

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

**CX/AF 01/2
Febrero 2001**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ALIMENTACIÓN ANIMAL

Segunda reunión

Copenhague, Dinamarca, 19-21 de marzo de 2001

**ASUNTOS REMITIDOS AL GRUPO DE ACCIÓN POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
Y OTROS COMITÉS DEL CODEX**

A. CUESTIONES PLANTEADAS POR EL COMITÉ EJECUTIVO EN SU 47^A REUNIÓN

1. PLAN A PLAZO MEDIO PARA 2003-2007¹

1. El Comité Ejecutivo estuvo de acuerdo en que todos estos temas y esferas² debían considerarse como base de la elaboración del Plan a Plazo Medio, e invitó a un pequeño grupo integrado por el Presidente y los Vicepresidentes, junto con la Secretaría, a preparar un proyecto de Plan a Plazo Medio para 2003-2007 y elaborar una declaración estratégica sobre la visión de la Comisión con respecto al futuro. Decidió, asimismo, solicitar a los Comités Coordinadores Regionales que manifestaran su opinión al respecto. El Comité Ejecutivo acordó que los borradores de estos documentos debían proporcionarse para su examen y debate en el próximo período de sesiones de la Comisión. Se hace circular este borrador como documento³ de trabajo para el 24^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

2. ANÁLISIS DE RIESGO⁴

2. Ejecución de las decisiones adoptadas en el 23^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius⁵. El Comité Ejecutivo tomó nota de los progresos alcanzados en la aplicación de las decisiones generales de la Comisión, de los que se daba cuenta en el documento de trabajo. Con respecto a la aplicación de las decisiones relativas al análisis de riesgo, las decisiones del Comité Ejecutivo se presentan en el Apéndice I del presente informe.

1 CX/EXEC 00/47/6

2 ALINORM 01/3, párrs. 36-41

3 ALINORM 01/6

4 ALINORM 01/3, párr. 42

5 CX/EXEC 00/47/7.

3. El Comité Ejecutivo puso en claro que en este cuadro, con la referencia a los “comités pertinentes” se indicaba a aquéllos que hacían recomendaciones para medidas de gestión del riesgo sobre la base de evaluaciones de riesgos: actualmente se trataba de los Comités sobre Higiene de los Alimentos, Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Residuos de Plaguicidas, Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, y Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (en relación con ciertas cuestiones), así como los Grupos de Trabajo especiales sobre Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos y sobre Alimentación Animal.

3. RESISTENCIA ANTIMICROBIANA EN LOS ALIMENTOS

4. En respuesta a la petición hecha por el Comité sobre Higiene de los Alimentos, el Comité Ejecutivo notó⁶ que otros Comités interesados podrían ser el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos y el Grupo de Acción sobre Alimentación Animal. El Comité Ejecutivo tomó nota de que el asunto principal era si la cuestión de la resistencia antimicrobiana correspondía o no al mandato del Comité sobre Higiene de los Alimentos y, en tal caso, en qué medida. Convino en que la elaboración de un perfil de riesgos constituiría una ayuda en esta labor de determinación y contribuiría también a determinar la medida en que la cuestión se encuadraba en el mandato de otros Comités. En ausencia de tal perfil de riesgos, no había razón de suponer una necesidad de coordinación.

B. CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS COMITÉS DEL CODEX

1. COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH)

a. Resistencia Antimicrobiana en los Alimentos⁷

5. Durante la 33ª reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos se ha puesto de relieve que la aparición de bacterias resistente a los microbios en los alimentos era un problema importante de salud pública que era necesario tratar también desde la perspectiva de la higiene de los alimentos y que era importante que diversos Comités, entre ellos el CCRVDF y el Grupo Especial de Acción Intergubernamental sobre alimentación animal, tomaran medidas inmediatas.

6. Se había recomendado que el Comité encargara una evaluación de riesgos para determinadas hipótesis relacionadas con las bacterias resistentes a los antimicrobianos presentes en los alimentos y propuso que se diera la máxima prioridad a *Salmonella* y *Campylobacter* resistentes a la quinolona en aves de corral.

