



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 7 del programa

CX/CAC 18/41/8

Marzo de 2018

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

41.º período de sesiones, Sede de la FAO, Roma (Italia), 2-6 de julio de 2018

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS¹

A continuación figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan Estratégico 2014-19* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
	Documento de proyecto acerca de nuevos trabajos sobre una norma para el ñame	REP18/FFV párr. 60, Apéndice V
CCFFV	Documento de proyecto acerca de nuevos trabajos sobre una norma para las cebollas y los chalotes	REP18/FFV párr. 60; véase el Anexo I del presente documento
	Documento de proyecto acerca de nuevos trabajos sobre una norma para las bayas	REP18/FFV párr. 60; véase el Anexo II del presente documento
CCFL	Documento de proyecto para el nuevo trabajo de elaboración de orientaciones acerca del uso de información nutricional simplificada en la parte frontal del envase	REP18/FL párr. 48, Apéndice III
CCFH	Documento de proyecto para el nuevo trabajo relativo a un código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	REP18/FH párr. 48; véase el Anexo II del presente documento
	Documento de proyecto para el nuevo trabajo relativo a un código de prácticas sobre orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos	REP18/FH párr. 54; véase el Anexo IV del presente documento

¹ Para las reuniones del Codex celebradas a partir de marzo de 2018, las propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines se publicarán como adición de este documento con la signatura Add. 1.

DOCUMENTO DE PROYECTO REVISADO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES

(Preparado por Irán e Indonesia)

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo del trabajo consiste en elaborar una norma mundial que establezca los requisitos de calidad básicos para las cebollas y los chalotes, a fin de garantizar a los consumidores un producto inocuo y de calidad. La norma se aplicaría a las diferentes variedades o tipos comerciales de cebolla (*Allium cepa* L. cv. cebolla común), chalote (*Allium cepa* L. cv. *aggregatum*) y chalote gris cultivado a partir de *Allium oschaninii* O. Fedtsch, para el suministro del producto fresco al consumidor tras su preparación y envasado. Se excluyen la cebolla verde y los chalotes de hojas enteras así como las cebollas y los chalotes destinados a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

Debido a la tendencia cada vez mayor de producción y comercio de cebollas y chalotes en todo el mundo, resulta necesario elaborar una norma internacional para la inocuidad, la calidad y el etiquetado del producto. La norma del Codex para las cebollas y los chalotes ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas de comercio leales en consonancia con los diferentes acuerdos internacionales. La cebolla y el chalote son hortalizas versátiles adaptadas a una amplia gama de condiciones climáticas y que se pueden cultivar durante todo el año.

La cebolla y el chalote son productos básicos que se comercializan a escala mundial. La diferencia de intereses entre productores y consumidores genera una diversidad de normas que dificulta el comercio, especialmente en lo que respecta a la protección del consumidor. Por tanto, la armonización de las normas se convierte en una tarea necesaria y la norma se utilizará como referencia en todo el mundo. La cebolla y el chalote se han convertido en productos básicos universales consumidos por millones de personas como ingrediente alimentario o utilizados en la industria alimentaria. Como consecuencia de ello, se precisan normas de higiene y calidad para estas hortalizas.

La armonización reducirá la diferencia en las normas entre los países productores, reexportadores y consumidores. Resulta muy importante que la norma para las cebollas y los chalotes se elabore en forma de norma mundialmente aceptada a través de la armonización basada en sus características. La armonización de la norma para las cebollas y los chalotes constituirá una referencia en la protección al consumidor y facilitará el comercio leal de conformidad con los acuerdos internacionales. Asimismo, servirá de referencia acordada internacionalmente mediante consenso entre países productores, consumidores y comerciantes.

3. Principales aspectos que deben tratarse

La norma abarca los aspectos principales relacionados con la definición del producto y los factores de calidad esenciales (por ejemplo, el calibre y los requisitos de etiquetado), a fin de proporcionar al consumidor seguridad sobre la naturaleza y las características del producto. La norma proporcionará productos de alta calidad e inocuos, con el objetivo de proteger la salud del consumidor y evitar prácticas engañosas mediante la inclusión de todos los parámetros necesarios, entre ellos, el peso, el calibre y el etiquetado adecuado.

Los temas más importantes que podrían tomarse en consideración están relacionados con lo siguiente:

- el establecimiento de los requisitos de calidad mínimos y la madurez de la cebolla y el chalote que habrá de cumplir el producto, independientemente de su calidad;
- la definición de categorías para clasificar las cebollas y los chalotes de acuerdo con sus características;
- la consideración de las categorías de calibre para comercializar las cebollas y los chalotes;
- el establecimiento del nivel de tolerancia que ha de permitirse con respecto a la calidad y el calibre de las cebollas y los chalotes contenidos en un envase;
- la inclusión de disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados;
- la inclusión de disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985);

- la inclusión de disposiciones sobre plaguicidas y contaminantes que remitan a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos* (CXS 193-1995);
- la inclusión de disposiciones sobre higiene que hagan referencia a los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXS 1-1969) y otros códigos de prácticas de higiene pertinentes.

Los elementos más pertinentes que se pueden considerar son los relacionados con el establecimiento de requisitos mínimos de calidad, requisitos de madurez, la definición de categorías de calidad y sus tolerancias, así como una sección relativa al marcado o el etiquetado.

4. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La elaboración de una norma internacional para las cebollas y los chalotes resultaría útil para todos los países interesados, ya sean productores, exportadores o consumidores. La calidad de los productos se debería ajustar a las prácticas comerciales y de comercialización mundiales a fin de tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos de inocuidad alimentaria.

Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex:

- - protección de los consumidores mediante la promoción de prácticas leales de comercio relacionadas con la identificación, el origen del producto y las características del mismo en función de las distintas regiones;
- - normalización de los parámetros de calidad.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y modalidades del comercio entre países

Existen numerosos países productores de cebollas y chalotes en el mundo. Alrededor de 190 países producen cebollas y chalotes para su uso nacional y muchos también participan en el comercio internacional. Se estima que en todo el mundo se destinan anualmente más de 9 200 000 de acres (3 600 000 de hectáreas) para el cultivo de cebollas y chalotes. La cebolla y el chalote son hortalizas ampliamente comercializadas en cuya actividad comercial participan más de 100 países de todo el mundo. Por ello, no debería sorprender que las ventas mundiales por exportaciones de cebollas por país alcanzaran la impresionante cifra de 3 100 millones de USD en 2016.

En general, el valor de las exportaciones de cebollas ha aumentado una media del 20,8 % para todos los países exportadores desde 2012, cuando los envíos de cebollas alcanzaron un valor de 2 600 millones de USD. En tasa interanual, el valor de las exportaciones mundiales de cebollas descendió un 3,1 % entre 2015 y 2016. El valor de las exportaciones mundiales de chalotes se ha incrementado de media un 10,49 % al año. Asimismo, el valor de las importaciones mundiales de chalotes ha aumentado de media un 8,35 % anual.

De todos los continentes, los países asiáticos registraron el valor más alto en USD de exportaciones de cebollas durante 2016, con envíos valorados en 961,1 millones de USD, lo que equivale a casi un tercio (30,9 %) del total mundial. En segundo lugar se situaron los exportadores de la Unión Europea con un 30,3 %, mientras que el 22,4 % de los envíos mundiales de cebollas procedieron de América del Norte. Los menores porcentajes se registraron en África (8,4 %), América Latina excluido México (3,7 %) y Oceanía, principalmente Nueva Zelanda y Australia (3,3 %).

**Cuadro 1: Valor de las importaciones mundiales de cebollas
(incluidas las importaciones de chalotes)**

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

Período	Valor comercial
2017	11 282 534 USD
2016	2 726 787 853 USD
2015	3 277 571 767 USD
2014	3 030 325 026 USD

**Cuadro 2: Valor de las exportaciones mundiales de cebollas
(incluidas las importaciones de chalotes)**

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

Período	Valor comercial
2017	44 292 USD
2016	3 203 853 586 USD
2015	3 270 521 122 USD
2014	3 012 905 735 USD

Cuadro 3: Producción mundial en miles de toneladas (incluida la producción de cebollas de primavera y chalotes) (2000-2013)

Fuente: FAOSTAT

Bron: FAO	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2012	2013
Total	49.948	52.653	62.524	68.317	74.501	78.925	82.498	85.795
China	14.105	16.545	18.047	19.598	20.823	21.748	22.245	22.345
India	4.721	4.210	7.761	10.847	13.565	15.118	16.813	19.299
Rest Asia	11.419	11.229	11.812	13.304	14.118	14.548	15.224	15.669
Africa	3.926	4.771	6.716	7.353	8.031	9.009	8.993	9.650
America	7.985	8.224	9.055	8.737	8.903	9.570	9.319	9.306
Europe	7.545	7.392	8.901	8.256	8.806	8.672	9.558	9.225
Rest Asia	247	283	233	222	254	260	347	302
USA	3.253	3.168	3.768	3.250	3.407	3.338	3.277	3.159
Iran	1.344	1.525	1.627	2.038	1.849	1.923	2.260	2.382
Russia	1.339	1.402	1.673	1.789	1.713	1.536	2.081	1.985
Turkey	2.200	2.050	2.040	1.765	2.007	1.900	1.736	1.905
Egypt	763	755	895	1.120	1.949	2.208	2.025	1.903
Pakistan	1.648	1.385	1.449	2.056	2.015	1.701	1.692	1.661
Brazil	1.142	1.222	1.158	1.346	1.367	1.753	1.519	1.539
Algeria	316	448	658	704	759	1.001	1.183	1.344
Nigeria	593	633	1.147	1.175	1.366	1.346	900	1.320
Netherlands	821	817	1.225	942	1.236	1.302	1.353	1.310
Korea	878	933	948	890	1.035	1.412	1.196	1.294
Mexico	905	1.131	1.241	1.238	1.252	1.266	1.239	1.270
Spain	960	1.022	1.030	1.100	1.063	1.105	1.170	1.187
Bangladesh	134	150	272	769	889	872	1.159	1.168
Myanmar	476	647	778	999	1.013	1.109	1.138	1.141
Japan	1.247	1.274	1.128	1.161	1.271	1.042	1.098	1.070
Uzbekistan	432	480	539	591	728	884	1.010	1.069
Sudan	168	499	1.207	1.405	938	1.116	1.036	1.037
Ukraine	563	514	722	869	1.049	909	1.141	1.020
Other	30.767	32.598	39.019	43.112	47.593	51.200	54.286	57.032

Para determinar los datos de producción de cebollas en los países con los rendimientos más elevados de este producto, se han utilizado como base los datos más recientes de las Naciones Unidas.

