

Mayo de 2005

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 16 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia), 4-9 de julio de 2005

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

Preparados por la FAO y la OMS

Índice del documento

PARTE I: RESULTADOS DE LAS RECIENTES REUNIONES FAO/OMS DE EXPERTOS

PARTE II: INFORME SOBRE LA MARCHA DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS RELATIVO A LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

PARTE III: SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS POR ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

PARTE IV: CREACIÓN DE CAPACIDAD EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PARTE V: OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

PARTE I: RESULTADOS DE LAS RECIENTES REUNIONES FAO/OMS DE EXPERTOS

Al igual que el Codex se esfuerza por proporcionar orientación a sus Estados Miembros sobre una amplia gama de cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos objeto de comercio internacional, con los objetivos de proteger la salud de los consumidores y facilitar las prácticas equitativas en el comercio alimentario, la FAO y la OMS procuran proporcionar el pertinente asesoramiento científico de forma transparente, bien fundamentada y puntual. El asesoramiento científico que la FAO y la OMS prestan a varios Comités del Codex y a la Comisión del Codex Alimentarius abarca una gama diversa de cuestiones y requiere las aportaciones de varios órganos de expertos y reuniones especiales de expertos. Los resultados de esas reuniones pueden consultarse en los sitios web de la FAO y la OMS. Se resumen a continuación las actividades más recientes en materia de prestación de asesoramiento científico.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayoría de los documentos de reunión del Codex se encuentran en Internet en la dirección siguiente:
www.codexalimentarius.net

Resumen de las actividades de asesoramiento científico de la FAO y la OMS durante 2004/2005

<p>Actividad</p> <p><i>Propósito</i></p> <p><i>Resultados</i></p>	<p>64ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Roma, 8-17 de febrero de 2005).</p> <p>Evaluación de los siguientes contaminantes de los alimentos: acrilamida, cadmio, carbamato de etilo, difeniléteres polibromados, hidrocarburos aromáticos policíclicos y estaño inorgánico.</p> <p>El resumen y las conclusiones pueden consultarse en la dirección siguiente: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa64_summary.pdf. El informe técnico y las monografías están en fase de preparación. En esta reunión, el JECFA también elaboró un nuevo enfoque para prestar asesoramiento sobre los compuestos que son tanto genotóxicos como carcinogénicos.</p>
<p>Actividad</p> <p><i>Propósito</i></p> <p><i>Resultados</i></p>	<p>63ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Ginebra, 8-17 de junio de 2004).</p> <p>Evaluación de la inocuidad de 18 aditivos alimentarios, de soluciones antimicrobianas de peroxiácidos destinadas al uso en contacto con los alimentos y del ácido glicirricínico, componente natural de alimentos. Se evaluó la inocuidad del benzoilperóxido utilizado para el tratamiento del suero de leche y la inocuidad de la alfaciclodextrina, la luteína y la zeaxantina utilizadas como ingredientes de los alimentos. Se examinaron 217 especificaciones (20 aditivos alimentarios con usos distintos del de aromatizante; 197 aromatizantes). Se adoptaron nuevas especificaciones respecto de 186 compuestos; en cinco casos las especificaciones quedaron con carácter provisional. Se revisaron las especificaciones correspondientes a 31 compuestos; en tres casos quedaron con carácter provisional.</p> <p>El resumen y las conclusiones pueden consultarse en la dirección siguiente: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa63_summary.pdf</p> <p>El Compendio de especificaciones de aditivos alimentarios – Addendum 12 puede consultarse en la dirección siguiente: http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/007/y5777e/y5777e00.htm</p> <p>El informe técnico y las monografías toxicológicas están en fase de preparación.</p>
<p>Actividad</p> <p><i>Propósito</i></p> <p><i>Resultados</i></p>	<p>62ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Roma, 4–12 de febrero de 2004).</p> <p>Dedicada a los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Se examinaron los 11 compuestos siguientes: cefuroxima, cloranfenicol, flumequina, lincomicina, pirlimicina, cihalotrina, cipermetrin y alfacipermetrin, doramectina, foxima, acetato de melengestrol y ractopamina. Se dio consideración especial a las fuentes de bajos niveles de cloranfenicol en productos animales.</p> <p>Las monografías de los datos sobre residuos de ocho compuestos acordados en la reunión pueden consultarse en el documento FNP 41/16 en la dirección siguiente: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/2004-10-15_fnp41-16final_4.pdf.</p> <p>El informe técnico puede consultarse en la dirección siguiente: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_925.pdf</p> <p>Las monografías toxicológicas en las que se resumen los datos examinados por el Comité para establecer las IDA se publicarán en la serie sobre aditivos alimentarios de la OMS (<i>WHO Food Additives Series No.53</i>).</p>

Actividad	Consulta Especial FAO/IOC/OMS de Expertos sobre Biotoxinas en los Moluscos Bivalvos (Oslo, Noruega, 27 de septiembre - 1 de octubre de 2004)
Propósito	En esta reunión se examinó la información disponible sobre un conjunto de biotoxinas que pueden encontrarse en los mariscos con el fin de facilitar el establecimiento de límites y proporcionar orientación para el análisis y el seguimiento.
Resultados	El informe de la reunión está disponible en la dirección siguiente: http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_biotoxin_en.stm
Actividad	Taller Técnico Mixto FAO/OMS sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios sin IDA/LMR (Bangkok, 24-26 de agosto de 2004)
Propósito	Se efectuó un primer análisis de las perturbaciones del comercio alimentario ocurridas en 2001/2002 a consecuencia de la detección de trazas de cloranfenicol y nitrofuranos en productos animales, con el fin de proporcionar la orientación apropiada para las medidas complementarias en el plano nacional e internacional.
Resultados	El informe de la reunión y los documentos de antecedentes están disponibles en la dirección siguiente: http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_vetdrugs_report_en.stm
Actividad	Reunión técnica FAO/OMS sobre los obstáculos para la aplicación del sistema APPCC, particularmente en las empresas pequeñas y menos desarrolladas, y formas de salvar esos obstáculos (Roma, 13-15 de diciembre de 2004)
Propósito	Se examinó el material existente y se elaboraron directrices destinadas a los gobiernos nacionales para ayudarlos a aplicar el sistema APPCC en las empresas pequeñas y menos desarrolladas.
Resultados	Proyecto de directrices destinadas a los gobiernos (presentado al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 37ª reunión como documento CRD6). El proyecto está siendo examinado para ultimarse hacia finales de 2005.
Actividad	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre <i>Enterobacter sakazakii</i> y otros microorganismos en los preparados en polvo para lactantes (Ginebra, 2 - 4 de febrero de 2004)
Propósito	Se examinó la información científica disponible y se formularon recomendaciones sobre cómo reducir el riesgo al mínimo.
Resultados	El informe de la reunión está ya disponible en las direcciones siguientes: http://www.fao.org/es/ESN/jemra/enterobacter_en.stm y http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/feb2004/en/
Actividad	Publicación de la Evaluación de riesgos FAO/OMS relativa a <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo
Propósito	Proporcionó información basada en la evaluación de riesgos con el fin de ayudar a los responsables de la gestión de riesgos a abordar los problemas planteados por <i>Listeria</i> en alimentos listos para el consumo.
Resultados	El informe técnico definitivo y el resumen interpretativo están publicados y disponibles en las direcciones siguientes: http://www.fao.org/es/ESN/jemra/listeria_en.stm y http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/assessment/listeria/en/
Actividad	Segundo taller conjunto FAO/OIE/OMS sobre los usos no humanos de antimicrobianos y la resistencia a estas sustancias: opciones de gestión de riesgos (Oslo, Noruega, 15-18 de marzo de 2004)
Propósito	Se examinó la amplia gama de posibilidades de gestión de riesgos en relación con la resistencia a los antimicrobianos debida al uso no humano de esas sustancias.
Resultados	El informe de la reunión está disponible en las direcciones siguientes: http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_antiworkshop_en.stm y http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mar04/en/