7. Además se había propuesto que el Comité estudiara la posibilidad de formular recomendaciones para la gestión de determinadas bacterias resistentes a los antimicrobianos en los alimentos, teniendo en cuenta los resultados de las evaluaciones de riesgos futuras y los Comités competentes ampliaran los Principios Mundiales de la OMS para reducir la resistencia a los antimicrobianos derivada del uso de antimicrobianos en el ganado para convertirlos en un documento del Codex. La delegación señaló que el problema se podía tratar mejor en el punto de origen y que una posible opción de gestión podría ser la prohibición de determinadas clases de antibióticos.

8. El Comité reconoció los peligros para la salud pública asociados con las bacterias resistentes a los antimicrobianos presentes en los alimentos. Varias delegaciones declararon que el Comité debería encargar la evaluación de riesgos propuesta, pero otras delegaciones opinaron que el perfil de riesgos debería desarrollarse ulteriormente antes de encargar la evaluación de riesgos. La delegación de Noruega subrayó que las bacterias resistentes a los agentes antimicrobianos en los alimentos eran una cuestión de higiene de los alimentos que también había de tratar el CCFH.

⁶ ALINORM 01/3, párr. 51.

⁷ ALINORM 01/13A, párr. 135-142

9. El Comité acordó que el actual documento⁸ se remitiera al Comité Ejecutivo del Codex (Véase A.3) para facilitar su decisión sobre la coordinación de las actividades entre los Comités interesados tomando en consideración la labor de otras organizaciones internacionales (OIE). Se apoyaron en parte las conclusiones y recomendaciones del documento de debate y el Comité solicitó a la delegación de Dinamarca que revisara el documento teniendo en cuenta las observaciones presentadas en la reunión. El documento revisado sería distribuido antes de la próxima reunión del Comité.

b. Evaluación de riesgos microbiológicos

INFORME PRELIMINAR DE LA CONSULTA ESPECIAL DE EXPERTOS SOBRE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS DE LOS PELIGROS MICROBIOLÓGICOS Y CUESTIONES AFINES

10. Preguntas acerca de la gestión de riesgos en relación con *Salmonella* spp. en pollos (pollos para asar): En su 33ª reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos examinó la conclusión preliminar de la Consulta de expertos sobre contaminación microbiológica de los alimentos. Se habían identificado los piensos como vía de introducción de *Salmonella* patógena en las bandadas, que había que evaluar cuidadosamente.⁹

2. COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCFAC)¹⁰

DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LAS DIOXINAS

11. El CCFAC, en su 32ª reunión, pidió a los Países Bajos la revisión del documento de examen para distribuirlo, recabar observaciones y considerarlo en su 33ª reunión. El documento de posición sobre las dioxinas y los PCB análogos a las dioxinas será presentado como documento de trabajo CX/FAC 01/29.

12. La Secretaría del JECFA alentó la presentación de información sobre los tipos de alimentos y gamas de niveles encontrados en los alimentos para hacer posible el examen de las dioxinas y los BPC afines a la dioxina en la 57ª reunión del JECFA, en junio de 2001.

13. El Comité acordó informar al Grupo de Trabajo Intergubernamental Especial del Codex sobre Piensos y al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de los debates mencionados anteriormente, como asunto de interés. También pidió al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que proporcionara información sobre los métodos de análisis de dioxinas.

14. El Comité acordó que la delegación de los Países Bajos finalizaría el documento de examen y lo utilizaría como base para la elaboración de un documento de posición sobre las dioxinas y los BPC afines a la dioxina. El documento de posición incluiría las posibles gamas de niveles presentes en productos de interés (incluidos piensos), una exposición de los argumentos a favor y en contra del establecimiento de límites máximos e información sobre los métodos de análisis disponibles, a fin de que se examinaran en la próxima reunión del CCFAC.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE LOS PIENSOS Y ALIMENTOS PARA ANIMALES

Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para reducir la Contaminación de los Alimentos por Sustancias Químicas (En el Trámite 5 del Procedimiento)

⁸ CX/FH 00/11

⁹ ALINORM 01/13A, párr. 20

¹⁰ ALINORM 01/12, párrs. 126-132

15. El objetivo principal de este documento es reforzar la sensibilización respecto de las fuentes de contaminación química de los alimentos y piensos, y de las medidas aplicables en el origen para evitar tal contaminación. Esto significa que las medidas aquí recomendadas podrían estar al margen del ámbito de responsabilidad directa de las autoridades de control de los alimentos y el Codex.