Cuadro 4: Principales países exportadores de cebollas (2012-14)

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

País	2012		2013		2014		Crecimiento en 2014 (%)	Proporción en 2014 (%)
	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor		
Estados Unidos	385 353,48	269,73	436 979,16	340,45	500 380,56	344,70	1,25	11,71
Reino Unido	322 038,68	167,06	427 222,73	249,21	405 264,88	239,10	-4,06	8,12
Rusia	230 191,78	107,27	243 912,33	124,81	361 737,28	180,94	44,97	6,15
Alemania	215 561,14	137,17	245 123,67	186,70	253 857,23	179,13	-4,05	6,09
Japón	342 710,26	183,15	302 661,17	171,78	350 348,03	165,00	-3,95	5,61
Malasia	442 494,68	137,65	459 873,71	213,29	419 302,75	145,94	-31,58	4,96
Canadá	175 594,64	125,62	185 898,94	152,18	189 118,04	144,72	-4,90	4,92
Países Bajos	198 186,10	92,15	203 637,51	131,95	234 271,09	122,01	-7,53	4,15
Arabia Saudita	305 788,00	113,57	279 323,65	101,11	315 129,45	116,20	14,92	3,95
Francia	115 267,70	69,22	139 401,97	98,90	133 535,03	93,24	-5,72	3,17
Bélgica	129 861,77	68,23	135 279,12	92,42	129 065,09	84,87	-8,17	2,88
Indonesia	155 361,49	67,23	124 544,25	67,95	144 885,00	64,49	-5,09	2,19
Sri Lanka	152 928,97	32,41	149 490,43	81,73	162 373,46	47,05	-42,43	1,60
México	34 542,67	15,49	56 719,66	33,26	77 451,74	44,17	32,80	1,50
Brasil	179 513,78	60,07	266 897,51	108,36	150 591,71	40,43	-62,69	1,37
Italia	67 925,40	28,67	86 319,10	48,07	71 537,93	36,73	-23,59	1,25
Kuwait	0,00	0,00	112 050,68	37,91	93 865,32	35,35	-6,75	1,20
Singapur	57 738,37	26,02	68 295,49	39,45	67 180,75	33,35	-15,46	1,13
Irlanda	35 832,88	29,21	35 832,88	30,17	40 922,62	30,18	0,03	1,03

Cuadro 5: Principales países exportadores de cebollas (2012-14)

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

País exportador	2014		2013		2012		Crecimiento en 2014 (%)	Proporción en 2014 (%)
	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor		
Países Bajos	931 726,64	356,15	1 039 011,75	491,17	1 059 648,80	477,66	-2,75	16,23
México	318 406,25	257,75	345 143,72	324,75	361 692,99	301,89	-7,04	10,26
India	1 123 682,24	294,22	983 963,13	437,62	898 060,61	295,16	-32,55	10,03
China	452 491,13	224,78	584 462,21	280,91	588 536,57	244,42	-12,99	8,30
Egipto	291 923,12	164,29	315 293,01	190,24	362 649,69	212,38	11,64	7,22
España	280 595,16	120,65	350 824,41	191,10	387 156,55	186,15	-2,59	6,32
Estados Unidos	247 501,85	143,30	268 299,17	173,94	278 419,10	173,66	-0,16	5,90
Nueva Zelandia	169 057,87	81,70	175 613,16	117,40	181 225,95	117,45	0,04	3,99
Francia	137 220,37	90,52	138 757,82	116,84	136 156,12	91,27	-21,88	3,10
Perú	190 512,86	65,28	236 892,32	78,55	271 116,76	90,35	15,02	3,07
Polonia	127 529,66	42,96	143 862,04	61,60	135 988,89	66,11	7,32	2,25
Alemania	116 747,43	44,82	115 888,94	59,12	116 966,70	60,84	2,91	2,07
Turquía	65 159,36	27,92	62 318,53	26,44	149 745,63	58,11	119,78	1,97
Pakistán	45 986,94	10,95	131 745,60	41,69	185 243,59	44,59	6,96	1,51
Italia	44 793,16	45,09	37 764,79	46,54	34 802,24	40,69	-12,57	1,38
Canadá	38 734,31	21,85	50 742,57	31,12	58 261,53	36,24	16,45	1,23
Australia	68 656,62	43,36	59 385,13	43,60	46 577,89	35,56	-18,44	1,21
Argentina	151 713,53	54,14	226 874,99	91,53	138 708,81	35,40	-61,32	1,20
Chile	36 804,23	25,34	26 757,50	21,94	39 916,76	29,34	33,73	1,00

Cuadro 6: Los 20 principales países importadores de cebollas (incluido el chalote) (2012-14)

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

Posición	2014	2013	2012
1	Estados Unidos	Estados Unidos	Estados Unidos
2	Reino Unido	Reino Unido	Japón
3	Rusia	Malasia	Reino Unido
4	Alemania	Alemania	Malasia
5	Japón	Japón	Alemania
6	Malasia	Canadá	Canadá
7	Canadá	Países Bajos	Arabia Saudita
8	Países Bajos	Rusia	Rusia
9	Arabia Saudita	Brasil	Países Bajos
10	Francia	Emiratos Árabes Unidos	Francia
11	Emiratos Árabes Unidos	Arabia Saudita	Indonesia
12	Bélgica	Francia	Emiratos Árabes Unidos
13	Indonesia	Bélgica	Brasil
14	Sri Lanka	Sri Lanka	Pakistán
15	México	Indonesia	Sri Lanka
16	Brasil	Italia	Irlanda
17	Italia	Pakistán	Italia
18	Kuwait	Singapur	Singapur
19	Singapur	Kuwait	Colombia
20	Irlanda	Côte d'Ivoire	Indonesia

Cuadro 7: Producción de cebollas en los países durante el período 2012-14

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

Región	Valor (toneladas)		
	2012	2013	2014
China	22 244 986	22 351 234	22 610 915
India	16 813 000	19 299 000	19 401 680
Estados Unidos	3 242 940	3 159 350	3 166 740
Rusia	2 080 814	2 050 000	2 505 189
Egipto	2 024 881	1 984 937	2 109 197
Irán	1 938 000	1 904 846	1 994 253
Turquía	1 735 857	1 660 740	1 790 000
Pakistán	1 691 800	1 538 929	1 740 184
Brasil	1 519 022	1 359 492	1 646 498
Países Bajos	1 353 000	1 310 000	1 589 957
México	1 238 602	1 294 009	1 387 000
República de Corea	1 195 737	1 270 060	1 379 000
Argelia	1 183 268	1 214 501	1 368 184
España	1 169 721	1 204 900	1 364 633
Bangladesh	1 159 259	1 168 000	1 340 877
Myanmar	1 142 400	1 093 230	1 244 900
Ucrania	1 141 300	1 068 000	1 233 989
Japón	1 098 000	1 066 577	1 169 000
Sudán	1 036 000	1 037 000	1 108 610
Uzbekistán	1 009 520	1 019 900	1 068 348
Indonesia	964 221	1 010 773	1 065 000
Nigeria	899 700	929 866	985 400
Marruecos	855 764	802 340	813 707
Perú	775 537	748 078	783 134
Argentina	721 141	736 271	758 233
Polonia	642 169	727 380	733 619
Sudáfrica	633 297	584 971	651 070

Cuadro 8: Los 20 principales países exportadores de cebollas (incluido el chalote) (2012-16)