Actividad	Reunión Conjunta del Cuadro de Expertos de la FAO en Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y el Medio Ambiente y el Grupo de Evaluación Toxicológica Básica de la OMS (JMPR) (Roma, Italia, septiembre de 2004)
Propósito	Se evaluaron 31 plaguicidas, entre ellos tres compuestos nuevos y once que ya habían sido evaluados anteriormente, y se estimaron 575 LMR (incluidos 300 LMR en especias) y se recomendó la retirada de 64 LMR anteriores. Se elaboró un nuevo método para calcular LMR de varios plaguicidas presentes en especias basándose en datos procedentes de la vigilancia.
Resultados	El informe de la reunión está disponible en la dirección siguiente: http://www.fao.org/ag/agp/agpp/Pesticid/p.htm

Otras actividades relacionadas con la prestación de asesoramiento científico

La FAO y la OMS tienen además en marcha otras actividades que constituyen la labor complementaria de reuniones de expertos celebradas anteriormente (en 2002 y 2003). Entre ellas figuran la preparación de los documentos técnicos finales y los resúmenes interpretativos de las evaluaciones de riesgos relativas a *Vibrio* spp. en productos del mar y la *Campylobacter* spp. en pollos para asar, así como unas directrices para la sobre evaluación de la exposición y la caracterización del riesgo en relación con peligros microbiológicos presentes en los alimentos, que están siendo objeto de examen y finalización antes de ser publicadas. También incluye la realización de un examen mundial de directrices dietéticas basadas en alimentos para apoyar la actualización y aplicación de esas directrices, incorporando objetivos actualizados por lo que respecta a la ingesta de nutrientes de la población.

Taller conjunto FAO/OMS de evaluación del riesgo de nutrientes: modelo para establecer límites máximos de ingesta de nutrientes y sustancias afines, se celebró en Ginebra los días 2 a 6 de mayo de 2005. El informe de la reunión está en fase de preparación y se publicará en Internet con petición pública de observaciones durante un período de 30 días. Del 2 al 6 de mayo se celebró en Annapolis, Maryland (EE.UU.) una consulta de expertos sobre **Evaluación de la exposición/ingesta de sustancias químicas presentes en los alimentos**, parte de un proyecto más amplio de actualización de los principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas presentes en los alimentos por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR). El proyecto de informe también será publicado en Internet para su examen público y será transmitido al JECFA y a la JMPR para que den su aprobación.

La **65ª reunión del JECFA**¹ tendrá lugar del 7 al 16 de junio de 2005 en Ginebra, en ella se evaluará la inocuidad de un conjunto de aditivos alimentarios y sustancias aromatizantes y se examinarán diversos aspectos generales como la evaluación de la ingesta de agentes aromatizantes.

Además, se está disponiendo lo necesario para atender las peticiones de asesoramiento científico sobre los **criterios para establecer la lista de cargas anteriores aceptables** así como los **riesgos y beneficios potenciales del sistema de la lactoperoxidasa para la leche**. Prosiguen los trabajos en relación con *Enterobacter sakazakii* y otros microorganismos presentes en los preparados en polvo para lactantes, y a finales de 2005 se celebrará una reunión para examinar las cuestiones pendientes a ese respecto. También se están realizando los preparativos para comenzar la labor de elaboración de **estrategias prácticas de gestión de riesgos basadas en los productos de la evaluación del riesgo microbiológico**. Los grupos de trabajo FAO/OMS encargados de la labor preparatoria para convocar consultas de expertos sobre carbohidratos y sobre grasas y aceites han empezado a trabajar en cuestiones relacionadas con la fibra alimentaria, los azúcares y los ácidos grasos *en trans*. En el Anexo 1 del presente documento se ofrece más información acerca de la mayor parte de estas actividades que tendrán lugar próximamente.

Se **invita** a la Comisión a tomar nota de la información anterior.

¹ El presente documento fue preparado antes de la reunión del JECFA, a ello se debe la falta de información acerca de los resultados de esa reunión.

PARTE II: INFORME SOBRE LA MARCHA DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS RELATIVO A LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

El examen del programa FAO/OMS sobre prestación de asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros prosiguió con la aplicación de algunas de las recomendaciones formuladas en el Taller FAO/OMS sobre la prestación de asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros que tuvo lugar en Ginebra (Suiza) del 27 al 29 de enero de 2004², así como de las observaciones recibidas de la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones (ALINORM 04/27/41, párrafos 197 a 209).

Las actividades que la FAO y la OMS consideran prioritarias son las siguientes:

- La elaboración de unas *directrices de procedimiento* en las que se recopilarían todos los procedimientos escritos que siguen la FAO y la OMS en materia de prestación de asesoramiento científico.
- El establecimiento de un *Grupo de Acción Interno FAO/OMS* encargado de examinar las opciones de gestión y estudiar la mejora de la coordinación.
- La preparación de *documentos de examen* para abordar los procedimientos de selección de expertos, examinar factores asociados a la mayor transparencia de las reuniones y mejorar los procedimientos de uso de los datos.
- El estudio de nuevos enfoques para aumentar la participación de expertos y el uso de datos de países en desarrollo en la preparación del asesoramiento científico internacional.

Se está preparando un anteproyecto de *directrices de procedimiento* que, según lo previsto, estarán disponibles a finales de 2005. Este texto servirá para mejorar la transparencia de la labor de la FAO y la OMS en materia de prestación de asesoramiento científico. Mediante este proceso es posible que se detecten deficiencias en los procedimientos, o la necesidad de mejorar los procedimientos vigentes. Cuando así sea, se abordarán más a fondo esas cuestiones.

Terminación del proceso de examen por la FAO y la OMS de la prestación de asesoramiento científico

La FAO y la OMS están llevando a cabo las actividades antes expuestas y están trabajando para definir otras medidas que puedan ser necesarias para ultimar el proceso consultivo sobre la prestación de asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros. Las “Directrices de procedimiento” resultantes de ese proceso se presentarían a los órganos rectores de la FAO y de la OMS para que las examinen y, en su caso, las ratifiquen. La prestación de asesoramiento científico por la FAO y la OMS requiere el apoyo y la participación de los Estados Miembros y a más largo plazo exigirá que se consignent más recursos para atender las expectativas de la Comisión del Codex Alimentarius y de los Estados Miembros.

