

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4, 5, 7

CAC/42 CRD14
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-second Session

CICG, Geneva, Switzerland, 8 - 12 July 2019

Comments of El Salvador

El Salvador agradece los documentos remitidos por la Secretaría del Codex que se evaluarán en la 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius

- **Tema 4: Aprobación definitiva de textos del Codex (CX/CAC 19/42/3)**

El Salvador apoya, la aprobación definitiva de los siguientes documentos:

Del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

1. **Armonización del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003) con la orientación para el control de la histamina REP 19/FH APENDICE II (TRAMITE 8)-CCFH**
- Ver posición país en el documento CX/CAC 19/42/4 junio 2019 Comments on final adoption of codex texts, apéndice I pág. 2,3. En respuesta a la CL 2018/92- FH.

Del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

2. **Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 86.ª reunión REP 19/FA Apéndice III Parte A**
- Ver posición país en el documento CX/CAC 19/42/4 junio 2019 Comments on final adoption of codex texts, apéndice I pág. 2,3. En respuesta a la CL 2018/92- FH.
3. **Proyecto y Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para Aditivos alimentarios (NGGA) (CXS 192-195) REP 19/FA Apéndice IX parte A**

3.1 Sobre las disposiciones del citrato trisódico A.3 en la CA 01.1.1 Leche Líquida (natural/simple), para adopción en trámite 8.

- El Salvador no apoya el uso de este aditivo alimentario para ser incluido en la categoría 01.1.1, como se menciona en la nota 438 " Para uso como emulsionante o estabilizador solamente", se invita al CCFA a mantener las disposiciones vigentes en la NGAA para el Citrato Trisódico SIN 331 (3i) para uso en leche esterilizada y UHT de especies no bobinas únicamente (según nota 439), por la razón que nuestro reglamento no considera la adición de aditivos en ninguna de sus formas en esta categoría de alimento. El Salvador no está de acuerdo con el uso que describe la nota B25 "Para uso en la leche UHT de especies bobinas para compensar el contenido de citrato o de calcio para evitar la sedimentación debido a condiciones climáticas solamente"

3.2 Anteproyecto de disposiciones relacionadas con la CA 01.1.2. (Otras leches líquidas (Naturales/simple) con la función tecnológica de emulsionantes y estabilizantes)

- Para El Salvador es preocupante el uso de espesantes en la categoría 01.1.2 Otras leches líquidas (naturales / simples) ya que puede inducir a prácticas desleales en el comercio de alimentos y engañar al consumidor ya que incluye, pero no se limita a, leches líquidas recombinadas naturales/simples, leches líquidas reconstituidas naturales/simples, leches compuestas naturales/simples, leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas, leches con modificación de proteínas, leche con contenido reducido de lactosa, y bebidas a base de leche naturales/simples.

- Esta categoría de alimentos es muy similar a la CA 01.1.1 Leche líquida (natural / simple), su procesamiento es similar y en muchos países se consume como esta categoría, mientras que las bebidas a base de leche tienen una composición y se comercializan de manera diferente por lo que el uso de espesantes podría estar justificado.
- 4. **Revisión de las Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), las dos normas para los azúcares REP 19/FA Apéndice VI Parte B1-B3**
- 5. **Revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado) a saber, las normas para el Cheddar (CXS 263-1966); EL Gouda (CXS 266-1966); El Provolone (CXS 272-1968) REP 19/FA Apéndice V parte A**
- 6. **Revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de las dos normas para los azúcares y las dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, las normas para la miel (CXS 12-1981) y los azúcares (CXS 212-1999); y las normas para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXS 227-2001) REP 19/FA Apéndice V parte B**
- El Salvador apoya el avance de las normas siguientes en los 3 temas antes mencionados para las siguientes normas:
 - a) Propuesta de enmienda a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para la miel (CXS 12-1981). Y la propuesta de enmienda a los cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre la norma mencionada.
 - b) Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXS 227-2001). Y la propuesta de enmienda a los cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre la norma mencionada.
 - c) Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para los Azúcares (CXS 212-1999) y la propuesta de enmienda a los cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre la norma mencionada.
 - d) Norma para el Cheddar (CXS 263-1966).
 - e) Norma para Provolone (CXS 272-1968).
 - f) Norma para Gouda (CXS 266-1966)
- 7. **Revisión del cuadro relativo al “uso justificado” en la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma para la Mozzarella (CXS 262-2006)**
- El Salvador apoya la revisión del cuadro de "Uso justificado" de CODEX STAN 262-2006, para reflejar el uso tecnológicamente justificado de los conservantes y Antiaglutinantes en la mozzarella con alto contenido de humedad.
- 8. **Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con las notas sustitutivas de la Nota 161**
- El Salvador apoya el avance de la nota sustitutiva de la nota 161 y que se adopte las notas alternativas de sustitución a la nota 161, opciones A y B
- El Salvador está de acuerdo con la justificación que formuló el comité de las notas de sustitución (A y B) a la nota 161. Se está de acuerdo con la última aclaración sobre “que los países pueden tener en cuenta esta información para determinar la aplicación de la disposición a nivel nacional o regional”