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

Posición	2016	2015	2014	2013	2012
1	Países Bajos	India	Países Bajos	Países Bajos	Países Bajos
2	México	Países Bajos	México	India	India
3	India	China	India	México	México
4	China	Egipto	China	China	China
5	España	España	Egipto	España	Egipto
6	Estados Unidos	México	España	Egipto	Estados Unidos
7	Egipto	Estados Unidos	Estados Unidos	Estados Unidos	España
8	Nueva Zelandia	Pakistán	Nueva Zelandia	Nueva Zelandia	Francia
9	Perú	Perú	Francia	Francia	Nueva Zelandia
10	Francia	Nueva Zelandia	Perú	Argentina	Perú
11	Alemania	Afganistán	Polonia	Polonia	Argentina
12	Polonia	Alemania	Alemania	Alemania	Italia
13	Canadá	Francia	Turquía	Italia	Alemania
14	Italia	Polonia	Pakistán	Australia	Australia
15	Australia	Yemen	Italia	Pakistán	Polonia
16	Bélgica	Tayikistán	Canadá	Canadá	Turquía
17	Argentina	Irán	Australia	Turquía	Tailandia
18	Pakistán	Argentina	Argentina	Yemen	Chile
19	Irán	Canadá	Chile	Irán	Canadá
20	Australia	Bélgica	Irán	Polonia	Yemen

Cuadro 9: Los 10 principales países productores de cebollas y chalotes (2015-16)

Fuente: COMTRADE, Naciones Unidas

Posición	2015-16	
	País productor	Producción (toneladas)
1	China	22 300 000
2	India	19 299 000
3	Estados Unidos	3 159 400
4	Irán	2 381 551
5	Rusia	1 984 937
6	Turquía	1 904 846
7	Egipto	1 903 000
8	Pakistán	1 660 800
9	Brasil	1 536 300
10	República de Corea	1 411 650

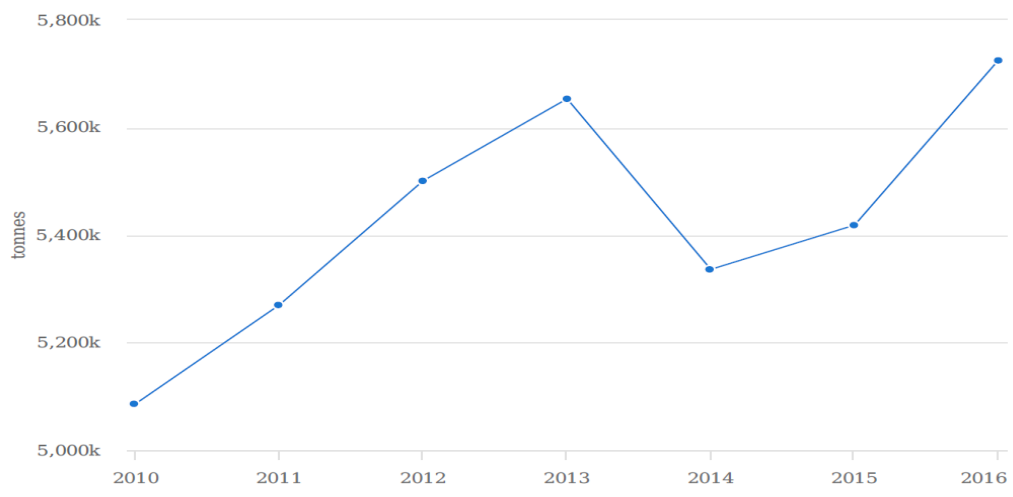


Gráfico 1: Producción mundial de cebollas y chalotes (2010-16)

Fuente: FAOSTAT

El valor de las exportaciones mundiales de chalotes se ha incrementado de media un 10,49 % al año. Asimismo, el valor de las importaciones mundiales de chalotes ha aumentado de media un 8,35 % al año. En el cuadro que figura a continuación se presenta de forma detallada el comercio internacional de cebollas y chalotes, que incluye las exportaciones, las importaciones y las reexportaciones.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

En la norma de la CEPE para las cebollas (FFV-25: Onions-2010) se ha establecido una característica de calidad básica para la cebolla así como una norma (FFV-56: Shallots-2013) relativa a la comercialización y el control de la calidad comercial de los chalotes. La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) también ha elaborado un folleto interpretativo para la inspección y certificación de la calidad de la cebolla. Una norma del Codex para la cebolla puede proporcionar un marco internacional amplio que abarque los aspectos de calidad e inocuidad de la cebolla y que garantice la calidad general del producto. Las normas de la CEPE y los folletos de la OCDE se pueden tomar como punto de partida para elaborar una norma más inclusiva mediante la incorporación de disposiciones acordadas de todos los países y regiones del mundo interesados en este producto.

El comercio internacional se ha visto sumamente afectado por la falta de una norma de alcance mundial para las cebollas y los chalotes. Los importadores prefieren importar frutas y hortalizas con arreglo a las normas del Codex. Así pues, el nuevo trabajo contribuiría a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente, a fin de potenciar el comercio internacional y atender las necesidades de los exportadores e importadores.

La elaboración de esta norma mundial se está llevando a cabo en consonancia con los objetivos legítimos de la Organización Mundial del Comercio y los estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, en los cuales se incluye la protección de la salud del consumidor y la garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos.

c) Mercado internacional o regional potencial

La importación de cebollas y chalotes va en aumento en la mayor parte de los países. La actividad comercial refleja un aumento de la tendencia de exportaciones e importaciones de cebollas y chalotes, así como un incremento de la población mundial y el desarrollo económico. Según los datos de COMTRADE, el valor total de las exportaciones de chalotes en 2015 fue de 3 338 282 USD (7 514 978 toneladas), mientras que el valor total de las importaciones fue de 3 227 394 USD (7 305 371 toneladas).

Existen diferentes variedades, formas y tamaños de cebollas y chalotes. Generalmente, el tamaño es el único criterio que se tiene en cuenta. Por consiguiente, la elaboración de una norma de calidad que incluya los requisitos relativos a la clasificación por calibres ayudará a potenciar el comercio. Véase también el apartado a).

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de las cebollas y los chalotes, desde su cultivo hasta la venta al por menor (por ejemplo, las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, el envasado, la presentación, el etiquetado y el almacenamiento), se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Estos parámetros han sido armonizados hasta cierto grado a nivel regional (por

ejemplo, la CEPE) y en grupo de países, (por ejemplo, en la OCDE). El uso de los folletos de la CEPE y la OCDE como base para elaborar una norma mundial armonizada tomando en consideración las necesidades de otros países y regiones debería, por tanto, permitir la protección del consumidor y facilitar la armonización mundial.

Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel regional en determinados aspectos, debería ser posible realizar un trabajo complementario a fin de llegar a disponer de una norma amplia sobre este producto objeto de comercio a nivel mundial.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

El nuevo trabajo mejorará la protección del consumidor y facilitará el comercio al establecer una norma de comercialización y control de calidad internacionalmente reconocida para la cebolla y los chalotes. La norma propuesta abordará los aspectos descritos en el apartado 3; por ejemplo, los requisitos mínimos, las categorías, el calibre, el color, la uniformidad o el envasado.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Una norma única para las cebollas y los chalotes abarcará todos los aspectos de las variedades para su consumo crudo pertinentes de cebollas rojas, blancas y amarillas y de chalotes rojos y grises comercializados en todo el mundo. En la propuesta se formulan recomendaciones para cebollas y chalotes destinados a una conservación a largo plazo y a su consumo como producto fresco.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Las normas existentes que se pueden tomar en consideración en la elaboración de una norma del Codex para la cebolla son las siguientes:

- *UNECE Standard FFV-25 concerning the marketing and commercial quality control of onions* (Norma de la CEPE FFV-25 sobre la comercialización y el control de la calidad comercial de las cebollas) (FFV-25: Onions-2010);
- *UNECE Standard FFV-56 concerning the marketing and commercial quality control of shallot* (Norma de la CEPE FFV-56 sobre la comercialización y el control de la calidad comercial de los chalotes) (FFV-56: Shallots-2013);
- *OECD International Standards for Fruit and Vegetables: onions* (Normas internacionales de la OCDE para frutas y hortalizas: cebollas) (OCDE, 2008);
- *ASEAN Standard on Shallots* (Norma de la ASEAN sobre los chalotes) (ASEAN stan. 14:2009).

El nuevo trabajo tomará en consideración estas normas en la formulación de la norma del Codex.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para las cebollas y los chalotes promoverá la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales y, en consecuencia, facilitará el comercio internacional. Del mismo modo, la elaboración de esta norma ayudará a proteger la salud de los consumidores frente a riesgos asociados con estos productos. El nuevo trabajo contribuye a estipular los requisitos de calidad esenciales para las cebollas y los chalotes destinados al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. Esta propuesta resulta pertinente para el Objetivo estratégico 1 de establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan, y sus objetivos correspondientes del Plan estratégico 2014-19, en particular el Objetivo 1.1 relativo a establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

La propuesta relacionada con la elaboración de una norma de productos para las cebollas y los chalotes forma parte del mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. Véanse también los apartados e) y f).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Para la elaboración de este documento de proyecto se utilizó como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización de las cebollas y los chalotes. Por tanto, en caso de necesitar información adicional en el curso de la elaboración de la norma, se puede consultar con este grupo de expertos, con inclusión de los expertos disponibles de otros países importadores y exportadores que participan en el Comité.

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta fase. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de órganos externos

No se requieren aportaciones técnicas de órganos externos.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo, como máximo, en tres reuniones del Comité, en función del acuerdo alcanzado por el mismo.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LAS BAYAS

(Preparado por México)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este proyecto de normalización define las especificaciones que han de cumplir las bayas, así como los requisitos básicos, a fin de garantizar a los consumidores un producto inocuo y de calidad.