Se **invita** a la Comisión a tomar nota de la información anterior y a dar las orientaciones que considere necesarias al respecto.

PARTE III: SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESENTADAS POR ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

En su 27º período de sesiones, celebrado en julio de 2004, la Comisión del Codex Alimentarius formuló un conjunto de observaciones acerca de los criterios para el establecimiento de prioridades respecto de la prestación de asesoramiento científico (ALINORM 04/27/41, párrafos 207 y 208). En su 55ª reunión, el Comité Ejecutivo trató esta cuestión con más detalle y recomendó a la FAO y la OMS que utilizaran el siguiente conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico del Codex (ALINORM 05/28/3, párrafo 75):

- Pertinencia en relación con los objetivos y prioridades estratégicos definidos en el Plan Estratégico.
- Definición clara del ámbito y del objetivo de la petición, así como una indicación clara de la forma en que se utilizará el asesoramiento en la labor del Codex.

² El informe del Taller puede consultarse en los sitios web de la FAO (http://www.fao.org/es/ESN/proscad/index_en.stm) y de la OMS (<http://www.who.int/foodsafety/en/>).

- Significación y urgencia para la elaboración o el progreso de los textos del Codex, considerando la importancia de la cuestión en términos de salud pública y/o comercio de los alimentos, así como las necesidades de los países en desarrollo.
- Disponibilidad de los conocimientos y datos científicos exigidos para realizar la evaluación de riesgo o para elaborar el asesoramiento científico.
- Una prioridad elevada asignada por la Comisión del Codex Alimentarius.

En el establecimiento de prioridades entre las peticiones que hay que examinar, la FAO y la OMS también están teniendo en cuenta las necesidades de asesoramiento que son directamente presentadas por los Estados Miembros, así como la disponibilidad de recursos. En el cuadro adjunto (Anexo) se presenta la situación global de las peticiones de asesoramiento científico pendientes recibidas por la FAO y la OMS hasta **abril de 2005**.

Se **invita** a la Comisión a tomar nota de la información contenida en el Cuadro 1 del Anexo y a proporcionar la orientación que considere necesaria al respecto.

PARTE IV: CREACIÓN DE CAPACIDAD EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

El pasado año, la FAO y la OMS, en colaboración con las organizaciones e instituciones asociadas pertinentes, emprendieron o continuaron una serie de iniciativas con objeto de: 1) reforzar ulteriormente las respectivas funciones de los sectores agrícola y sanitario respecto de la garantía de la calidad y la inocuidad del suministro de alimentos; 2) fortalecer la función que desempeñan la FAO y la OMS como foros neutrales de negociación e intercambio de información y experiencias en la esfera de la inocuidad y la calidad de los alimentos; 3) intensificar en mayor medida la cooperación y la colaboración entre las dos organizaciones y con otros asociados en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos; y 4) aumentar la capacidad de los Estados Miembros en desarrollo para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex.

A continuación se ofrece información sobre las principales actividades de la FAO y la OMS respecto de la creación de capacidad en materia de inocuidad y calidad de los alimentos a nivel internacional; se proporciona información más detallada sobre todas las actividades de la FAO y la OMS respecto de la creación de capacidad en un documento informativo (CAC/28 INF.5).

Estrategia de la FAO para un suministro de alimentos inocuos y nutritivos

En su 19º período de sesiones (abril de 2005), el Comité de Agricultura de la FAO examinó un documento preparado por la Secretaría (www.fao.org/unfao/bodies/coag/coag19/coag19_en.htm) sobre ese tema. El Comité apoyó la estrategia propuesta por la FAO, que hace hincapié en la necesidad de abordar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Recomendó que los países adopten un planteamiento gradual y secuencial de la aplicación del enfoque basado en la cadena alimentaria, y que se preste atención especial a las necesidades de los pequeños agricultores de los países en desarrollo con el fin de ayudarlos a integrarse en los mercados internacionales de alimentos.

Foros mundiales y regionales de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos

Como complemento del primer Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos y con el apoyo y la aprobación de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS, estas dos organizaciones celebraron el Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos (FM-2) en Bangkok, Tailandia, los días 12 a 14 de octubre de 2004 con el siguiente tema principal: “Establecimiento de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos”. En general, los delegados presentes en el FM-2 se mostraron a favor de la celebración de un tercer Foro Mundial (FM-3), si bien propusieron que se tratasen con más detalle el objetivo, la estructura, los temas y la duración y el lugar de celebración de ese posible foro. Por consiguiente, la Secretaría FAO/OMS organizó un foro electrónico entre el 4 de abril y el 13 de mayo de 2005 con el fin de obtener más opiniones de los Estados Miembros y de todas las partes interesadas acerca de la cuestión. Los resultados detallados del foro electrónico se presentan en forma de documento informativo (CAC/28 INF.13).

En un esfuerzo por facilitar el examen de iniciativas prácticas y recomendaciones sobre creación de capacidad para fomentar la inocuidad de los alimentos en los países de la región del Cercano Oriente, la FAO y la OMS convocaron una *Reunión regional FAO/OMS sobre inocuidad de los alimentos para el Cercano Oriente* en Ammán (Jordania), los días 5 y 6 de marzo de 2005, inmediatamente antes del tercer período de

sesiones del Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente (7 a 10 de marzo de 2005). Se pone a disposición de la Comisión un informe completo de los resultados de la reunión.

Esta reunión fue el tercero de una serie de encuentros regionales que la FAO y la OMS convocan a petición de los Estados Miembros para satisfacer las necesidades de estos en materia de orientación sobre políticas y creación de capacidad en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Se están planificando conferencias regionales sobre inocuidad de los alimentos para África (Harare, Zimbabwe, 3 a 6 de octubre de 2005) así como para las Américas y el Caribe. Con ocasión del 28º período de sesiones de la Comisión, se celebrará una reunión informativa con los delegados de las Américas y el Caribe así como con los representantes permanentes de los países de la región ante la FAO.

Mecanismos de financiación para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos

La FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial han creado un Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (STDF) encargado de coordinar las actividades de creación de capacidad de estas organizaciones en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos y la sanidad vegetal y animal, y con el fin de proporcionar un mecanismo de financiación para que los países y las partes interesadas progresen en estos ámbitos. Se invita a los países y demás partes interesadas a que propongan proyectos y los presenten al STDF para que éste los estudie.

La FAO y la OMS han puesto en funcionamiento un Fondo Fiduciario para la participación en el Codex con el fin de aumentar la participación de los países en desarrollo y países en transición en el vital trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius. El Fondo proporciona apoyo financiero a dichos países para incrementar sus posibilidades de capacidad de participación en el establecimiento de normas mundiales de inocuidad y calidad de los alimentos, así como para mejorar la capacidad de aplicar dichas normas en estos países.