16. La contaminación del aire, el agua y el suelo puede dar lugar a la contaminación de los cultivos alimentarios destinados a la producción de alimentos para consumo humano o piensos, de animales destinados a la producción de alimentos, y de las aguas superficiales y subterráneas utilizadas como fuente de suministro de agua potable que también servirá para la producción y elaboración de alimentos. Debería informarse a las autoridades nacionales y organizaciones internacionales pertinentes acerca de los problemas reales o potenciales tocantes a la contaminación de los alimentos y estimularles a adoptar medidas para:

1. controlar las emisiones de contaminantes de la industria, por ej., industrias químicas, mineras, metalúrgicas y papeleras, y también de la prueba de armas.
2. controlar las emisiones ocasionadas por la producción de energía (incluidas las centrales nucleares) y los medios de transporte.
3. controlar la evacuación de desechos sólidos y líquidos de origen doméstico e industrial, incluida su sedimentación en la tierra, la evacuación de fangos de alcantarillado y la incineración de desechos municipales.
4. controlar la producción, venta utilización y evacuación de determinadas sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente, por ej., compuestos organohalógenos (BPC, retardadores de llama bromados, etc.), compuestos de plomo, cadmio y mercurio.
5. asegurar que antes de introducir nuevas sustancias químicas en el mercado, sobre todo si éstas pueden liberarse luego en el medio ambiente en cantidades considerables, se les haya sometido a pruebas apropiadas para demostrar su aceptabilidad desde el punto de vista de la salud y el medio ambiente.
6. sustituir las sustancias tóxicas que persisten en el medio ambiente con productos más aceptables desde el punto de vista de la salud y del medio ambiente.

3. COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (CCPR)

17. En su 32ª reunión, el Comité acordó aceptar la recomendación de cambiar, en el texto inglés, la expresión “fatty tissue” por “fat tissue” en las definiciones de carne de mamíferos, grasas de mamíferos y grasas de aves de la *Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos*, con finalidad de uniformidad con el Procedimiento Acelerado de Elaboración y aprobación por el Comité Ejecutivo¹¹; y invita a los gobiernos a formular observaciones sobre el mencionado Anteproyecto de Enmiendas de la *Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos*, incluidas las definiciones revisadas de “carnes”, “grasa de mamíferos”, “grasa de pollo” y “leches”, en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado¹². y acordó examinar en su próxima reunión cómo y en qué medida debía revisarse y actualizarse la *Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos* y qué estructura debía tener la versión actualizada (párrs. 181-182);

18. Se informó al Comité que se habían proporcionado estudios sobre piensos a la JMPR del año 2000. El Comité **convino** prorrogar el período de cuatro años para el procedimiento de examen periódico relativo a los LMR para la carne y las leches, en espera del examen que efectuaría la JMPR de 2000.

¹¹ ALINORM 01/24, párrs. 45-47

¹² ALINORM 01/24, Appéndice V

4. COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL)¹³

19. En su 28ª reunión, el Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos convino en adelantar al Trámite 8 el *Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (producción pecuaria)*, con una enmienda respecto de la reducción de la utilización de carne y harina de huesos a los animales producidos orgánicamente, como sigue: **“Ganado y productos pecuarios** : El manejo del ganado orgánico debería tener como objetivo la utilización métodos naturales de reproducción, minimizar el estrés, prevenir enfermedades, eliminar progresivamente el uso de medicamentos veterinarios químicos alopáticos (incluyendo los antibióticos), reducir la alimentación de los animales con productos de origen animal (como por ejemplo la harina de carne), y mantener la salud y el bienestar de los animales.”

5. GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL SOBRE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS

20. En su primera reunión¹⁴, el Grupo de Acción Especial examinó las diversas categorías de alimentos que podrían entrar en la esfera de competencia del Grupo de Acción. Muchas delegaciones y organizaciones que asistían en calidad de observadores indicaron los alimentos modificados genéticamente obtenidos a partir de plantas, microorganismos y animales, en este orden de prioridad, mientras que otros opinaron que era preciso abordar las tres categorías. También se indicaron los piensos y los aditivos alimentarios. Algunas delegaciones señalaron que el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal, que se reuniría en Dinamarca en junio de 2000, se ocuparía de la alimentación animal.

21. Por último, el Grupo de Acción, basándose en un memorando preparado por el Presidente, elaboró una lista de temas de los que podría ocuparse, en la que se resumían las propuestas hechas por las delegaciones. Los piensos y Alimentos para animales están listados bajo “Categorías de Alimentos” que han sido identificado por este Grupo de Acción para su inclusión en su programa de labor¹⁵.

6. COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES (CCGP)¹⁶

22. En su 15ª reunión, el Comité se debatió sobre este Anteproyecto de Principios de Aplicación Prácticos sobre Análisis de Riesgos y notó que un progreso significativo había sido hecho sobre muchas secciones de estos Principios. Todavía, la aplicación del principio o enfoque de precaución en lo que concierne la gestión de los riesgos necesitaba de debates adicionales y sería preferible mantenerlo en el Trámite 3 para examen ulterior de la 16ª reunión.

¹³ ALINORM 01/22. párrs. 22-29

¹⁴ ALINORM 01/34, párrs. 22-23

¹⁵ ALINORM 01/34, Apéndice II.

¹⁶ ALINORM 01/33. párr. 63 y Apéndice III

**APLICACIÓN DE LAS RECOMENDACIONES DE LA COMISIÓN
ACERCA DEL ANÁLISIS DE RIESGOS**

El Comité Ejecutivo adoptó las decisiones siguientes para la aplicación de las recomendaciones de la Comisión sobre el análisis de riesgos:

Recomendación	Aplicación
Debería darse elevada prioridad a los programas que contribuyen al análisis de riesgos;	Se debería recoger en el contexto del Tema 6 del programa: Preparación del Plan a plazo medio para 2003-2007.
Los Comités competentes del Codex deberían seguir elaborando y aplicando principios y metodologías de análisis de riesgos apropiados para sus mandatos específicos en el marco del Plan de Acción, y comunicando periódicamente a la Comisión los progresos alcanzados al respecto;	En curso
Las propuestas de definiciones nuevas o enmendadas para su utilización en el marco del análisis de riesgos, según proceda, deberían ser examinadas por el Comité del Codex sobre Principios Generales;	En curso
Para evitar toda confusión acerca del uso de los términos “análisis de riesgos” y “análisis de peligros”, la Comisión debería reiterar sus definiciones de estos conceptos y explicar la manera de aplicarlos en la práctica;	El Comité Ejecutivo remitió esta cuestión al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que explique claramente la diferencia entre ambos términos, y al Comité sobre Principios Generales para que se adopten las medidas pertinentes.
La Comisión debería proseguir e intensificar sus esfuerzos por aumentar la participación de los gobiernos nacionales y las ONG que son miembros u observadores pero que en la actualidad no participan activamente en los asuntos del Codex;	El Comité Ejecutivo observó que la cuestión concierne a todos los trabajos del Codex y no solamente al análisis de riesgos, y señaló a la atención de los países interesados la recomendación de la Comisión;
Los Comités pertinentes del Codex deberían considerar el tema relativo a la elaboración de criterios de calidad para los datos utilizados en la evaluación de riesgos. En la medida de lo posible, dichos criterios deberían ser coherentes entre sí, habida cuenta de las diferencias técnicas de las disciplinas de que se trate;	El Comité Ejecutivo remitió estas recomendaciones a los Comités interesados (véase también el párr. 42 del informe).
Los comités pertinentes del Codex deberían examinar las manifestaciones agudas de la exposición dietética a sustancias químicas presentes en los alimentos;	.