La norma se aplicaría a las distintas variedades de bayas cultivadas a partir de:

- frambuesas (*Rubus idaeus* L.);
- zarzamoras (*Rubus* sect. *Rubus*);
- zarza-frambuesas (*Rubus loganobaccus* L.H. Bailey);
- grosellas blancas, rojas y negras (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.);
- grosella espinosa europea o uva espina (*Ribes uva-crispa* L.);
- mirtilo o arándano (*Vaccinium myrtillus* L.);
- arándano americano (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews);
- arándano de mata baja (*Vaccinium virgatum* Aiton);
- arándano rojo (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
- arándano trepador americano (*Vaccinium macrocarpon* Aiton);
- moras silvestres (*Vaccinium oxycoccos* L.);
- moras (*Rubus chamaemorus* L.);
- híbridos de estas especies como la boysena o baya de boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schldl. x *Rubus idaeus* L.), la baya de tay (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.) y la uva espina híbrida (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.).

Las bayas deberán suministrarse frescas al consumidor tras la preparación y envasado.

2. Pertinencia y actualidad

Las bayas son frutas muy apreciadas en todo el mundo para la preparación de diversos productos como zumos, mermeladas, dulces, vinos afrutados, etc. Por tanto, es preciso establecer una norma que abarque la inocuidad, calidad y etiquetado de este producto a fin de disponer de una referencia acordada internacionalmente por consenso de los principales productores y comerciantes.

Las bayas han adquirido importancia en los mercados alimentarios, dado que se han convertido en un alimento favorito para los consumidores de ingresos medios. Asimismo, existen estudios que atribuyen al consumo de bayas efectos positivos en la prevención de distintos tipos de enfermedades.

Los productores han adoptado la utilización de nuevas tecnologías con el objetivo de incrementar la eficiencia de los procesos de producción y satisfacer de esta manera el aumento de la demanda mundial de bayas.

En 2013, los principales productores mundiales de bayas eran, en orden descendente: los Estados Unidos de América (30 % de la producción mundial), España (21 %) y México (17 %). Juntos, estos países aportan el 68 % de la producción mundial.

La producción mundial de bayas superó ligeramente los 11 millones de toneladas en 2013, lo que representa un incremento del 5,3 % con respecto a 2012.

3. Principales aspectos que deben tratarse

Este proyecto de norma incluirá características relacionadas con el calibre, las categorías, la calidad, el envasado y el etiquetado.

Estas son las cuestiones más importantes a tener en cuenta:

- el establecimiento de los requisitos mínimos para las bayas, independientemente de su categoría de calidad;
- la definición de las categorías de calidad para clasificar las bayas de acuerdo con sus características;
- la formulación de las disposiciones relativas a la presentación, es decir, la uniformidad del producto envasado con el mismo origen, calidad, calibre, etc.;
- la incorporación de disposiciones relativas al marcado o el etiquetado en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*;
- el establecimiento de métodos de análisis para diversos parámetros de las bayas.

4. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

Existen diferentes variedades, formas y tamaños de bayas. Por tanto, su comercialización se lleva a cabo de conformidad con estas características.

La elaboración de una norma internacional para las bayas protegerá a los consumidores frente a las prácticas fraudulentas al tiempo que facilitará el comercio internacional. Este proyecto de normalización beneficiará a los consumidores y a los países productores y exportadores.

Criterios aplicables al producto

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen de comercio entre países

Según la FAO, durante el período 1995-2005, el valor de las exportaciones mundiales de bayas frescas mostró un incremento del 158 %, de 111,27 millones de USD en 1995 a 287,61 millones de USD en 2006, lo que equivale a una tasa de crecimiento anual media del 14,4 %.

La producción mundial de bayas en 2006 se acercó a 1 238 200 toneladas, frente a la producción registrada en 1995, de 828 700 toneladas, lo cual representa un crecimiento del 49 %, de forma que se puede afirmar que la tasa de crecimiento anual del producto es del 4,5 %.

México fue el principal exportador mundial en lo que respecta al valor de las exportaciones de bayas frescas, con un porcentaje entre 2004 y 2006 del 23 % del valor de las exportaciones mundiales, seguido de los Estados Unidos de América, con un 22 %, España, con un 16 %, Polonia, con un 10 %, Chile, con un 7 %, los Países Bajos, con un 4 %, y Bélgica, con un 3 %.

En 2010, los Estados Unidos de América fueron el mayor país exportador de bayas, con 42 952 toneladas. México exportó un volumen de 41 259 toneladas; la Argentina, 14 912 toneladas; España, 6 839 toneladas, y los Países Bajos, 3 800 toneladas en el mismo período.

****Figura 1: Principales exportadores de bayas en el mundo**

(Miles de USD)

Exportadores	Valor exportado en 2011	Valor exportado en 2012	Valor exportado en 2013	Valor exportado en 2014	Valor exportado en 2015
Estados Unidos	235 039	272 004	290 402	307 556	293 570
España	159 054	153 507	204 308	249 726	276 352
México	131 742	149 888	162 177	214 497	259 344
Países Bajos	41 950	53 043	61 460	75 401	140 343
Portugal	29 181	36 726	40 653	89 161	96 314
Marruecos	12 582	9 902	15 933	28 504	52 801
Polonia	21 702	19 240	31 539	33 991	42 875
Bélgica	21 643	21 931	32 757	28 909	27 642
Francia	14 751	18 583	17 074	18 590	20 877
Mundo	740 963	809 802	943 736	1 154 606	1 309 279

*Fuente: Sistema Producto Zarzamora A.C.

**Fuente: TradeMap

Producto: 081020 Frambuesas, zarzamoras, moras de morera y zarza frambuesas frescas

****Figura 2: Principales exportadores de bayas en el mundo**

(Miles de USD)

Importadores	Valor importado en 2011	Valor importado en 2012	Valor importado en 2013	Valor importado en 2014	Valor importado en 2015
Estados Unidos	325 037	404 536	456 747	619 761	822 025
Canadá	208 986	239 882	259 178	279 110	264 183
Alemania	63 627	78 340	108 583	138 713	161 607
Reino Unido	106 254	111 055	123 584	135 401	155 585
Países Bajos	38 641	45 377	46 671	50 740	100 212
Francia	61 442	69 558	65 354	71 532	73 795
España	6 577	6 149	11 739	24 040	46 305
Bélgica	20 058	20 884	32 092	40 058	39 374
Suiza	15 473	19 703	25 691	29 569	34 766
Mundo	981 936	1 164 926	1 344 995	1 639 104	1 918 795

**Fuente: TradeMap

Producto: 081020 Frambuesas, zarzamoras, moras de morera y zarza frambuesas frescas

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Actualmente existe una norma regional de la CEPE para las bayas conocida como FFV-57, pero no existen normas internacionales para estas frutas, y las que se comercializan en el mundo están sujetas a diferentes normas nacionales.

A fin de superar los obstáculos resultantes o posibles al comercio internacional, es fundamental integrar las distintas normas existentes en una única norma aceptada internacionalmente destinada a los importadores y los exportadores.

c) Mercado internacional o regional potencial

La producción de bayas se ha incrementado, por lo que el comercio se puede mejorar mediante la elaboración de normas de calidad para estas frutas. Los principales países importadores, que se corresponden con países de ingresos elevados, deben satisfacer una fuerte demanda interna. Canadá es el segundo mayor importador de arándanos americanos, arándanos agrios y fresas. En general, los mercados europeos y el canadiense han ganado cuota en las exportaciones e importaciones de bayas.

d) Posibilidades de normalización del producto

Es importante normalizar las características de las bayas comercializadas internacionalmente, lo que resulta factible mediante las siguientes características generales: el tamaño, la madurez, la calidad y los defectos permisibles, que son los parámetros adecuados del producto.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Actualmente no existe una norma de productos del Codex para las bayas, por lo que el nuevo trabajo facilitará el comercio de dicho producto mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada y aceptada internacionalmente.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

La norma sería horizontal, y se aplicaría a las variedades de bayas cultivadas a partir de:

- frambuesas (*Rubus idaeus* L.);
- zarzamoras (*Rubus* sect. *Rubus*);
- zarza-frambuesas (*Rubus loganobaccus* L.H. Bailey);
- grosellas blancas, rojas y negras (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.);
- grosella espinosa europea o uva espina (*Ribes uva-crispa* L.);
- mirtilo o arándano (*Vaccinium myrtillus* L.);
- arándano americano (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews);

- arándano de mata baja (*Vaccinium virgatum* Aiton);
- arándano rojo (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
- arándano trepador americano (*Vaccinium macrocarpon* Aiton);
- moras silvestres (*Vaccinium oxycoccos* L.)
- moras (*Rubus chamaemorus* L.);
- híbridos de estas especies como la boysena o baya de boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schldl. x *Rubus idaeus* L.), la baya de tay (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.) y la uva espina híbrida (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.).

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Norma regional FFV-57 de la CEPE para las bayas.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración del proyecto de normalización para las bayas está en consonancia con los siguientes objetivos estratégicos del Codex: 1.1 Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius; 3.1 Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes, y otros trabajos del Codex en curso

El proyecto de normalización para las bayas es un nuevo trabajo y no está relacionado con ningún documento del Codex existente sobre la materia.

7. Determinación de la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se precisa asesoramiento científico de expertos.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas de parte de órganos externos

No se necesitan contribuciones técnicas de órganos externos.