Asistencia técnica y material de apoyo para la creación de capacidad

La FAO está ejecutando un amplio programa de actividades y proyectos de asistencia técnica en los niveles nacional, regional e internacional que abarcan cuestiones como la capacitación de funcionarios y personal técnico encargados del control alimentario (encargados de la gestión del control alimentario, inspectores y analistas de alimentos), el aumento de la capacidad de los laboratorios de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, el apoyo al establecimiento y fortalecimiento de los comités nacionales del Codex, el asesoramiento en materia de políticas, el establecimiento de marcos reglamentarios, la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, la prevención y control de micotoxinas, el APPCC en la acuicultura, la rastreabilidad del pescado y los productos derivados del pescado, las buenas prácticas para la industria de piensos, y la prevención de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y otras enfermedades zoonóticas, entre otras. Puede obtenerse información detallada sobre todos estos proyectos y actividades en el documento CAC/28 INF.5.

En la actualidad la FAO está ejecutando un programa con el fin de mejorar la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, que se centra en la aplicación de buenas prácticas agrícolas, de fabricación y de higiene (BPA, BPF y BPH) para prevenir los peligros en los puntos apropiados de la cadena de las frutas y hortalizas frescas (*enfoque basado en la cadena alimentaria* fases de producción y de poscosecha). Se han celebrado talleres subregionales en América Latina y el Caribe y en Asia, y está previsto celebrar talleres en otras regiones del mundo. También se han emprendido actividades de sensibilización y capacitación a nivel nacional mediante la ejecución de planes de acción nacionales. Se están preparando tres estudios de casos sobre la aplicación de sistemas de calidad e inocuidad. La FAO ha preparado un módulo de capacitación (disponible en CD-ROM y en versión impresa) con información que puede ser utilizada por los países para elaborar programas de capacitación y aplicar requisitos de inocuidad y calidad acordes con sus necesidades específicas, y con ello mejorar su capacidad de aplicación de las directrices y normas del Codex, cumplir los requisitos de los importadores y mejorar la calidad y la inocuidad de los productos frescos en el mercado interior. También está disponible una base de datos que puede consultarse en Internet (y que también se ha producido en formato CD-ROM) con más de 800 documentos acerca de la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas frescas.

La FAO también está llevando a cabo un gran proyecto mundial para mejorar la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos. Este proyecto se está realizando en el Brasil, Colombia, Côte d'Ivoire, la India, Indonesia, Kenya y Uganda, con la colaboración del Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), del Instituto de Información Científica sobre el Café (ISIC), y de la Universidad de Surrey, Reino Unido. El proyecto ha recibido financiación del Fondo Común para los Productos Básicos y del Gobierno de los Países Bajos.

La FAO y la OMS están elaborando o han elaborado recientemente una serie de manuales, directrices y materiales de capacitación con el propósito de facilitar los esfuerzos de creación de capacidad. La mayor parte de esos materiales se elaboran conjuntamente, salvo algunos que se preparan en el marco de proyectos de campo específicos gestionados por la FAO o por la OMS. Entre esos materiales figuran los siguientes:

- Mejoramiento de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, manual de capacitación y base de datos de recursos (disponible en las páginas web de la FAO o en CD-ROM en inglés, español y francés, véase la descripción más detallada *supra*).
- Análisis de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos: Manual teórico y colección de CD-ROM de capacitación (publicación FAO/OMS; en fase de finalización).
- Evaluación de las necesidades de creación de capacidad en materia de control de los alimentos (publicación FAO/OMS; en fase de ensayo).
- Mejorar la participación en el trabajo del Codex – módulo de capacitación (en fase de ensayo).
- Monografía CIIC/FAO/OMS sobre prevención de micotoxinas (en fase de finalización).
- Curso Básico FAO/CID/OMS de sensibilización sobre la evaluación del riesgo microbiológico (en fase de ensayo).
- Documento sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en la industria pesquera (disponible en FAO, Documento Técnico de Pesca 442, 2004).
- Manual sobre buenas prácticas para la industria de la carne (disponible en inglés; se está traduciendo al francés, el español, el árabe y el chino).

Todos estos materiales, una vez terminados, se publicarán en varios idiomas con objeto de fomentar su uso por los Estados Miembros.

Mecanismos de intercambio de información

Durante su primer año de actividad, el Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal (www.ipfsaph.org), iniciativa realizada conjuntamente con la CIPF, la OIE, el Codex y la OMC, ha gestionado más de dos millones de consultas de páginas y ha acumulado una base de más de 5 000 usuarios habituales. Además de las normas internacionales, notificaciones y otra información oficial de los organismos internacionales asociados, el Portal también ofrece un panorama de la legislación nacional y textos conexos de la UE, los Estados Unidos de América y colecciones de datos menores procedentes de un grupo piloto de países en desarrollo (21 000 registros en mayo de 2005).

La versión más reciente incluye información actualizada sobre los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por el Codex para medicamentos veterinarios y plaguicidas, así como evaluaciones de esas sustancias realizadas por el JECFA y la JMPR; posibilidad de navegación en español, francés e inglés, y un “servicio de asistencia” para responder a toda pregunta que puedan tener los usuarios en relación con el Portal.

Con financiación del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio, en la actualidad se está trabajando con asociados en los países en desarrollo para explotar la labor realizada hasta el momento en el proyecto del portal. Ese trabajo incluye actividades con propietarios de datos en los países (departamentos gubernamentales responsables de la inocuidad de los alimentos o de la reglamentación en materia de salud animal o vegetal) teniendo en cuenta las normas de gestión de la información y metadatos, y con usuarios nacionales de la información del Portal (asociaciones de productores y organismos de promoción de las exportaciones, entre otros). Los primeros talleres de demostración regionales se celebrarán más adelante este mismo año. Puede obtenerse más información acerca del proyecto del Portal en el documento CAC/28 INF.4.

INFOSAN, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, fue inaugurada el 13 de octubre de 2004 en el Segundo Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos celebrado en Bangkok (Tailandia) y ha recibido el apoyo de los Estados Miembros. A 13 de mayo de 2005, 138 Estados Miembros forman parte de la red. La iniciativa de poner en marcha una red internacional de autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos fue emprendida en respuesta a la resolución sobre inocuidad de los alimentos de la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS (WHA53.15, mayo de 2000) en la que se pedía a la OMS que prestase asistencia a los Estados Miembros en el fortalecimiento de sus programas en materia de inocuidad de los alimentos. Además, la Comisión del Codex

Alimentarius adoptó un texto en el que se pedía a la OMS que facilitase la comunicación durante las emergencias que afecten a la inocuidad de los alimentos. INFOSAN es una red destinada a la difusión de información de importancia mundial sobre inocuidad de los alimentos y sirve como vehículo para el intercambio de información sobre este tema y la mejora de la colaboración entre las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos y otros organismos pertinentes. INFOSAN EMERGENCY, la parte de la red dedicada a las situaciones de emergencia, se propone servir como complemento y apoyo a la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos ([GOARN](#)) de la OMS, que tiene un componente de alerta y respuesta en relación con las sustancias químicas. La OMS, en colaboración con la FAO, se ocupa del desarrollo y el mantenimiento de INFOSAN.