- **Tema 5: Aprobación de textos del Codex en el trámite 5 CX/CAC 19/42/5**

Del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

9. **Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos- CCFH**
- El Salvador está de acuerdo de manera general con todos los párrafos del documento, y considera que puede ser aprobado por CAC 42, se presentan las siguientes observaciones específicas en los párrafos siguientes extraídas de las Posiciones País **FCX6-18 CE/FH 01/19, FCX6-19 CE/FH 02/19 y FCX6-20 CE/FH 03/19 estos complementan los comentarios que se presentan en documento CX/CAC 18/4/6 (Respuesta a CL 2018/93 –FH)**
- Se proponen los siguientes cambios de redacción al documento, el texto tachado es lo que ha sido eliminado y el texto en negrita y subrayado es lo que se ha añadido:

➤ **Párrafo 4:**

En un mercado mundial, es fundamental que exista un entendimiento internacional sobre esta cuestión y sobre las medidas necesarias para abordarla. Las prácticas de gestión de alérgenos deberían formar parte de **los sistemas de gestión de inocuidad de los OEA** de las buenas prácticas de higiene (BPH) y, cuando proceda, de los sistemas de HACCP, en la producción, la venta minorista y los servicios de restauración.

➤ **Párrafo 5:**

Se sugiere dividir el párrafo 5 en dos partes como se muestra a continuación:

Es necesario gestionar los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro y del proceso de producción **alimentaria**. Los tratamientos letales para los patógenos microbianos, como el calentamiento, la elaboración a alta presión, **y otros** no destruyen, por lo general, las proteínas alergénicas.

Los procesos que degradan las proteínas, como la hidrólisis enzimática o ácida, pueden minimizar la alergenicidad, pero no se debe confiar en ellos para eliminar o destruir completamente las proteínas alergénicas.

➤ **Párrafo 13:**

El contacto cruzado con alérgenos puede deberse a **condiciones una serie de factores que pueden presentarse en cualquiera de las etapas a lo largo de la cadena alimentaria y que implicarían en la elaboración, la preparación y la manipulación de los alimentos, algunos de los cuales implican una mayor o menor probabilidad** posibilidad de contacto cruzado que otras. Las medidas de control aplicadas para evitar o reducir al mínimo la probabilidad del contacto cruzado con alérgenos deberían basarse en el riesgo.

➤ **Párrafo 14:**

En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas **y de la gestión de la inocuidad y de las BPH**, y en tales situaciones, la aplicación de una declaración preventiva sobre alérgenos del tipo "puede contener" está justificada. Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral que causaría una reacción adversa en la mayoría de los consumidores alérgicos al alérgeno específico. En estos casos, el uso de niveles de umbral con base científica es una herramienta que permite evaluar el riesgo para los consumidores con alergias alimentarias. Los niveles de umbral pueden usarse para reducir el etiquetado preventivo sobre alérgenos y, a su vez, hacer que el etiquetado preventivo sea mucho más significativo para los consumidores con alergias alimentarias.

El Salvador sugiere eliminar el texto tachado porque se plantea como excepción dentro de otra excepción, que desvirtúa a la primera.

➤ **Párrafo 16:**

La exposición de personas alérgicas a alérgenos no declarados puede deberse a diversas situaciones. Entre ellas se encuentran las siguientes:

- i. En las instalaciones de fabricación de alimentos envasados en el bullet 1, se sugiere separar **producto en el envase equivocado**, ya que el párrafo refiere a errores de etiquetado, ver a continuación:
- ii. Errores de etiquetado (por ej., errores durante la elaboración de las etiquetas, errores tipográficos en las etiquetas, etiquetas obsoletas, etiquetas perdidas, etiqueta incorrecta aplicada al envase, etiquetas mal traducidas o que omiten la declaración de un alérgeno)
- iii. Producto en el envase equivocado

➤ **Párrafo 22:**

El presente código abarca la gestión de los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción primaria hasta la fabricación, y en los puntos finales de las ventas ~~al por menor~~ **minoristas** y el servicio de restauración. Complementa la **gestión de la inocuidad BPH** en la fabricación y las prácticas de preparación de alimentos en los servicios de restauración.