9. Programa propuesto para la realización de este trabajo

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo, como máximo, en tres reuniones del Comité, en función de las contribuciones de los miembros y el acuerdo alcanzado por estos.

10. Información general sobre las bayas

Origen y distribución geográfica:

Las bayas se cultivan en una gran diversidad de países de acuerdo con las características climáticas de cada uno.

Usos: Las bayas tienen distintos usos y pueden consumirse: i) frescas; ii) utilizadas como insumos para una gran diversidad de productos tales como compotas, purés, zumos, vinos, ingredientes para pastelería, cereales, saborizantes, jarabes, licores, jaleas y para fines medicinales; iii) también se pueden vender congeladas.

Nutrición: Por lo general las bayas tienen un bajo contenido de calorías, grasas y sodio, y son ricas en minerales esenciales, fibra alimentaria (en particular, fibras solubles como las pectinas) y vitamina C.

La mayoría de las bayas contienen azúcares como la glucosa, la fructosa y la sacarosa, que contribuyen a su sabor dulce.

Todas las bayas contienen carotenoides, que incluyen componentes que son precursores de la vitamina A.

Está demostrado que las bayas contienen una elevada concentración de componentes antioxidantes (principalmente polifenoles, carotenoides y vitamina C) y son uno de los alimentos de consumo frecuente que tienen más capacidad antioxidante.

Las cantidades de estos componentes antioxidantes varían entre las especies de bayas y pueden verse influidas por las condiciones de cultivo.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA PARA ELABORAR UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS**

(Preparado por Australia y los Estados Unidos de América)

1. Finalidad y ámbito de aplicación del Código de prácticas

El propósito de este código de prácticas será ofrecer orientaciones a los operadores de empresas de alimentos y las autoridades competentes para gestionar los alérgenos en la producción de alimentos, entre otras, orientaciones acerca de los controles para evitar el contacto cruzado. La gestión de los alérgenos alimentarios también incluye su etiquetado, que está regulado por la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CXS 1-1985).

La elaboración de un código de prácticas para la gestión de los alérgenos contribuirá a preservar la salud y seguridad de los consumidores en una cadena de suministro globalizada. Asimismo facilitará la adopción de un enfoque proactivo para gestionar los alérgenos en la producción de alimentos, en lugar de mantener una respuesta reactiva una vez se haya identificado el peligro para la inocuidad alimentaria.

El ámbito de aplicación del código de prácticas abarcará la gestión de los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro, incluso durante la producción, así como en los puntos finales de la cadena, el comercio minorista y los servicios de restauración. Abordará las buenas prácticas de higiene (BPH) en las prácticas de producción y preparación de alimentos en los servicios de restauración.

La mayoría de las alergias alimentarias están causadas por una reacción inmunológica adversa (hipersensibilidad) a determinadas proteínas alimentarias. Además, pueden existir otros motivos por los que el consumidor deba evitar determinados alimentos, como la intolerancia, que no causa anafilaxia pero puede repercutir de forma significativa en su calidad de vida.

La alergia a los alimentos puede clasificarse según su mecanismo de inmunidad:

- mediada por inmunoglobulina E (IgE) (hipersensibilidad inmediata);
- no mediada por IgE (mediada por célula, o “hipersensibilidad retardada”);
- mixta, mediada y no mediada por IgE.

El ámbito de aplicación de este código de prácticas abordará las alergias alimentarias mediadas por IgE y por célula (por ejemplo, la enfermedad celíaca) que pueden ser causadas por dosis bajas del alimento desencadenante (lo que exige atención en materia de BPH además del etiquetado). El código de prácticas no se ocupará de la intolerancia a sustancias como la lactosa y los sulfitos, que únicamente puede tratarse mediante estrategias de etiquetado.

2. Principales aspectos que deben tratarse

Los principales aspectos de este código de prácticas para la gestión de los alérgenos en los alimentos elaborados son los siguientes:

Ámbito de aplicación - La aplicación del código de prácticas, los puntos de la cadena de suministro de los alimentos que abarca y los alimentos alergénicos que se consideran un riesgo de máxima prioridad.

Definiciones - Qué alérgenos alimentarios deben gestionarse y qué es contaminación por alérgenos (por ejemplo, “contacto cruzado”).

Papel de las autoridades competentes, de los operadores de empresas de alimentos y de los consumidores - Los organismos encargados de hacer cumplir las normas, las empresas de alimentos y los consumidores, todos ellos desempeñan un papel en la gestión del riesgo de los alérgenos alimentarios. Entender la naturaleza de esta cuestión, las medidas de control adecuadas y las necesidades de información de los consumidores aporta información para determinar los requisitos que se deben cumplir y exigir para ofrecer como resultado alimentos inocuos.

Capacitación y supervisión - Las mejores prácticas en la gestión de alérgenos y en la sensibilización del personal.

Materias primas - Prácticas de gestión de alérgenos para minimizar el riesgo.

Almacenamiento y distribución - Identificación y separación de alérgenos.

Fabricación y servicios de restauración - Medidas de control relativas, entre otros, al equipo, al proceso de diseño y a la limpieza.

Formulación y etiquetado - Garantizar que todos los alérgenos presentes en los alimentos figuran en la etiqueta.

Pruebas y análisis - Validación y verificación del control de alérgenos.

Herramientas de gestión del riesgo - Reclamaciones de los consumidores, medidas correctivas, retirada de productos.

3. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general - Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado.

La protección de la salud del consumidor y la inocuidad de los alimentos es una prioridad del Codex. La inocuidad de los alimentos, tal como se define en los *Principios generales de higiene de los alimentos*, es una garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (CXP 1-1969).

Aunque las alergias alimentarias pueden afectar a una parte relativamente pequeña de la población, una reacción alérgica puede poner en peligro la vida o resultar mortal. Los alérgenos son siempre motivo de preocupación en lo referente a la inocuidad de los alimentos, tanto entre los consumidores con alergias como entre los operadores de empresas de alimentos.

El código de prácticas propuesto cumplirá con este criterio del modo siguiente:

- reforzando la importancia que tiene la gestión de los alérgenos alimentarios para los consumidores, teniendo en cuenta que las alergias alimentarias son un problema creciente para la inocuidad de los alimentos a escala mundial;
- estableciendo principios y controles acordados internacionalmente para la gestión de la contaminación por alérgenos en los alimentos;
- ofreciendo una mayor garantía de entendimiento de la gestión de los alérgenos y de que todos los operadores de empresas de alimentos la pueden aplicar sistemáticamente.

a) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos aparentes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

Con la creciente carga que suponen los alérgenos alimentarios para la salud surge la expectativa de que los operadores de empresas de alimentos y las autoridades competentes tomen medidas para gestionar la contaminación por alérgenos. En un mercado mundial es fundamental que exista un entendimiento internacional sobre esta cuestión y sobre las medidas necesarias para abordarla. Un documento de orientación elaborado de forma internacional para una mejor práctica de la gestión de los alérgenos facilitará la consecución de este objetivo.

b) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos

El ámbito de aplicación del código de prácticas abarcará la gestión de los alérgenos a lo largo de toda la cadena de suministro, incluso durante la producción, así como en los puntos finales de la cadena, el comercio minorista y los servicios de restauración. Abordará las buenas prácticas de higiene (BPH) en las prácticas de producción y preparación de alimentos en los servicios de restauración.

La revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* incorpora la contaminación por alérgenos como una medida de control de higiene fundamental, teniendo en cuenta que, por su carácter alérgico, algunos alimentos deberían formar parte de la identificación de peligros y se deberían manejar con los controles adecuados para evitar su presencia en los alimentos cuando no figuren en la etiqueta. El hecho de que los alérgenos se consideren cada vez más como un posible peligro para la inocuidad alimentaria evidencia que se espera que los operadores de empresas de alimentos y las autoridades competentes tengan en cuenta la gestión de los alérgenos en los sistemas de control de higiene.

La elaboración de un código de prácticas ofrecerá apoyo adicional tanto a los operadores de empresas de alimentos como a las autoridades competentes y facilitará la aplicación de los *Principios generales* revisados.

c) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Esta propuesta se elaboró tras proponerse la incorporación a los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) de la contaminación por alérgenos como una medida clave para el control de la higiene.

La *Norma General del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) establece que deberán declararse siempre como tales determinados alimentos e ingredientes que se ha comprobado que causan hipersensibilidad.

d) Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta

Si bien las actuales prácticas en materia de gestión de alérgenos han contribuido a aumentar el grado de inocuidad de los alimentos ante la acción de alérgenos, los enfoques de gestión del riesgo siguen siendo divergentes. Integrar en un código de prácticas un enfoque de gestión de riesgos basado en principios comúnmente aceptados permitiría aplicar una gestión coherente y fácilmente comprensible en toda la industria alimentaria.

e) Consideración de la magnitud mundial del problema o asunto

Las alergias alimentarias son una cuestión cada vez más preocupante en materia de inocuidad de los alimentos a escala mundial y se han convertido en una pesada carga para la salud pública y personal.

En los Estados Unidos de América, se calcula que el 2 % de la población adulta y aproximadamente el 5 % de los lactantes y niños pequeños padecen alergias alimentarias. En torno a 20 000 consumidores necesitan tratamiento de urgencia y todos los años mueren estadounidenses debido a reacciones alérgicas a los alimentos (USFDA, 2016a).