En 2004 la OMS inauguró su nuevo Centro Estratégico de Operaciones Sanitarias (SHOC), un centro de intercambio de información y comunicaciones diseñado para facilitar la colaboración y la solución de problemas a fin de mejorar los resultados sanitarios en los países. El SHOC apoya, de forma tanto virtual como física, las operaciones de la OMS en la Sede, las Oficinas Regionales y las oficinas en los países en respuesta a las crisis relacionadas con la salud pública. INFOSAN EMERGENCY forma parte de la estructura de apoyo operacional del SHOC.

La FAO también presta apoyo al desarrollo y el mantenimiento de FishPort, sistema basado en la web para la difusión de información científica y técnica sobre la inocuidad y la calidad del pescado.

Preparación para la respuesta ante emergencias nucleares

La FAO ha establecido una red de técnicos expertos en preparación para la respuesta ante emergencias nucleares en relación con los alimentos y la agricultura. Este grupo está encargado de aplicar los acuerdos de cooperación entre el OIEA y la FAO. Entre las actividades en curso figura la preparación de un sistema de información en línea (que incluye datos sobre tipos de suelos, modelos de nutrición y uso de la tierra, entre otros), el establecimiento de un equipo interno de gestión de crisis encargado de las emergencias nucleares que afecten a la agricultura, y el fortalecimiento de las relaciones de trabajo con el OIEA acerca de esta cuestión.

Se **invita** a la Comisión a tomar nota de la información anterior.

PARTE V: OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

Colaboración entre la Comisión del Codex Alimentarius y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (Comisión Interina de Medidas Fitosanitarias - CIMF)

En la sexta reunión de la Comisión Interina de Medidas Fitosanitarias (CIMF), celebrada en abril de 2004, el Presidente de dicha Comisión propuso que se reforzara la colaboración entre la Comisión del Codex Alimentarius y la CIPF, a fin de evitar superposiciones de actividades o enfoques contradictorios con respecto a los principios comunes establecidos en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF). También se propuso estrechar la colaboración con la OIE. Posteriormente, en la sexta reunión del Grupo Oficioso de Trabajo sobre Planificación Estratégica y Asistencia Técnica (SPTA) se examinó un documento de debate sobre esa cuestión.

El SPTA reconoció la importancia de la estrecha colaboración entre las organizaciones y recomendó a la CIMF en su séptima reunión (abril de 2005) un programa para iniciar los contactos a fin de averiguar si esas organizaciones estarían dispuestas a estrechar sus lazos de colaboración y cuáles serían los posibles ámbitos y procedimientos de las actividades de colaboración.

La CIMF examinó las recomendaciones del SPTA y después de algunas deliberaciones adoptó las siguientes:

- a) establecimiento de contactos con la OIE y el Codex Alimentarius por parte de la Mesa de la CIMF;
- b) celebración de las reuniones que sean necesarias entre la CIPF, el Codex Alimentarius y la OIE para definir los posibles temas y prioridades y elaborar proyectos de procedimientos para la cooperación;
- c) aprobación por la CIMF y los órganos rectores del Codex y la OIE de los posibles temas, prioridades y proyectos de procedimientos.

La CIMF pidió que se presentase un informe en su octava reunión (abril de 2006) sobre los progresos realizados en esta esfera.

Actividades FAO/OMS de trabajo compartido con los gobiernos nacionales y las autoridades regionales en materia de evaluaciones toxicológicas y de residuos de plaguicidas

El primer proyecto experimental sobre trabajo compartido (evaluación del trifloxistrobin), que respondía a la solicitud del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas de que se buscasen formas de agilizar la labor de la JMPR, quedó terminado y se informó al respecto al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en su 37º período de sesiones. Los resultados de ese proyecto demostraron que existían dificultades para conseguir algún ahorro de tiempo, debido a las distintas formas de presentación de la documentación y a los distintos estudios presentados. Sólo uno de los estudios fue presentado a todos los países participantes y a la JMPR. La disponibilidad de varias evaluaciones nacionales y regionales fue de utilidad para la FAO y la OMS. El proceso de evaluación, incluida la normalización de formatos, debe armonizarse más. Aunque se han hecho avances satisfactorios en las evaluaciones toxicológicas, se necesita una labor ulterior para mejorar el trabajo compartido en las evaluaciones de residuos.

Se ha previsto un nuevo proyecto de trabajo compartido para 2006 en relación con el compuesto designado por el Grupo de Trabajo del CCRP sobre Prioridades, el quinoxifen. El CCRP señaló que los expedientes de los EE.UU., el Canadá y los fabricantes estarían disponibles y, por consiguiente, acordó proponer este compuesto para el proyecto experimental de trabajo compartido previsto para 2006.

En su 37º período de sesiones, el CCRP observó que el avance en la labor de la OCDE en materia de armonización de los datos requeridos para la evaluación de plaguicidas podía eliminar muchas de las barreras al trabajo compartido en los niveles nacional e internacional.

Seguimiento de la aplicación de las recomendaciones del Taller de York y del informe de distribución por zonas

Se informó al CCRP en su 37º período de sesiones de que la JMPR seguiría considerando en su labor las recomendaciones del Taller de York y del informe OCDE/FAO de distribución por zonas como asesoramiento auxiliar, pero que se necesitaba bastante trabajo para hacer que las recomendaciones fueran aplicables en general como orientación. La JMPR recordó la conclusión del informe de distribución por zonas en el sentido de que los ensayos sobre un producto dado realizados en las mismas BPA con residuos similares en un día cero se considerarían equivalentes independientemente de la ubicación geográfica. La JMPR de 2004 recomendó que se desarrollaran zonas hipotéticas basadas en el tipo de cultivo y las buenas prácticas agrícolas.

Se informó también al CCRP en su 37º período de sesiones de que un consultor de la FAO había realizado un estudio sobre la aceptabilidad de las recomendaciones del taller sobre requisitos mínimos para los datos (taller de York) y el informe de distribución por zonas. Su conclusión fue que la mayoría de las autoridades nacionales no aceptaban las recomendaciones del informe de distribución por zonas debido al carácter limitado del estudio. Los pormenores de los resultados y las recomendaciones se encuentran en el sitio web de la FAO.

Principios para la elaboración de modelos de la relación dosis-respuesta destinados a la evaluación de riesgos de sustancias químicas

El Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS) de la OMS celebró un taller de expertos encargados de acordar principios para estimar la relación dosis-respuesta en la evaluación de riesgos de sustancias químicas. Los resultados del taller se publicarán en la serie Criterios de Salud Ambiental. El proyecto del informe está disponible en Internet con petición pública de observaciones (http://www.who.int/ipcs/methods/harmonization/dose_response/en/). Las recomendaciones formuladas durante ese taller ya se aplicaron durante la 64ª reunión del JECFA para la evaluación de contaminantes de los alimentos con propiedades genotóxicas y carcinogénicas.

