

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

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

Tema 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 de la agenda

CRD04

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto periodo de sesiones

Sede de la FAO, Roma, Italia

27 de noviembre – 2 de diciembre de 2023

(Comentarios de Panama)

#### **PUNTO 2 INFORME DEL PRESIDENTE SOBRE LAS REUNIONES 84.<sup>a</sup> Y 85.<sup>a</sup> DEL COMITÉ EJECUTIVO (CON INCLUSIÓN DE LAS CUESTIONES PLANTEADAS)**

Panamá, agradece los grandes esfuerzos por la CAC y reconoce la objetividad de sus decisiones y recomendaciones, así como los acuerdos presentados en el Comité Ejecutivo CCEXEC.

#### **PUNTO 3 ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO**

Panamá, agradece el esfuerzo y el titánico trabajo que ha desarrollado el Comité del Codex sobre Principios Generales y acotamos estar de acuerdo con las recomendaciones que se tomaron en consideración en referencia a la Sección 6, que trata sobre los miembros de la Comisión del Codex, donde en la 33.<sup>o</sup> periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP33) acordó recomendar que la CAC46 aprobara el traslado de la Sección 6 (Membresía), Membresía de la Comisión del Codex Alimentarius del Manual de Procedimiento (PM) del Codex al sitio web del Codex con un enlace a la lista proporcionada en el Manual de Procedimientos, garantizando así que la lista pueda actualizarse sin publicar nuevas ediciones del propio manual.

Además, en puntualidad a los cambios recomendados en formato editoriales en la Sección 2 Elaboración de normas del Codex y textos afines, la Sección 3, Directrices para órganos auxiliares y la Sección 7 Relación con otras organizaciones, estamos de acuerdo, Panamá está de acuerdo con el apoyo a las modificaciones que se pretenden incluir. Son enmiendas e inclusiones favorables para la mejor comprensión y actualidad del Manual de Procedimientos del Codex.

#### **PUNTO 4.2 COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

Panamá, agradece a Ecuador la excelente gestión como líder de la región de Latinoamérica y en caribe, además de reconocer el arduo trabajo realizado en las reuniones de CCLAC, sentando las bases para dichos trabajos incluso en medio de la pandemia Covid-19, logrado poder recomendar la enmienda a las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de la Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011), la Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011) y la Norma regional para el yacón (CXS 324R-2017), y que luego de analizadas estamos de acuerdo con la adopción definitiva dichas normativas.

También en relación a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011) y la Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011), Panamá está de acuerdo en la inclusión y que las mismas sean presentadas ante la CAC 46 para su aprobación, dado que el CCAF en su 53.<sup>a</sup> reunión aprobó, además las disposiciones sobre aditivos alimentarios en nueve normas entre ellas, las regionales mencionadas como resultado del trabajo con CCLAC.

#### **PUNTO 4.3 COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

Panamá desea extender nuestro más grato reconocimiento y aprecio, por el trabajo realizado en el seno del Comité del Codex para Higiene de los Alimentos.

Estamos de acuerdo con su aprobación en el trámite 5/8 de las Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, ~~las hortalizas de hoja verde frescas~~, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (sección general, Anexo I sobre la carne de bovino cruda y Anexo III sobre la leche cruda y los quesos a base de leche cruda), dado que en la 53 reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se planteó y validó que no había cuestiones pendientes que abordar en la sección general ni en los anexos sobre la carne de bovino cruda y la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, acordó remitir al 46.º período de sesiones de la CAC el anteproyecto de directrices y estos dos anexos para su adopción en el trámite 5/8 (APÉNDICE III).

Subrayamos que, en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, quedó detallado en el REP23/FH que el único trabajo que regresaba a trámite 2/3 para recabar informaciones fue los anexos sobre las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas con el fin de que se redactaran de nuevo y se distribuyeran para recabar observaciones, y se estableció un GTE para tal fin, presidido por Chile y copresidido por los EE. UU., Kenya y Nueva Zelandia.

Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos (sección general y Anexo I), en su etapa de aprobación 5/8, Panamá está de acuerdo con su contenido y aprobación definitiva.

Estamos convencidos de que los nuevos trabajos que se proponen traen consigo, valor agregado a las normativas de Codex, apoyamos Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de Directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos, así como la propuesta de revisión de las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de *Vibrio* en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010).