➤ **Párrafo 23:**

El presente código comprende las alergias e hipersensibilidades alimentarias (p.ej., la enfermedad celiaca), tanto mediadas por inmunoglobulina E (IgE) como no mediadas por IgE, que pueden verse

provocadas por pequeñas cantidades del alérgeno alimentario causante (por lo que es necesario prestar atención a la **gestión de la inocuidad** BPH además de al etiquetado). A escala mundial, la mayoría de las alergias alimentarias son provocadas por ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados), a saber, cereales que contienen gluten, los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, el maní (cacahuete), la soja y las nueces de árbol. Sin embargo, como la lista completa de alérgenos alimentarios reconocidos varía de un país a otro, al exportar alimentos es importante tener en cuenta qué alérgenos son aplicables.

➤ **Párrafo 24:**

El presente código no abarca las hipersensibilidades de etiología no inmunológica, ~~como las~~ **intolerancias alimentarias a la lactosa** y la sensibilidad a los sulfitos **y otras**. Las reacciones adversas por intolerancia alimentaria normalmente están causadas por una reacción a un alimento no mediada por el sistema inmunológico, como la carencia de una enzima para procesar los alimentos eficazmente (p.ej., ausencia o déficit de lactasa en personas con intolerancia a la lactosa). ~~Aunque en el texto siguiente no se mencionan de manera explícita las intolerancias, algunos de los controles que se describen podrían aplicarse para proteger a las personas con intolerancias alimentarias.~~

➤ **Párrafo 34:**

A fin de evitar o reducir al mínimo la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, se deberían inspeccionar visualmente y limpiar en forma adecuada las instalaciones de almacenamiento que contengan productos diferentes. Cuando se manipulen varios productos diferentes como granos, legumbres o semillas hay que asegurarse de contar con una separación física para evitar o reducir al mínimo la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado. Disponer de un “mapa de alérgenos” claro (véase la Sección 5.2.1.1) de la instalación de almacenamiento, mostrará por dónde entran los cultivos alergénicos y dónde se almacenan, de manera que se pueda **identificar** ~~gestionar~~ la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado.

➤ **Párrafo 35:**

Se debería realizar el transporte de productos alimenticios utilizando un vehículo limpio, seco y libre de la carga anterior para evitar o reducir al mínimo la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado con alérgenos. Según corresponda, se deberían limpiar los recipientes para el transporte antes de utilizarlos. En el proceso de descarga, los recipientes de transporte que contengan productos alergénicos deberían vaciarse por completo y limpiarse convenientemente para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos en la carga siguiente. La utilización de un envase de un solo uso puede ser una opción útil para algunos transportistas. Para más información sobre el transporte véase la sección 8.

➤ **Párrafo 42:**

Si se utilizan líneas de producción separadas para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos (p.ej., unas para alimentos que no contienen un alérgeno determinado y otras para alimentos que lo contienen), los fabricantes deberían establecer una separación suficiente para evitar o reducir al mínimo la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado entre las líneas en función del alimento **y** el proceso ~~y la probabilidad de contacto cruzado~~. Los fabricantes deberían eliminar los puntos de cruce o proporcionar los medios necesarios para contener o proteger los alimentos (p.ej., tubos cerrados, correas transportadoras cerradas o cubiertas) para evitar derrames de alimento de una línea a otra.

➤ **Párrafo 44:**

Cuando sea posible, los OEA ~~(tanto fabricantes como operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración)~~ deberían...

➤ **Párrafo 48:**

El equipo, las herramientas, los utensilios y los recipientes (excepto los recipientes y envases desechables) que estén en contacto con alimentos que contienen alérgenos deberían estar diseñados y construidos para permitir la eliminación eficaz de los alérgenos durante la limpieza. Para evitar o reducir al mínimo la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado con alérgenos, lo ideal es que los equipos, las herramientas y los utensilios...

➤ **Párrafo 61:**

Los fabricantes deberían proporcionar protección, tabiques permanentes o temporales, tapas y bandejas colectoras para proteger del contacto cruzado a los productos no empacados que están expuestos. Los ingredientes secos deberían contenerse físicamente cubriendo los equipos específicos, como los elementos de transporte, tolvas, silos de almacenamiento, agitadores y

calibradores de tamaño. Cuando sea posible, los fabricantes deberían destinar utensilios y herramientas para que se utilicen exclusivamente en líneas de elaboración con diferentes perfiles de alérgenos alimentarios; estos utensilios y herramientas deberían ser fácilmente distinguibles (p.ej., mediante marcas, etiquetas o códigos de color), para evitar o reducir al mínimo la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado con alérgenos. Del mismo modo, los fabricantes podrían considerar la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de duplicar determinados elementos del equipo (p.ej., las balanzas) y destinarlos exclusivamente a ciclos de producción que contengan alérgenos específicos.