Examen de factores de equivalencia tóxica de dioxinas y compuestos afines

La OMS/IPCS ha emprendido un proyecto de examen de factores de equivalencia tóxica (FET) de dioxinas y compuestos afines. Los detalles están disponibles en Internet en la dirección siguiente: http://www.who.int/ipcs/assessment/tef_review/en/

La OMS ha elaborado FET consensuados en el plano internacional para que se apliquen en la gestión de riesgos. Esos FET han sido adoptados oficialmente por varios países y órganos supranacionales. Unos FET internacionalmente acordados sobre la base de los últimos conocimientos científicos son condición indispensable para el éxito de las medidas internacionales y armonizadas de gestión del riesgo en relación con esta importante clase de contaminantes presentes en el suministro de alimentos.

Directrices sobre el agua

La OMS, por conducto de su programa Agua, Saneamiento y Salud, ha elaborado las siguientes directrices:

Se publicó en 2004 la tercera edición de las “Guías para la calidad del agua potable” de la OMS. Las Guías son utilizadas por la mayoría de los países de todo el mundo, habitualmente como “punto de partida científico” para la elaboración de los reglamentos y normas nacionales correspondientes. En la tercera edición se promueve el uso de “planes para la salubridad del agua” como método de gestión preventivo análogo al sistema APPCC adaptado a las cuestiones específicas del abastecimiento público de agua. También se incluyen secciones sobre la aplicación de las Guías a circunstancias particulares:

- Una de las secciones se trata del agua embotellada o envasada. Las Guías están concebidas para que puedan aplicarse a todos los tipos de agua destinados al consumo humano; en esta sección se indica que las Guías para la calidad del agua potable proporcionan una base para elaborar normas relativas a todas las aguas envasadas, y que en la aplicación de las Guías al agua embotellada o envasada es apropiado realizar ciertas adaptaciones. Se señala además que el marco reglamentario internacional para regular el agua envasada es el establecido por la Comisión del Codex Alimentarius de la OMS y la FAO. A continuación se hace referencia a la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales y el Código de Prácticas conexas, así como a la Norma del Codex para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas Distintas de las Aguas Minerales Naturales. Sería importante para el Comité el aumento gradual de la coherencia y la uniformidad entre estos productos del CAC y las Guías de la OMS conexas. La Norma del Codex relativa a las aguas distintas de las aguas minerales remite a las Guías en relación con los valores de orientación de sustancias que no se especifican de otro modo en la norma.
- Otra sección se refiere al agua utilizada en la producción de alimentos; en ella se señala que la calidad del agua definida en las Guías es tal que resulta adecuada para todos los usos normales en la industria alimentaria. Algunos procesos tienen necesidades especiales en materia de calidad del agua con el fin de conseguir determinadas características en el producto; las Guías no garantizan forzosamente que se atiendan esas necesidades especiales. También se reconoce que el empeoramiento de la calidad del agua potable puede tener graves repercusiones en las instalaciones de elaboración de alimentos y potencialmente en la salud pública, con la conclusión de que la información sobre el deterioro de la calidad de un abastecimiento de agua para beber debe ser comunicado sin tardanza a las instalaciones de producción de alimentos vulnerables.

Las Guías para la calidad del agua potable se mantienen actualizadas mediante un proceso de revisión continua. El plan de trabajo incluye un apartado sobre el transporte de agua a granel por varios medios, que guarda relación con la labor que está realizando la Comisión del Codex Alimentarius sobre el proyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados.

La tercera edición de las Guías para el uso seguro de aguas residuales y excretas en la agricultura (en varios volúmenes) se ha producido en cooperación con el PNUMA, la FAO y otras organizaciones asociadas pertinentes. Se ultimarán en una reunión de expertos designados por gobiernos a mediados de 2005 y se publicará este año.

Ejecución de la Estrategia Mundial OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud

El representante de la OMS informó al Comité Ejecutivo en su 55ª reunión de que la Asamblea Mundial de la Salud había aprobado en mayo de 2004 la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud mediante su Resolución WHA57.17. La Estrategia Mundial ofrecía un conjunto amplio de opciones en cuanto a políticas y subrayaba la importancia de las normas del Codex para los Estados

Miembros, especialmente en relación con la nutrición y el etiquetado, con miras a proporcionar mejor información a los consumidores.

Tras un intercambio de puntos de vista y opiniones, el Comité Ejecutivo reconoció la importancia de enfocar la prevención de las enfermedades no transmisibles desde la perspectiva de la salud pública, lo que requería la adopción de medidas por parte de organismos internacionales y también de las autoridades nacionales y locales. El Comité Ejecutivo recomendó a la Comisión que siguiera estudiando en profundidad, en el marco de su mandato, las medidas con fundamento científico que podría adoptar para mejorar los niveles sanitarios de los alimentos de conformidad con las metas y los objetivos de la Estrategia, y convino en que ello podría lograrse mediante la labor de los órganos auxiliares existentes, tales como el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

El Comité Ejecutivo acordó, además, solicitar que la OMS, en cooperación con la FAO, preparara un documento en el que se pusieran de relieve las medidas que el Codex podría adoptar con objeto de facilitar la aplicación de la Estrategia mundial en el marco de su mandato. La Comisión estudiaría el documento en su próximo período de sesiones.³

La OMS presentará a la Comisión en su 28º período de sesiones un documento de debate sobre esta cuestión (CAC/28 LIM-6).

Respecto de esta cuestión en particular, se **invita** a la Comisión a que exprese su parecer acerca de la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo a la que se ha hecho referencia y a que proporcione orientación sobre nuevas medidas que pida la Comisión.

Directrices sobre buenas prácticas agrícolas

La FAO está preparando un enfoque para apoyar la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) a lo largo de la cadena alimentaria. La labor en materia de BPA se centra en la información, la asistencia técnica y el aumento de la capacidad para ayudar a los países en desarrollo a hacer frente a los cambios y la progresiva globalización de la industria alimentaria y otras, sin poner en peligro sus objetivos de desarrollo sostenible. El enfoque de la FAO respecto de las BPA es de carácter no prescriptivo y no llevaría a la elaboración de nuevas normas o nuevos códigos internacionales. Además, no afectará a la definición o el alcance de las buenas prácticas agrícolas recogidas en los textos existentes, como el Codex Alimentarius. Por el contrario, en la labor sobre BPA que está realizando la FAO, las BPA locales definidas por los interesados directos servirían para apoyar a los agricultores y a los gobiernos en la adopción de prácticas agrícolas que les ayuden a cumplir con los marcos reglamentarios internacionales (como la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), el Codex Alimentarius y las normas de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE)), así como a aplicar BPA que generan sostenibilidad ambiental, económica y social en distintas circunstancias locales. A solicitud de los Miembros, la FAO está realizando actividades de asistencia técnica y aumento de la capacidad en materia de BPA relacionadas con cultivos, frutas y hortalizas, carne, leche o piensos en distintos países de África, América Latina y Asia.