#### **PUNTO 4.5 COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS**

Panamá agradece el gran trabajo que han realizado el Comité Ejecutivo de Codex, los Presidentes, y los miembros de la CAC, en relación al trabajo del Clorhidrato de Zilpaterol.

La mayoría de los miembros votó en el 45.º Período de Sesiones de la Comisión del Codex (CAC45), a favor de la adopción de los LMR para el Clorhidrato de Zilpaterol (grasa, riñón, hígado y músculo de bovinos) en el Trámite 5 y, sobre la base de los procedimientos del Codex, los LMR se circularían para recabar comentarios en trámite 6, para examen de CAC46 en trámite 7 y considerar su adopción en el Trámite 8 por la CAC46 (REP22/CAC párrafo 139, 140).

Destacamos las evaluaciones de riesgos que a lo largo de los años (REP15/RVDF, párr. 40, REP17/RVDF, párr. 74) ha llevado a cabo el JECFA, basadas en los sólidos datos científicos disponibles, en las que no se han identificado problemas de seguridad asociados al uso del Clorhidrato de Zilpaterol; así como el hecho de que ningún miembro del Codex ha presentado al CCRVDF o al JECFA datos o pruebas científicas adicionales, que demuestren efectos nocivos para la seguridad alimentaria a las dosis recomendadas (LMR de 3,5 µg/kg para hígado, 3,3 µg/kg para riñón y 0,5 µg/kg de músculo en bovinos).

En la CAC45, la Secretaría del JECFA explicó que los valores orientativos basados en la salud para el Zilpaterol se basaban en el parámetro toxicológico más sensible, que, en este caso concreto, se encuentra en los efectos agudos. Además, la dosis aguda de referencia se basó en los resultados obtenidos en voluntarios humanos, lo que constituye una prueba muy sólida de la máxima confianza. (REP22\_CAC párrafo 108).

Limitar el avance de un proyecto de norma para el establecimiento de un LMR sin aportar ningún dato científico socava el trabajo del comité y del Codex en su conjunto, ya que ignora y no respeta el procedimiento para la aprobación de normas, que se basan, como en este caso, en las evaluaciones realizadas por el JECFA, que es el Grupo de Expertos independientes que realizan las evaluaciones de riesgo de aditivos, contaminantes y medicamentos veterinarios, que proporcionan las evaluaciones de riesgo que garantizan que las normas del Codex cumplan con sus objetivos y estén basadas en toda la información científica disponible. Del mismo modo, nos preocupa el impacto negativo en el proceso de armonización internacional que estos reiterados retrasos sin evidencia científica y la introducción de factores sin la debida justificación científica acordes al mandato del Codex

están teniendo en la adopción de las normas del Codex, lo que podría afectar a la credibilidad del Codex como organismo de referencia en materia de calidad e inocuidad alimentaria.

Los factores sin la debida justificación científica acordes al mandato del Codex no deberían influir en la gestión de riesgos para lograr el consenso. Las decisiones deben basarse en la evaluación de riesgos y/o el análisis de los beneficios a la salud, teniendo en cuenta, cuando proceda, otros factores legítimos que estén dentro del mandato del Codex y que sean pertinentes para la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas leales en el comercio de alimentos, como se indica en el Manual de Procedimiento.

Basado en las recomendaciones que ha hecho el JECFA y en los amplios y extensos debates que se ha tenido en CCRVDF y CAC, recomendamos se adopte el LMR para el Clorhidrato de Zilpaterol en el Trámite 8, y los países que han expresado no estar de acuerdo puedan exponer sus reservas.

Observamos que el párrafo 4 de las Declaraciones de Principios establece que "Si se da la situación de que los Miembros del Codex están de acuerdo en el grado de protección de la salud pública necesario, pero tienen opiniones diferentes sobre otros aspectos, los Miembros pueden abstenerse de aceptar la norma en cuestión, sin que ello impida necesariamente que el Codex adopte su decisión". Con esto en mente, y teniendo en cuenta que la norma propuesta para el establecimiento de LMR para el Clorhidrato de Zilpaterol tiene una base científica que respalda su uso como norma de referencia en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), confirmamos que existe un amplio apoyo para adelantar este anteproyecto de norma al Trámite 8.