Recomendación	Aplicación
Reconociendo que la producción primaria de los países en desarrollo se realiza en gran parte en empresas de pequeña y mediana escala, la evaluación de riesgos debería basarse en datos mundiales, incluidos los procedentes de países en desarrollo. Estos datos deberían incluir en particular datos de vigilancia epidemiológica y estudios de exposición;	
En la gestión de riesgos deberían tenerse en cuenta las consecuencias económicas y la viabilidad de las opciones de gestión de riesgos en los países en desarrollo. En el ámbito de la gestión de riesgos debería reconocerse también la necesidad de flexibilidad en el establecimiento de normas, directrices y otras recomendaciones, de conformidad con la protección de la salud del consumidor.	El Comité Ejecutivo remitió esta recomendación al Comité del Codex sobre Principios Generales para que la considere en relación con la elaboración de textos adecuados para ser incluidos en el Manual de Procedimiento.

Análisis de Riesgos: Objetivos de la Inocuidad de los Alimentos

1. En su 15ª reunión (abril de 2000), el Comité sobre Principios Generales recordó¹⁷ que en su última reunión había convenido en examinar los aspectos generales de la elaboración y aplicación de los “objetivos de la inocuidad de los alimentos”, como consecuencia de los debates que tuvieron lugar en la 7ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos (CCFICS) y en la 45ª reunión del Comité Ejecutivo (CCEXEC).
2. El Comité examinó la necesidad de definir “objetivos de la inocuidad de los alimentos”, así como la forma de proceder para examinar este concepto en relación con el análisis de riesgos específicamente. El Comité estimó que la aplicación del concepto “objetivos de la inocuidad de los alimentos” era de índole técnica y que resultaba prematuro generalizar una definición específica de este concepto.
3. El Comité convino en que el concepto “objetivos de la inocuidad de los alimentos” podría ser objeto de una elaboración ulterior por parte de otros Comités pertinentes, con miras a determinar si se podía aplicar a cuestiones específicas de inocuidad alimentaria; y acordó asimismo que debería seguir supervisando la coherencia de la definición y aplicación de este concepto.
4. En su 33ª reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Octubre de 2000) notó que¹⁸ el *Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos* se había revisado y reestructurado desde la última reunión y que se había modificado el término Objetivos de inocuidad de los alimentos(OIA) por el de Objetivos de inocuidad microbiológica de los alimentos (OIMA), aunque se había advertido que sería necesario seguir elaborando ese concepto.
5. El CCFH acordó que, cuando existieran, se deberían utilizar las definiciones aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius. Las delegaciones también determinaron varios otros términos que se debían definir y, entre otros, los siguientes: nivel tolerable de riesgo (NTR), peligro microbiológico, nivel apropiado de protección, perfil de riesgo, partes interesadas, interesados, política de gestión de riesgos y nivel admisible de riesgo. El Comité tomó también nota de que, para términos como NTR y OIMA, era necesaria una definición más precisa de los conceptos antes de que se pudieran definir los términos.
6. El CCFH acordó que se enviara una Circular a los Estados Miembros solicitándoles información sobre sus opiniones y ejemplos de los mismos con respecto a los objetivos de inocuidad de los alimentos. El Comité acordó devolver el *Anteproyecto de Principios y Directrices* al Trámite 3 por revisión por un grupo de redacción bajo la supervisión de Francia.

Nota de la Secretaría: El informe de la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 01/13A), incluyendo los párrafos relativos a los debates del Comité sobre los Objetivos de inocuidad de los alimentos, será disponible en la página Web del Codex www.codexalimentarius.net.

¹⁷ ALINORM 01/33, párrs. 63-68

¹⁸ Informe de la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ALINORM 01/13A, párrs. 83-95