Se **invita** a la Comisión a tomar nota de la información anterior.

³ ALINORM 05/28/3, párrs. 84-90.

Cuadro 1: Peticiones de asesoramiento científico del Codex a la FAO y la OMS (situación hasta abril de 2005⁴)

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ⁽¹⁾	Finalidad del asesoramiento para el Codex
1	Evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios y aromatizantes	CCFAC	36 ^a reunión ALINORM 04/27/12, párr. 210 y Apéndice XXVII	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	<u>En preparación</u> – será examinado por el JECFA en su 65 ^a reunión (7 a 16 de junio de 2005)	300 000	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios CCFAC 38 ^a reunión, 2006
2	Evaluación de la inocuidad de los residuos de cuatro medicamentos veterinarios nuevos y tres ya existentes	CCRVDF	15 ^a reunión ALINORM 05/28/31 párrs. 162-177 y Apéndice IX	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	<u>Prevista</u> para la 66 ^a reunión del JECFA (2006)	250 000	Límites máximos de residuos CCRVDF 29 ^a reunión, 2006
3	Evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios, aromatizantes y contaminantes de los alimentos	CCFAC	37 ^a reunión ALINORM 05/28/12, párr. 225 y Apéndice XXIX	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	<u>Prevista</u> para la 67 ^a reunión del JECFA (2006)	300 000	Informe al CCFAC

⁴ Algunas de las actividades enumeradas se llevarán a cabo entre abril de 2005 y la celebración del 28^o período de sesiones de la CAC.

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ^[1]	Finalidad del asesoramiento para el Codex
4	Problemas de inocuidad y reglamentación relacionados con los alimentos funcionales	CCASIA (Corea)	14ª reunión ALINORM 05/28/15, párrs. 53-55	Consulta de expertos pendiente	Consulta de expertos solicitada por un Estado Miembro en la reunión del CCASIA <u>pendiente y a la espera de orientación</u> de la CAC antes de adoptar nuevas medidas Realizado un taller FAO/OMS el 6.9.04 para intercambiar información	80 000	Determinación de necesidades y elaboración de directrices para los Estados Miembros sobre evaluación de la inocuidad y eficacia ^[2]
5	Inocuidad del cloro activo utilizado en los alimentos	CCFAC CCFH	37ª reunión ALINORM 05/28/12, párr. 108 y Apéndice XV 27ª reunión ALINORM 04/27/13, párr. 158 37ª reunión ALINORM 05/28/13 párrs. 170 - 174	Mandato de la consulta de expertos especificado por el CCFH en su 37ª reunión y el CCFAC en su 37ª reunión.	<u>A la espera del mandato</u> , de la indicación definitiva de la CAC y de los recursos extrapresupuestarios que se necesitan para realizar esta labor	300 000	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Uso del Cloro Activo Proyecto de mandato: se examinará en el 28º período de sesiones de la CAC, 4 - 9 de julio de 2005.

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ⁽¹⁾	Finalidad del asesoramiento para el Codex
6	Ampliación de la actual labor de la FAO/OMS sobre la ingesta recomendada de nutrientes de referencia a fin de incluir los valores máximos de vitaminas y minerales	CCNFSDU	23ª reunión ALINORM 03/26 párr. 139	Taller técnico	<u>En ejecución</u> – Proyecto conjunto FAO/OMS iniciado en agosto de 2004 Reunión de expertos en mayo de 2005	170 000	Anteproyecto de Directrices sobre Límites Máximos de Vitaminas y Minerales
7	Riesgo asociado al género <i>Enterobacter</i> , con inclusión de <i>E. sakazakii</i> , y a <i>Clostridium botulinum</i> en los preparados en polvo para lactantes	CCFH	35ª reunión ALINORM 03/13A párr. 169 36ª reunión ALINORM 04/27/13 párr. 154 37ª reunión ALINORM 05/28/13 párrs. 54-55	Actividades complementarias para elaborar la evaluación de riesgos	Elaboración de la herramienta de evaluación de riesgos <u>en curso</u> <u>Planificación</u> de la reunión final para finales de 2005	15 000	Opciones/orientación en materia de gestión de riesgos en la revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Lactantes y Niños Disposiciones de etiquetado en la norma sobre preparados para lactantes (CCNFSDU)
8	Evaluaciones de riesgos de <i>Campylobacter</i> y <i>Vibrio</i>	CCFH	34ª reunión ALINORM 03/13; 35ª reunión ALINORM 03/13A, párrs. 49 a 54 y párr. 57	Terminación de las evaluaciones de riesgos – examen colegiado	<u>En fase de finalización</u> mediante consultas con los grupos de redacción Traducción / publicación	50 000	Opciones de gestión de riesgos en la revisión de los correspondientes Códigos de Prácticas Informe a la 37ª reunión del CCFH (marzo 2005); 27ª reunión del CCFFP (28 de febrero a 4 de marzo de 2005)

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ^[1]	Finalidad del asesoramiento para el Codex
9	Asesoramiento basado en la evaluación de riesgos sobre un conjunto de 14 combinaciones de patógenos-productos	CCFH	32ª reunión ALINORM 01/13, párr. 12 – 20	Prestación de asesoramiento científico solicitada por el CCFH	<u>A la espera de</u> una definición clara del asesoramiento específico que se necesita tras las decisiones sobre la nueva labor del CCFH en su 38ª reunión y de la CAC en su período de sesiones siguiente	Unos 100 000 por cada combinación patógeno-producto	Opciones en materia de gestión de riesgos en la revisión de los correspondientes Códigos de Prácticas y la elaboración de nuevos documentos de gestión
10	Establecimiento de criterios para la evaluación de la inocuidad de cargas anteriores aceptables (transporte de grasas y aceites a granel) y evaluación de sustancias específicas sobre esta base	CCFO CAC	18ª reunión ALINORM 03/17, párrs. 78-79 19ª reunión ALINORM 05/28/17 párrs. 57-61 27º período de sesiones ALINORM 04/27/41 párr. 206	Asesoramiento de la FAO/OMS sobre los criterios propuestos	<u>Planificación</u> – El examen por expertos se terminará a finales de 2005 de acuerdo con la propuesta del CCFO en su 19ª reunión	30 000	Criterios para la elaboración y revisión de la lista positiva Informe para febrero de 2007
11	Evaluación de residuos y toxicología de plaguicidas para el establecimiento de LMR	CCPR	36ª reunión ALINORM 04/24, párrs. 204-206 y Apéndice XI	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas	Próxima JMPR <u>en preparación</u> para los días 20 a 29 de septiembre de 2005	350 000	Anteproyecto de límites máximos de residuos para plaguicidas Informe al CCPR en su 38ª reunión, 2006