En Europa, los casos de alergias alimentarias se han duplicado y el número de ingresos hospitalarios por reacciones alérgicas graves se ha multiplicado por siete en el último decenio (EAACI, 2015).

En Australia, se estima que presentan alergias alimentarias el 10% de los lactantes del país, entre el 4 % y el 8 % de los niños menores de cinco años y en torno al 2 % de la población adulta. Las tasas de ingresos hospitalarios por anafilaxia ha aumentado y, a pesar de que las tasas más elevadas se observan en niños menores de cinco años, también se han duplicado en niños de mayor edad (entre 5 y 14 años). Entre 2005 y 2012 se produjo un incremento del 50 % en los ingresos por anafilaxia relacionada con alergias alimentarias en comparación con los siete años anteriores (Mullins *et al.*, 2015).

Australia analizó los datos correspondientes a los productos retirados en los últimos diez años y observó que el motivo más habitual para su retirada era la presencia de alérgenos no declarados, que representaba aproximadamente un tercio de todos los productos retirados. Durante este periodo, la presencia de leche no declarada fue el motivo más frecuente para la retirada de productos con alérgenos, seguido de la presencia de maní (cacahuete). La causa más habitual para la retirada de productos relacionados con alimentos importados fue la presencia de alérgenos no declarados (53 %).

Un análisis de las causas que llevaron en última instancia a la retirada de productos en 2016 y hasta principios de 2017 permitió determinar las siguientes razones principales por las que se producen problemas con los alérgenos en materia de inocuidad de los alimentos:

- falta de competencias y conocimiento sobre los requisitos en materia de etiquetado;
- cuestiones relativas a la verificación de los proveedores;
- errores de envasado;
- contacto cruzado accidental.

Del mismo modo, en los Estados Unidos de América los alérgenos no etiquetados siguen siendo una de las principales causas de la retirada de productos y la causa principal de incidentes en los alimentos sujetos a notificación en el caso de aquellos regulados por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) (los alimentos sujetos a notificación son aquellos que plantean un riesgo con consecuencias negativas graves para la salud de los consumidores o incluso la muerte). Las notificaciones de alimentos con alérgenos no declarados que fueron comunicadas al Registro de incidentes sanitarios en productos agroalimentarios de la FDA pasaron de un 30 % en el primer año de funcionamiento del registro (del 8 de septiembre de 2009 al 7 de septiembre de 2017) a un 47 % en su quinto año (del 8 de septiembre de 2013 al 7 de septiembre de 2014) (USFDA, 2016b). La leche fue el más habitual de los principales alérgenos alimentarios específicos no declarados. Las causas subyacentes son similares a las que se determinaron para Australia (Gendel *et al.*, 2014).

Los alimentos elaborados con múltiples ingredientes son los que más se ven involucrados en la retirada de productos por presencia de alérgenos no declarados.

4. Criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades para los nuevos trabajos por parte del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

En los Estados Unidos se promulgó recientemente una nueva normativa sobre controles preventivos con arreglo a la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA. Esta normativa aborda de manera específica la necesidad de establecer controles para los alérgenos alimentarios (un etiquetado adecuado y la prevención del contacto cruzado) en instalaciones en las que se manipulen alérgenos alimentarios. Estos requisitos se aplican a todas las instalaciones nacionales y extranjeras que fabriquen, elaboren, envasen o almacenen alimentos para consumo en los EE. UU. En este país se están elaborando orientaciones sobre cómo cumplir con estos requisitos. Sin embargo, la necesidad de establecer controles

para los alérgenos es mundial. De hecho, debido a la necesidad de proteger a los consumidores, en muchos países se exige el etiquetado de los alérgenos.

Especial inquietud causa la necesidad de establecer orientaciones sobre los controles para garantizar que los alérgenos figuran en la etiqueta y que el producto está correctamente etiquetado. En tanto que los requisitos en materia de etiquetado se regulan en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), la gestión de las etiquetas para garantizar que los alimentos contengan la información necesaria para los consumidores alérgicos queda regulada principalmente mediante BPH. De este modo, el ámbito de aplicación del trabajo se centrará en este tipo de controles, así como en aquellos controles que eviten la incorporación involuntaria de un alérgeno a un producto en cuya etiqueta no figura dicho alérgeno (contacto cruzado), que puede producirse cuando se utilizan el mismo equipo, los mismos utensilios, etc. para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos sin unas BPH adecuadas. Estos tipos de control pueden ser aplicados en gran medida por cualquier país.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta está en consonancia con el Plan estratégico 2014-19 de la Comisión del Codex Alimentarius.

Objetivo estratégico 1: Establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y las que surjan.

Los miembros han identificado la elaboración de un código de prácticas para la gestión de los alérgenos en los alimentos elaborados, por lo que se cumple el Objetivo estratégico 1.2 de identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes. La presencia de alérgenos no declarados constituye un problema importante en materia de inocuidad de los alimentos, especialmente en aquellos países en desarrollo en los que cada vez se dan más casos en los que los alimentos son el agente causante de anafilaxia y de la muerte por anafilaxia.

Objetivo estratégico 2: Garantizar la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex.

La elaboración de un código de prácticas del Codex para la gestión de los alérgenos se ajusta al Objetivo 2.3 “aumentar la aportación científica de los países en desarrollo”, concretamente al 2.3.3, “fomentar la participación sostenida y continua de los expertos científicos y técnicos de países en desarrollo en la labor del Codex”. Las orientaciones actuales sobre control de alérgenos se han elaborado sin aportaciones de los países en desarrollo. Esta ocasión ofrece la oportunidad de incorporar aportaciones de estos países.

Objetivo estratégico 3: facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

Con la creciente carga que suponen los alérgenos alimentarios para la salud surge la expectativa de que los operadores de empresas de alimentos y las autoridades competentes tomen medidas para gestionar la contaminación por alérgenos, por lo que esto afecta a todos los miembros. En un mercado mundial es fundamental que exista un entendimiento internacional sobre esta cuestión y sobre las medidas necesarias para abordarla. Estas orientaciones pueden resultar especialmente provechosas para las autoridades competentes de los países en desarrollo ya que puede que no dispongan de los recursos necesarios para elaborar sus propios documentos de este tipo. Por tanto, prevemos que se constituyan grupos de trabajo electrónicos y presenciales, paralelos a la reunión del CCFH cuando sea posible, y que se ofrezca traducción a los idiomas oficiales de la comisión en la medida en que sea posible.

Objetivo estratégico 4: Aplicar sistemas y prácticas de gestión del trabajo eficaces y eficientes

Durante la elaboración de las orientaciones, todos los documentos de trabajo y los debates electrónicos se distribuirán de forma oportuna y transparente a través del foro electrónico en: <http://forum.codex-alimentarius.net/>. A medida que avance la revisión, las versiones más recientes se traducirán a los idiomas oficiales de la Comisión antes de la reunión anual del Comité.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

Esta propuesta se elaboró tras proponerse la incorporación a los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) de la contaminación por alérgenos como una medida clave para el control de la higiene.

La *Norma General del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) establece que deberán declararse siempre como tales los siguientes alimentos e ingredientes que se ha comprobado que causan hipersensibilidad:

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;

- crustáceos y sus productos;
- huevos y productos de los huevos;
- pescado y productos pesqueros;
- maní, soja y sus productos;
- leche y productos lácteos (incluida lactosa);
- nueces de árboles y sus productos derivados;
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

7. Determinación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No es necesario asesoramiento científico por parte de expertos de la FAO, la OMS u otros órganos de expertos competentes. El peligro ya se conoce y los esfuerzos se centrarán en describir las medidas de control para reducir al mínimo la contaminación por alérgenos.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas

No se prevén contribuciones técnicas de la FAO y la OMS, aunque tal vez se requiera asesoramiento técnico de expertos en alergias alimentarias procedentes de países miembros. Los países miembros se encargarán de obtener aportaciones pertinentes dentro de su propio territorio, si bien se reconoce que existen diversos organismos establecidos que proporcionan conocimientos técnicos especializados, como los aportados por los expertos de organizaciones como el Programa de investigación y recursos sobre alergias alimentarias (FARRP) de los Estados Unidos y la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) así como de grupos de consumidores como Allergy & Anaphylaxis de Australia.

9. Calendario para la realización de los nuevos trabajos (normalmente, el plazo para la elaboración de una norma no debería ser superior a cinco años)

- CCFH49 (2017): Respaldo de la propuesta de nuevo trabajo por parte del CCFH.
- CAC41 (2018): Aprobación del nuevo trabajo por parte de la CAC.
- CCFH50 (2018): Fecha de inicio - documento de debate y anteproyecto de código de prácticas en el trámite 3.
- CCFH51 (2019): Adopción en el trámite 5
- CCFH52 (2020): Finalización del código de prácticas.
- CAC42 (2021): Adopción en el trámite 8.

