

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(a) del programa

CX/CF 07/1/3 Add.1 rev.  
Abril de 2007

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS  
1ª reunión**

**Beijing (China), 16 - 20 de abril de 2007**

**INFORMACIÓN SOBRE CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO, LA OMS Y  
OTRAS ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**Información presentada por la FAO y la OMS**

**Información sobre el seguimiento a la petición de la Comisión del Codex Alimentarius de asesoramiento científico sobre los riesgos y beneficios para la salud asociados al consumo de pescado y otros productos del mar**

1. La FAO y la OMS examinaron la petición formulada en la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius de organizar una consulta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios para la salud asociados al consumo de pescado y otros productos del mar. Ya se inició la planificación de este trabajo y se establecieron grupos de trabajo internos en la FAO y la OMS. Esta petición representa un reto porque no se han creado todavía principios y una metodología para evaluar los beneficios y los riesgos nutricionales y para la salud del consumo de una categoría tan esencial y amplia de productos alimentarios. Por lo tanto, se decidió adoptar un enfoque gradual y aprovechar la competencia técnica de las personas que trabajan en este ámbito. Como primera medida, la secretaría FAO/OMS decidió invitar a un reducido grupo de expertos, pedir recomendaciones sobre el enfoque conveniente para responder a la petición del CCFAC y definir las posibles medidas siguientes y el ámbito del trabajo que es necesario llevar a cabo, teniendo en cuenta el mandato preparado por el CCFAC (ALINORM 06/29/12) en su 38ª reunión. Ya se determinó la composición del pequeño grupo de expertos y probablemente se celebrará una reunión en Roma en mayo o junio de 2007. Se invitará a los presidentes del CCCF y el CCFFP a participar en esta reunión.

***Evaluación de los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado y otros productos del mar***

2. Los contaminantes del pescado y otros productos del mar que son objeto de esta petición son el metilmercurio, las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas, ya que el pescado y otros productos del mar son la principal fuente de exposición a estos contaminantes. Estos contaminantes han sido objeto de evaluación de riesgos por diversos grupos de expertos, entre ellos el JECFA, y los riesgos que representan para la salud humana se han caracterizado correctamente, así como las poblaciones que corren mayor riesgo. Se ha estudiado ampliamente el grado de contaminación de metilmercurio, dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en distintas especies de pescado. En la cadena alimentaria se produce bioacumulación. Sin embargo, como no se ha logrado

definir los grupos de pescados, por ejemplo, pescado graso, peces depredadores, sería necesario establecer esas definiciones antes de poder evaluar las pautas de contaminación para esos grupos.

### ***Evaluación de los beneficios para la salud asociados al consumo de pescado y otros productos del mar***

3. El pescado y otros productos del mar son importantes fuentes de alimentos y contienen una cantidad considerable de una serie de nutrientes, en particular proteínas, vitamina D, vitamina B12, yodo, selenio y la larga cadena de ácidos grasos n-3 (n-3 PUFA [ácidos grasos polinsaturados]), ácido  $\alpha$ -linolénico (18:3n-3), ácido eicosapentenoico (20:5n-3, EPA) y ácido docosahexenoico (22:6n-3, DHA). Diversos estudios han investigado las posibles correlaciones entre el consumo de pescado y la formación de distintos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares. Otros estudios han observado la función del DHA y el yodo en el desarrollo del cerebro y el sistema nervioso, en particular durante el crecimiento fetal. El conocimiento de los beneficios para la salud sigue siendo limitado respecto a otros componentes, como las proteínas, los nucleótidos, los fosfolípidos, la taurina y la coenzima Q<sub>10</sub>, todos los cuales están presentes en cantidad considerable en el pescado. Las reuniones de expertos, si se elige esta opción para producir las recomendaciones, examinarán el conocimiento pertinente y al día de los componentes presentes en el pescado y los productos del mar cuyo beneficio para la salud esté documentado. Se contemplarían tanto el potencial de reducir el riesgo de contraer enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación como el de contribuir a la salud general y el bienestar nutricional de las poblaciones.

### ***Comparación entre los riesgos y los beneficios para la salud asociados al consumo de pescado y otros productos del mar***

4. Las reuniones de expertos pueden utilizar información de los estudios de los riesgos y los beneficios para la salud, a fin de hacer recomendaciones sobre la ingesta de pescado y otros productos del mar. Para algunos nutrientes y otros componentes, la evaluación de riesgos y beneficios representará una serie continua, desde la ingesta inadecuada hasta la ingesta excesiva. Se han realizado diversos estudios sobre los beneficios y riesgos del consumo de pescado y otros productos del mar, sin estudiar específicamente un componente en particular (por ejemplo, los ácidos grasos n-3). Sin embargo, estos estudios ofrecen una base para examinar los beneficios y los riesgos del consumo de pescado y otros productos del mar. Las recomendaciones presentadas deberán ser sencillas y comprensibles, y tener en cuenta a todos los grupos de la población. De ser necesario, se deberán considerar específicamente los niños, las mujeres gestantes y lactantes y otros grupos vulnerables. La parte comparativa del trabajo es la más difícil ya que también comprende el elemento de la metodología que se debe elaborar para evaluar cuantitativamente los riesgos y los beneficios del consumo de pescado y otros productos del mar.