➤ **Párrafo 62:**

Los fabricantes no deberían utilizar ingredientes de los que se desconoce el perfil de alérgenos y nunca deberían adivinar ni dar por sentado que un alérgeno no está presente. Los ingredientes que contienen alérgenos, cuando sea viable y necesario para evitar o reducir al mínimo la **probabilidad** ~~posibilidad~~ de contacto cruzado, se deberían abrir y pesar en zonas destinadas exclusivamente a tal efecto, antes de su transferencia a las líneas de elaboración en recipientes cubiertos o cerrados.

➤ **Párrafo 72:**

Debería hacerse un **análisis control** periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes. (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través ~~de las BPH~~ **del sistema de gestión de la inocuidad** y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos.

➤ **Párrafo 79:**

Alimento-mano-alimento, por ej., por la manipulación del personal de cocina, del personal que trabaja en la atención al público o al introducir las manos en diversos recipientes de ingredientes con diferentes perfiles de alérgenos sin lavárselas antes y después de tocar cada uno, como al añadir ingredientes a las pizzas, armar emparedados, ~~etc.~~

➤ **Párrafo 126:**

Los operadores de la venta al por menor y de servicios de restauración deberían elaborar ~~procedimientos de limpieza~~ **un programa de control** de alérgenos para las zonas de preparación, almacenamiento y presentación de los servicios de restauración, que deban seguirse en caso de que se produzcan derrames de alimentos que contengan alérgenos.

El Salvador considera que el término “**programa de control de alérgenos**” es más amplio que “**procedimientos de limpieza**”.

➤ **Párrafo 156:**

...En esos casos debería considerarse la separación de alimentos alergénicos y alimentos no alergénicos, así como ~~la posibilidad de~~ suministrar información sobre la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos...

- **Tema 7: Propuestas de nuevos trabajos CX/CAC 19/42/8 y CX/CAC 19/42/8 Add.1**

Del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)

10. El desarrollo de un código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en el cacao CX/CAC 19/42/8 Add. 1 anexo 4

- El Salvador está de acuerdo con el Documento para el desarrollo de un Código de Prácticas (COP) para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en granos de cacao y que sea aprobada como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC 42, 2019).
- El Salvador apoya los comentarios generales sobre el COP según se presenta en el documento CX/CF 19/13/12. Se sugiere que en la redacción del COP se utilice un glosario de términos (siglas o abreviaturas) que clarifique el documento al momento de su lectura

Del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

11. La elaboración de orientación para los Compuestos de baja preocupación en materia de salud pública que podían estar exentos del establecimiento de CXL; CX/CAC 19/42/8 Add. 1 anexo 1

- El Salvador está de acuerdo con la aprobación del Documento CX/CAC 19/42/8 Add 1 anexo 1. Por el CAC 42.

Del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)**12. Anteproyecto de orientaciones sobre ventas por Internet/comercio electrónico-CCFL; CX/CAC 19/42/8 Add. 1 anexo 6**

- El Salvador reconoce la importancia de este tema y el impacto que representa el carecer de una referencia internacional armonizada cuyo alcance abarque las ventas por internet y comercio electrónico, por lo que se apoya el avance del Anteproyecto del Documento sobre el tema en mención, apoya el documento para aprobación de CAC 42.

13. Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: etiquetado de alérgenos y orientaciones sobre el etiquetado de alérgenos precautorio o de advertencia CX/CAC 19/42/8 Add. 1 anexo 7

- El Salvador reconoce la importancia de este tema y que, a pesar de no contar con estadísticas nacionales, existe evidencia que en la población nacional hay consumidores que experimentan reacciones adversas durante o después del consumo de alimentos específicos, por tanto, estos consumidores se ven afectados en la elección de compra de productos alimenticios que no presentan un etiquetado apropiado de alérgenos impactando negativamente su salud. Considerando importante una referencia internacional armonizada, por lo que se apoya que el avance del Documento sea aprobado por CAC42.

Del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)**14. Documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la elaboración de 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- CX/CAC 19/42/8 Apéndice II**

- El Salvador está de acuerdo con la aprobación del Documento CX/CAC 19/42/8 Apéndice II, por el CAC 42.

Del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)**15. Documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la consolidación de las directrices del Codex referentes a la equivalencia-CCFICS; CX/CAC 19/42/8 Rep 19/FICS Apéndice I**

- El Salvador apoya integrar las directrices del Codex propuestas para que sean aprobadas en CAC 42, y que se considere además las enmiendas menores a otras directrices del Codex que mencionen equivalencia si procede.