Referencias

EAACI (Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica). *Allergy Awareness Campaign*. Publicado en línea, página actualizada: 26 de octubre de 2015

<http://www.eaaci.org/outreach/eaaci-campaigns/2877-allergy-awareness-campaign.html>

Gendel, S., Zhu, J., Nolan, N. y Gombas, K. 2014. Learning from FDA Food Allergen recalls and reportable foods. *Food Safety Magazine*. Abril/mayo

<http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/aprilmay-2014/learning-from-fda-food-allergen-recalls-and-reportable-foods/>

Mullins, R., Dear, K. y Tang, M. 2015. Time trends in Australian hospital anaphylaxis admissions in 1998-1999 to 2011-2012. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Publicado en Internet: 13 de julio de 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaci.2015.05.009>

USFDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU.), Oficina de Seguridad de Aditivos para Alimentos. 2016a. *Food Allergens*. Publicado en línea, página actualizada: 30 de noviembre de 2016

<https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/default.htm>

USFDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU.). 2016b. *The reportable food registry: a five year overview of targeting inspection resources and identifying patterns of adulteration*. Publicado en línea, página actualizada: 24 de mayo de 2016

<https://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/RFR/ucm200958.htm>

DOCUMENTO DE PROYECTO

Elaboración de un documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos

(Preparado por la Unión Europea)

1. Objetivo y ámbito de aplicación del documento de orientaciones

El propósito de este nuevo trabajo es ofrecer orientaciones destinadas a las autoridades competentes sobre la gestión de los brotes o crisis transmitidas por los alimentos, en particular la comunicación entre los programas nacionales con la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos (INFOSAN). Estas orientaciones pretenden abordar la preparación, detección, respuesta y recuperación, con el objetivo de limitar el alcance de tales incidentes. El ámbito de aplicación se limita a los peligros biológicos. Estas orientaciones intentan complementar los documentos realizados por la FAO/OMS y los textos del Codex, según proceda, y establecer un vínculo con estos trabajos. El documento definirá el papel que desempeñan las autoridades competentes y la colaboración con los operadores de empresas de alimentos y otras partes interesadas durante los brotes o crisis transmitidas por los alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

La mayoría de las normas del Codex ofrecen directrices sobre buenas prácticas de higiene generales o sectoriales, buenas prácticas de fabricación, etc. destinadas a evitar la contaminación y la exposición de los seres humanos a los peligros a través del consumo de alimentos. Lamentablemente, no siempre se puede evitar la exposición y pueden producirse casos esporádicos o múltiples vinculados a la misma fuente alimentaria (un brote, o eventualmente una crisis si se trata de un brote grave o extendido). El documento de orientaciones sobre la gestión del riesgo que se propone viene así a complementar las normas actuales en aquellos casos en que la prevención no ha sido totalmente eficaz.

3. Principales aspectos que deben tratarse

Las orientaciones incorporarán recomendaciones sobre la preparación ante los brotes y sobre su gestión.

La preparación se centrará en recomendaciones para aplicar y mantener un enfoque estructurado antes de que se produzca un brote, y tratará los siguientes aspectos, sin limitarse solo a ellos:

- redes de alerta para la seguridad pública y la inocuidad de los alimentos;
- uso de una tipificación molecular de los datos de los patógenos para facilitar la detección de vínculos entre los casos humanos y los alimentos;
- estructuras y herramientas para el intercambio de información entre las autoridades de salud pública y las de inocuidad de los alimentos;
- creación de redes permanentes de gestión y de comunicación de crisis;
- disposiciones relativas a la rastreabilidad;
- ejercicios de simulación y capacitación.

En relación con la gestión de los brotes o crisis, las recomendaciones se centrarán en los aspectos siguientes, sin limitarse solo a ellos:

- investigaciones en seres humanos para identificar la posible fuente alimentaria;
- evaluación (rápida) del riesgo;
- rastreo de los alimentos afectados desde el origen hasta el destino;
- solidez de la información (como análisis de tipificación molecular, investigaciones ambientales y epidemiológicas);
- comunicación a los consumidores y socios comerciales.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

a) Garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado

Los brotes o crisis de transmisión alimentaria tienen un efecto directo en la salud pública (morbilidad y, en ocasiones, mortalidad). A menudo van acompañados de reacciones desproporcionadas por parte de los consumidores y socios comerciales, no relacionados únicamente con los lotes afectados. Es posible que el hecho de disponer de unas directrices para un enfoque estructurado de la gestión y la comunicación de los brotes o crisis pudiese limitar estos efectos y traducirse en una mejor preparación ante estas situaciones tanto en los países en desarrollo como en los países desarrollados.

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

La legislación sobre inocuidad de los alimentos se centra en la prevención, la vigilancia y las medidas correctivas (cuando son necesarias). En caso de que se produzca un brote o crisis, si no existe un enfoque y una estrategia de comunicación coordinados (por ejemplo, entre las autoridades de salud pública y las de inocuidad de los alimentos) puede generarse confusión e incertidumbre, lo que causaría impedimentos al consumo nacional y al comercio internacional. La introducción de un enfoque, acordado a escala mundial, podría reducir las repercusiones sobre el comercio.

c) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos.

Véase el punto 4.7.

d) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo o propuestos por los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes

Algunos trabajos realizados por la FAO y/o la OMS, así como textos del Codex resultan pertinentes para esta iniciativa. La nueva norma hará referencia a estos trabajos en las secciones pertinentes, complementándolos e indicando de qué manera deben tratarse en el contexto específico de la preparación ante crisis o brotes (micro)biológicos y la gestión de estas situaciones. La norma debería proporcionar un enfoque integrado que establezca un vínculo con los trabajos realizados y mejore el conocimiento sobre los documentos existentes. En el cuadro siguiente se incluyen detalles.

Cuadro

Trabajos realizados por la FAO o la OMS, y textos del Codex	Vínculo con las propuestas de nuevas normas del Codex
<i>Guía de la FAO y la OMS para la aplicación de principios y procedimientos del análisis de riesgos en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos</i> ²	Esta Guía es de carácter general. La nueva norma ofrecería un enfoque más integrado que incorporaría enlaces con datos de investigaciones en humanos sobre su fuente y el rastreo de las remesas afectadas desde su origen hasta su destino. Se debería asimismo facilitar información sobre algunas herramientas nuevas (por ejemplo, el análisis molecular), que contribuyen a las investigaciones y son específicas para los peligros microbiológicos.
La publicación de la OMS <i>Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and controls</i> [Brotos de enfermedades transmitidas por los alimentos: directrices para la investigación y el control] ³	Este documento de la OMS se centra principalmente en investigaciones de casos en humanos y ofrece una síntesis de datos para la evaluación previa del riesgo (para todos los peligros y con fines de referencia). Dentro del ámbito de aplicación de una norma del Codex, se hará más hincapié en aspectos como: los brotes microbiológicos; las investigaciones sobre alimentos; la forma de procesar los datos analíticos, tanto históricos como nuevos, obtenidos de estudios sobre humanos y alimentos, y combinarlos con la información extraída de investigaciones epidemiológicas; la detección de deficiencias en la investigación; el rastreo de los alimentos afectados hasta su destino, etc.
El manual de capacitación de la FAO <i>Enhancing Early Warning Capabilities and Capacities for Food Safety</i> [Mejora de la capacidad de alerta rápida en favor de la inocuidad alimentaria] ⁴	La creación de sistemas de detección y alerta tempranas constituye una parte fundamental en la preparación ante brotes. Además de hacer referencia a la Guía práctica de la FAO, el proyecto de directrices también presentará ejemplos de instrumentos para detectar específicamente brotes microbiológicos (por ejemplo mediante el establecimiento de un vínculo con los resultados de los análisis moleculares) e incluirá redes de alerta en humanos (dado que el punto de partida suelen ser

² http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78042/1/9789243502472_spa.pdf

³ http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/outbreak_guidelines.pdf

⁴ <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>

	casos en seres humanos) y la integración de las redes de alerta humanitaria con las de alerta ante emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
<i>Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos</i> ⁵	El documento existente proporciona una base muy general para la preparación. El objetivo es complementar este trabajo mediante el establecimiento de directrices en materia de aplicación práctica y más específica de medidas de preparación para afrontar brotes microbiológicos.
<i>Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999)</i> ⁶	La orientación propuesta únicamente hará referencia a las evaluaciones de riesgos existentes y a la necesidad de disponer de una estructura para llevar a cabo una evaluación rápida de riesgos de reciente aparición. En la nueva norma se recomendará adoptar esta medida de acuerdo con los principios y directrices establecidos en el documento CXG 30-1999.
<i>Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CXG 19-1995)</i> ⁷	El intercambio de información constituye solo una parte de la preparación ante los brotes o crisis y su gestión. Esta parte puede abreviarse introduciendo referencias a las recomendaciones formuladas en el documento CXG 19-1995.
<i>FAO/WHO Risk Communication Applied to Food Safety Handbook [Manual de la FAO y la OMS sobre la comunicación de riesgos aplicada a la inocuidad alimentaria]</i> ⁸	Este manual trata sobre la comunicación de riesgos para la inocuidad de los alimentos en general y servirá de referencia para elaborar una de las secciones fundamentales del anteproyecto de directrices: la relativa a la comunicación de riesgos. El anteproyecto de directrices proporcionará las cuestiones clave en materia de comunicación de riesgos relacionados con una situación específica de brote (en particular, la comunicación en caso de incertidumbre en torno a la fuente) y peligros biológicos.
La publicación de la OMS <i>Outbreak Communication. Best practices for communicating with the public during an outbreak</i> [La comunicación de brotes. Mejores prácticas en la comunicación con el público durante un brote] ⁹	El documento de la OMS es general y no aborda la comunicación sobre los alimentos como posible fuente del brote, si bien existe la necesidad de ofrecer una orientación específica relacionada con este tipo de comunicación durante situaciones concretas de brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos.
<i>Food Traceability Guidance</i> [Guía sobre la rastreabilidad de los alimentos] ¹⁰	En esta publicación de la FAO se aborda la manera de aplicar un sistema de rastreabilidad y cómo utilizarlo para la retirada de productos, que constituye una parte fundamental de la preparación ante los brotes o crisis y de la gestión de estas situaciones. La Guía no se ocupa de los instrumentos para analizar información sobre rastreabilidad procedente de distintas fuentes a fin de detectar los puntos críticos y brindar orientación sobre estudios más detallados y las fuentes. En el

