

1. Mientras que el Codex se esfuerza por proporcionar orientación en materia de gestión de riesgos sobre una amplia gama de cuestiones referentes a la inocuidad y la calidad de los alimentos en el comercio internacional a fin de proteger la salud del consumidor, el objetivo de la FAO y la OMS es proporcionar el asesoramiento científico pertinente de una manera oportuna.
2. Asimismo, la FAO ofrece apoyo a los Estados Miembros en cuanto al desarrollo de sus capacidades para gestionar con eficacia la inocuidad y la calidad alimentarias como paso fundamental para salvaguardar la salud y el bienestar de la población, así como para acceder a los mercados nacionales, regionales e internacionales.
3. El presente documento contiene un resumen de las actividades de asesoramiento científico y desarrollo de la capacidad emprendidas recientemente por la FAO y la OMS que pueden revestir interés para el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias.

#### Asesoramiento científico de la FAO y la OMS

4. En su 44ª reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) pidió a la FAO y la OMS que 1) realizaran una evaluación de riesgos con vistas a determinar si la *Salmonella* presentaba un riesgo importante para la salud pública asociado con el consumo de especias y hierbas aromáticas desecadas, y a 2) evaluar si los criterios para la *Salmonella* eran significativos para asegurar la protección adecuada de la salud del consumidor, identificar cualesquiera otros patógenos de transmisión alimentaria que suscitaran preocupación respecto de las especias, e identificar la gama de especias que abarcará el Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas, aprobado como nuevo trabajo en el 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.
5. El CCFH también pidió asesoramiento científico sobre qué alimentos de bajo contenido de humedad se consideraban más prioritarios y sobre los peligros microbiológicos conexos, así como información relevante para la gestión del riesgo de los peligros microbiológicos asociados con la gama de alimentos de bajo contenido de humedad identificada previamente. Determinadas especias y hierbas culinarias pueden incluirse en el ámbito de los alimentos de bajo contenido de humedad.
6. A efectos de facilitar dichas peticiones, la FAO y la OMS emitieron en diciembre de 2012 una solicitud de datos sobre alimentos de bajo contenido de humedad en general y específicamente sobre especias. Diez países, una región y un experto atendieron a la solicitud de datos sobre especias y hierbas aromáticas desecadas, mientras que siete países, tres expertos y una organización industrial respondieron a la referente a los alimentos de bajo contenido de humedad.
7. Basándose en los datos y la información recibidos, junto con una serie de publicaciones científicas adicionales, la FAO y la OMS han realizado un examen rápido estructurado de la inocuidad microbiana de los alimentos de bajo contenido de humedad, incluidas las especias y hierbas aromáticas desecadas. Los resultados preliminares de este examen están disponibles en:  
[ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/CCFH45/fh45\\_03s.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/CCFH45/fh45_03s.pdf) (CX/FH 13/45/3a).

8. En la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas se evalúan anualmente diversos plaguicidas que pueden utilizarse para materias primas de especias y hierbas culinarias, de conformidad con las peticiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Los informes de las reuniones están disponibles en <http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/publications/en/index.html> y el resumen reciente del informe de la reunión de 2013 en:

[http://www.who.int/entity/foodsafety/chem/jmpr/summaries/summary\\_report\\_JMPR\\_2013.pdf](http://www.who.int/entity/foodsafety/chem/jmpr/summaries/summary_report_JMPR_2013.pdf).

9. La Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas también fue responsable de la publicación en 2009 de una orientación sobre la presentación de datos para estimar niveles de residuos en las especias:

[http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests\\_Pesticides/JMPR/JMPRreport09.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/JMPRreport09.pdf).

### **Desarrollo de la capacidad de la FAO**

10. Actualmente la FAO presta apoyo al Gobierno de Nepal para el desarrollo de su capacidad mediante un Proyecto de Fondo fiduciario, denominado *Mejora de la capacidad sanitaria y fitosanitaria de las exportaciones de jengibre nepalés a través de asociaciones entre el sector público y el privado (2012-2014)*. El jengibre constituye la especia de exportación más importante de Nepal y el programa de inocuidad y garantía de la calidad del proyecto se aplica a muchos otros productos de especias. Los manuales de capacitación, las herramientas de desarrollo de la capacidad y los documentos de orientación elaborados a raíz del proyecto pueden ponerse a disposición del público internacional en el sitio web de la FAO.

11. La Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico (FAORAP) ha elaborado un manual de campo sobre la aplicación de las normas sobre buenas prácticas agrícolas de la Asociación de Naciones del Asia sudoriental (ASEAN) en el sector hortofrutícola. Este incluye determinadas hierbas culinarias y está destinado a ofrecer apoyo a los países para el establecimiento de un sistema de certificación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en consonancia con los requisitos de acreditación. Aunque se centre en las BPA de la ASEAN, el manual también podría utilizarse para proporcionar orientación sobre cualquier sistema de BPA a escala mundial, regional o nacional, bien con carácter voluntario o preceptivo. Estará disponible en el primer trimestre de 2014. Además de la elaboración de este manual, la RAP prestará asistencia a fin de potenciar la capacidad de los países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional (SAARC) para desarrollar un Sistema regional de BPA para las frutas y hortalizas, comprendidas determinadas hierbas culinarias.