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ^[1]	Finalidad del asesoramiento para el Codex
12	Recomendaciones de la reunión de York e informe del proyecto de distribución por zonas sobre requisitos mínimos en materia de datos para el establecimiento de LMR y tolerancias de importación	CCPR		Actividades complementarias de estas reuniones	<u>En curso</u> – Se está realizando una encuesta para saber si los países siguen las recomendaciones de la reunión de York sobre requisitos mínimos en materia de datos para el establecimiento de LMR y la reunión sobre distribución por zonas.	10 000	Informar al CCPR en su 37ª reunión, abril de 2005, y a la OCDE
13	Establecimiento de LMR para las especias	CCPR	35ª reunión ALINORM 03/24A párrs. 187 – 200; 37ª reunión ALINORM 05/28/24, párrs. 177-188 y Apéndices IV, VII	Trabajo iniciado en la JMPR en septiembre de 2004; la labor proseguirá en futuras reuniones de la JMPR	<u>En curso</u>	10 000 por reunión	37ª reunión del CCPR, abril de 2005
14	Uso del sistema de la lactoperoxidasa para la leche y los productos lácteos – riesgos y beneficios potenciales	Grupo mundial de expertos de la FAO sobre la lactoperoxidasa CAC	ALINORM 04/27/41 párr. 45	Examen por expertos FAO/OMS del uso de sistema de la lactoperoxidasa para la leche y los productos lácteos objeto de comercio internacional	<u>En preparación</u> – se realizará a finales de 2005	100 000	Código de Prácticas para la Leche y los Productos Lácteos Los resultados serán examinados por el CCFH en su 39ª sesión en 2006.

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ^[1]	Finalidad del asesoramiento para el Codex
15	Documento de orientación para la aplicación del sistema de APPCC en empresas pequeñas y menos desarrolladas	CCFH	35ª reunión ALINORM 03/13, párrs. 31 a 33.	Elaboración de un documento de orientación basado en CX/FH 03/4 y en la experiencia reciente de los Estados Miembros de la FAO y la OMS	<u>En curso</u> – Proyecto presentado al CCFH en su 37ª reunión, 14-19 de marzo de 2005. El documento final está siendo objeto de examen colegiado.	80 000	Estados Miembros del Codex y la FAO/OMS (para mejorar la producción de alimentos) y programas de inocuidad de los alimentos Informe al CCFH en su 37ª reunión, 14 a 19 de marzo de 2005
16	Proyecto Conjunto JECFA/JMPR Actualización de principios y métodos de evaluación de riesgos	Conferencia de Melbourne CCPR	Informe de la Conferencia de Melbourne 35ª reunión ALINORM 03/24A párrs. 20 - 31	Preparar y actualizar directrices de la FAO sobre la presentación y evaluación de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios para el establecimiento de LMR/tolerancias	<u>En preparación</u> noviembre de 2005	150 000	Orientación general sobre presentación y evaluación de datos para el establecimiento de LMR del Codex, mejora de establecimiento de LMR
				Evaluación de la ingesta de sustancias químicas en los alimentos	Taller <u>celebrado</u> 2-6 de mayo de 2005,	60 000	Armonización y mejora de las metodologías de evaluación de la ingesta
				Especificaciones sobre aditivos alimentarios	<u>Planificación</u> para junio de 2005	80 000	

#	Petición de asesoramiento	De	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de planificación /realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ^[1]	Finalidad del asesoramiento para el Codex
17	Proporcionar asesoramiento sobre el uso de antimicrobianos en acuicultura	FAO/OMS	Taller Técnico FAO/OMS sobre residuos sin LMR	Reunión Conjunta FAO/OMS/OIE de expertos sobre el uso de antimicrobianos en acuicultura	Fase de <u>planificación</u> (FIIU y ESNS)	130 000	CCRVDF Código de Conducta para la Acuicultura
18	Elaborar directrices prácticas para la aplicación de estrategias de gestión del riesgo microbiológico basadas en los resultados de las evaluaciones de riesgos	FAO/OMS CCFH	La necesidad de orientación en esta esfera se ha determinado mediante las actividades de la FAO/OMS en los Estados Miembros y la participación en reuniones de grupos de trabajo del Codex 37ª reunión ALINORM 05/28/13, párr. 133.	Consulta de expertos FAO/OMS sobre estrategias prácticas de gestión del riesgo	<u>Fase de planificación inicial</u> - establecimiento de grupos de trabajo en verano de 2005 y celebración de reunión a principios de 2006	80 000	Gobiernos nacionales y Codex, en particular el CCFH para la elaboración de anexos de tres textos ya listos para pasar al Trámite 5

^[1] Costo total para la FAO/OMS, incluida la publicación de informes, sin contar los costos de personal.

^[2] En su 25ª reunión, el CCNFSU (ALINORM 04/28/25) afirmó que la cuestión de los alimentos funcionales también podía abordarse en el marco de las declaraciones de propiedades relacionadas con la salud, en lugar de tratarse como categoría de alimentos independiente. En la 14ª reunión del CCASIA (ALINORM 05/28/15) no hubo una solicitud clara del Comité, sino un pedido de uno o dos países.

Cuadro 2: Otras iniciativas emprendidas por la FAO/OMS en relación con la prestación de asesoramiento científico

#	Petición	De	Referencia	Actividad solicitada por la FAO y la OMS	Estado de planificación/realización	Costo estimado (dólares EE.UU.) ⁽¹⁾	Finalidad del asesoramiento para el Codex
1	Petición de celebración de una consulta para examinar la situación y los procedimientos de los órganos de expertos y asesoramiento sobre nuevas maneras de mejorar la calidad, la cantidad y la puntualidad del asesoramiento científico prestado a la Comisión	CAC CCEXEC CCEXEC CAC	24º período de sesiones ALINORM 01/41 párr. 61 25ª reunión ALINORM 03/25/5 párr. 23 ALINORM 04/27/3 párrs. 55-85 27º período de sesiones ALINORM 04/27/41 párrs. 197 - 208	Determinación de recursos adicionales para ejecutar la actividad Conclusión de la organización del taller y consulta de expertos	Taller FAO/OMS con interesados directos realizado del 27 al 29 de enero de 2004 Cumplimiento de las recomendaciones Establecimiento del grupo de acción interno FAO/OMS pendiente <ul style="list-style-type: none"> Preparación del marco/Manual de procedimiento texto sobre el procedimiento de asesoramiento científico: en curso Análisis detallado para la selección de expertos, carácter abierto de las reuniones: uso de datos, etc. - pendiente Debate técnico sobre el aumento de las capacidades y la participación de los países en desarrollo - iniciado Se organizará una reunión intergubernamental FAO/OMS si se dispone de recursos 	300 000	Informe a la CAC en su 28º período de sesiones, julio de 2005

2	Trabajo compartido en la evaluación de residuos de plaguicidas y toxicología en los niveles nacional e internacional	CCPR	35ª reunión ALINORM 03/24A párr. 19	Proyecto experimental conjunto FAO/OMS en colaboración con países de la OCDE	Informe presentado al CCPR en su 37ª reunión, 18 – 25 de abril de 2005 El segundo estudio experimental se iniciará en 2006.	Menor carga de trabajo para la JMPR La experiencia será utilizada por el JECFA
---	--	------	-------------------------------------	--	--	---