⁵ <http://www.fao.org/docrep/013/i1686s/i1686s00.pdf>

⁶ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCAC%2BGL%2B30-1999%252FCXG_030s_2014.pdf

⁷ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCAC%2BGL%2B19-1995%252FCXG_019s.pdf

⁸ <http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>

⁹ http://www.who.int/csr/resources/publications/WHO_CDS_2005_32web.pdf

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7665e.pdf>

	documento de orientación propuesto sí se incluirá información sobre estos instrumentos.
La INFOSAN ¹¹ , en particular el borrador del Modelo para comunicación de la INFOSAN y el Reglamento Sanitario Internacional: <i>National protocol for information sharing with national and international partners during food safety events and outbreaks of foodborne illness</i> [Protocolo nacional para el intercambio de información con asociados nacionales e internacionales durante incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria y brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos] ¹²	La referencia a la INFOSAN es fundamental en la gestión de los brotes o crisis como medio para intercambiar información con los socios comerciales, por cuanto forma parte de la preparación ante los brotes o crisis y su gestión. En el proyecto de modelo para la INFOSAN se indica cuándo (diagrama de decisiones) y de qué manera (modelo de notificaciones) utilizar la Red. La propuesta de orientaciones servirá para integrar la INFOSAN en un enfoque amplio, aunque también ofrecerá consejos a los países sobre cómo deben coordinarse y compartir la información a nivel nacional, tomando en consideración la gobernanza central y regional.
Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos ¹³	La retirada de alimentos podría formar parte de la gestión de los brotes. En las directrices propuestas no se tratará en detalle cómo organizar una retirada de alimentos aunque se incluirán referencias a la Guía de la FAO/OMS. Uno de los temas que se abordarán en las directrices será la manera de determinar los envíos que deben retirarse como resultado de las investigaciones sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

e) Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta.

A pesar de que los brotes o crisis estén causados por una amplia gama de peligros y de que las circunstancias puedan ser diferentes, se necesita un documento de orientaciones que ofrezca un enfoque estructurado para la gestión de brotes o crisis de transmisión alimentaria con el objeto de estar bien preparados, limitar las repercusiones en la salud pública y en el comercio y actuar de forma eficaz en una situación que exige medidas inmediatas.

f) Consideración de la magnitud mundial del problema o asunto

Los brotes o crisis de transmisión alimentaria se producen en cualquier parte del mundo. Cabe citar como ejemplo que en 2015 se notificaron en la UE más de 4 300 brotes de transmisión alimentaria microbiológica con más de 36 000 casos en humanos, de los cuales más de 3 800 requirieron ingreso hospitalario y causaron 17 muertes, a pesar de la existencia de normas de inocuidad de los alimentos con un nivel preventivo relativamente elevado.

5. Criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades para los nuevos trabajos por parte del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

a) Actualidad de la información: Sí

Recopilar e intercambiar experiencias para mejorar el grado de preparación en todo el mundo puede reducir las repercusiones de los futuros brotes o crisis en la salud pública y en el comercio.

Además, cada vez hay más datos disponibles procedentes de nuevos métodos de análisis molecular (p.ej., secuenciación del genoma completo), lo que facilita la identificación de agrupaciones de casos humanos y de una fuente alimentaria. Esta información posibilita una detección más temprana de los brotes, una mejor gestión de este tipo de incidentes y ajustar mejor la identificación de los lotes afectados y permite, por tanto, reducir el impacto de las medidas que se tomen.

Es preciso tratar estos nuevos y complejos datos en un marco adecuado de gestión del riesgo y de comunicación de los riesgos.

b) Repercusiones positivas sobre la salud pública – riesgo para la salud pública transmitido por los alimentos: Sí, elevado (20)

Existen numerosas descripciones de las repercusiones que tienen los brotes de transmisión alimentaria en la salud pública. Véase también el punto 4.6. En 2011, un único brote de ECTS O104:H4 en semillas

¹¹ http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/es/

¹² Pendiente de publicación.

¹³ <http://www.fao.org/docrep/017/i3006s/i3006s.pdf>

germinadas hizo que enfermaran al menos 4 000 personas, de las cuales 55 murieron. En 2008, en Canadá, la listeriosis en carnes frías hizo enfermar a 57 personas, 24 de las cuales murieron. Una mejor preparación y una mejor gestión pueden repercutir de forma muy positiva en la salud pública.

c) **Repercusiones en el comercio debido al riesgo para la salud pública: clasificación de 10**

Las orientaciones son pertinentes para todos los alimentos. Los brotes causados por alimentos pueden provocar reticencia en los consumidores a comprar el tipo específico de alimento sospechoso e incluso a comprar otros alimentos no asociados directamente con el brote. La confianza de los consumidores puede debilitarse aún más si se produce una comunicación prematura e inadecuada sobre la fuente del brote. Por lo general, recuperar la confianza de los consumidores es una tarea larga y difícil, lo que pone a los operadores de empresas de alimentos en situaciones muy complicadas. Durante el brote de ECTS de 2011 se calcula que las pérdidas de los agricultores del sector de frutas y verduras ascendieron a 812 millones de EUR en tan solo las dos primeras semanas. Las prohibiciones a las exportaciones alcanzaron un valor anual de 600 millones de EUR. La demanda interpuesta en Ontario reclamaba daños por valor de 350 millones de USD por el brote de listeriosis de 2008.

6. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan

Todos los días se producen brotes (micro)biológicos y se espera que el número de brotes identificados aumente debido a los nuevos métodos analíticos. Esto no supone en sí mismo un aumento del riesgo para la salud pública, ya que simplemente se trata de brotes que no habían sido identificados anteriormente, pero sí que aumenta, no obstante, la necesidad de gestionar los brotes de forma adecuada ya que pueden causar un impacto económico significativo (repercusiones en el consumo y el comercio).

Objetivo estratégico 2: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgo en el desarrollo de las normas del Codex

El documento de orientaciones no aborda ningún peligro o producto alimentario específico. Se pretende que resulte pertinente para todos los peligros microbiológicos en todos los tipos de alimentos que causan brotes. El documento de orientaciones incorporará tres componentes de análisis de riesgos bien diferenciados: brindará recomendaciones sobre actividades de gestión previa del riesgo, entre ellas una primera evaluación rápida del riesgo en situación de brote, sobre las medidas de gestión del riesgo que se deben aplicar para estar bien preparados y limitar el alcance de un brote y sobre el modo en que la comunicación debería tratar de restablecer la confianza de los consumidores y de los socios comerciales en la inocuidad de los alimentos producidos.

Objetivo estratégico 3: facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

Como se pueden producir brotes en cualquier lugar del mundo, las orientaciones propuestas son pertinentes para todos los miembros. Estas orientaciones pueden resultar especialmente provechosas para las autoridades competentes de los países en desarrollo ya que puede que no dispongan de los recursos necesarios para elaborar sus propios documentos de este tipo. Por tanto, prevemos que se constituyan grupos de trabajo electrónicos y presenciales, paralelos a la reunión del CCFH cuando sea posible, y que se ofrezca traducción a los idiomas oficiales de la comisión en la medida en que sea posible.

Objetivo estratégico 4: Aplicar sistemas y prácticas de gestión del trabajo eficaces y eficientes

Durante la elaboración de las orientaciones, todos los documentos de trabajo y los debates electrónicos se distribuirán de forma oportuna y transparente a través del foro electrónico en: <http://forum.codex-alimentarius.net/>. A medida que avance la revisión, las versiones más recientes se traducirán a los idiomas oficiales de la Comisión antes de la reunión anual del Comité.

7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

Las orientaciones complementarán las normas vigentes del Codex que se centran en la prevención de peligros y brotes transmitidos por los alimentos. Las orientaciones propuestas ofrecen recomendaciones para los casos en que falle la prevención.

8. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No es necesario asesoramiento científico por parte de expertos para iniciar este trabajo, ya que pueden verse implicados muchos peligros y productos alimentarios distintos para los que a menudo ya existen evaluaciones del riesgo. La publicación de la OMS *Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and controls* [Brotos de enfermedades transmitidas por los alimentos: directrices para la investigación y el control] proporciona una visión general de la epidemiología y de los métodos de control y prevención de las principales enfermedades transmitidas por alimentos.

9. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se han identificado necesidades adicionales en esta fase.

10. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por parte de la Comisión

Un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) puede redactar el proyecto inicial, después de la 49.^a reunión del CCFH, siempre y cuando este exprese su conformidad con respecto a los nuevos trabajos y al mandato de dicho grupo; los resultados del GTe se presentarían ante la 50.^a reunión del CCFH. El objetivo es proponer los nuevos trabajos en el trámite 5 de la 52.^a reunión del CCFH (2020) para su aprobación final por la CAC en julio de 2021.