En cuanto al LMR para la nicarbacina (pollo/gallina), LMR extrapolados a los rumiantes y los peces de aleta, a saber: Todos los demás rumiantes:

- Amoxicilina (músculo, grasa, hígado, riñón, leche)
- Bencilpenicilina (músculo, hígado, riñón, leche)
- Tetraciclinas (músculo, hígado, riñón, leche)
- Cialotrina (músculo, grasa, hígado, riñón, leche)
- Cipermetrina (músculo, grasa, hígado, riñón)
- Deltametrina (músculo, grasa, hígado, riñón)
- Moxidectina (músculo, grasa, hígado, riñón)
- Espectinomycinina (músculo, grasa, hígado, riñón, leche)
- Levamisol (músculo, grasa, hígado, riñón)
- Tilmicosina (músculo, grasa, hígado, riñón)
- Todos los demás peces de aleta
- Deltametrín (músculo)
- Flumequina (músculo)

Para adopción en el trámite 5/8, dadas las recomendaciones del JECFA, quien completó la reevaluación y abordó todas las cuestiones planteadas durante el 25º sesión del CCRVDF y enfoques planteados para estos trabajos, recomendó después del amplio estudio adopción final, a lo que Panamá está de acuerdo con esta recomendación.

Y con relación al LMR para la ivermectina (grasa, riñón, hígado y músculo de oveja, cerdo y cabra), estaríamos de acuerdo con la suspensión, dado que en el seno del CCRVDF también se acordó suspender el trabajo sobre LMR anteriores para ivermectina (ovejas, cerdos y caprinos (grasa, riñones, hígado y músculo) en el trámite 7 e informar a la 46.<sup>a</sup> reunión sesión de la COMISIÓN en consecuencia.

También estamos de acuerdo con el trabajo que se desarrollará en el GTE, en cuanto a la Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA.

#### **PUNTO 4.6 COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES**

Panamá, extiende su apoyo y respaldo a la gestión que ha realizado el Comité del Codex sobre Nutrición y Regímenes Especiales, subrayando los oportunos avances referentes a las normativas tratadas.

En relación a la Revisión de la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987), estamos de acuerdo con su avance a los trámites de aprobación 5/8 y 8, ya que en el seno del CCFSDU se había llegado a un

acuerdo sobre el título, la estructura y el preámbulo y recordando en la 42.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU del texto que actualmente está en los Trámites 4 y 7, la 43.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

- Anteproyecto de norma revisada con el título que figura en el Apéndice II; la estructura y la Preámbulo junto con las secciones restantes de las Partes A y B, acordado en la 42.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU, al CAC46 para su adopción en el Trámite 5/8; Partes del texto en el Trámite 7 del proyecto de Norma Revisada para preparados complementarios.
- Para preparados complementarios para lactantes de más edad y productos para niños pequeños) para adopción en el Trámite 8.

Por lo que nuestra posición inicial en el seno del CCNFSDU fue que un preámbulo no era requerido, sin embargo, si se mantiene, una declaración simple y fáctica debería ser suficiente ya que todos los requisitos ya están cubiertos en la Norma misma, por lo que expresamos estar de acuerdo con el párrafo 1 y 3, expresando una reserva para el párrafo 2.

Párrafo 1. La presente Norma está dividida en dos partes: la Parte A se refiere a los preparados complementarios para lactantes de más edad y la Parte B cubre la bebida con nutrientes añadidos para niños pequeños o el producto con nutrientes añadidos para niños pequeños o la bebida para niños pequeños o el producto para niños pequeños.

Párrafo 2. La aplicación de esta Norma debe ser coherente con las políticas nacionales de salud y nutrición y la normativa nacional/regional pertinente, además de tener en cuenta las recomendaciones realizadas en el Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, según el contexto nacional. *(Expresamos una reserva país, dado que contrario al consenso alcanzado por el Comité contrapone con las obligaciones de comercio internacional y las orientaciones proporcionadas por el Comité Ejecutivo).*

Párrafo 3. En la elaboración de esta Norma se tuvieron en cuenta las directrices y políticas pertinentes de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS), y pueden servir de orientación adicional a los países.

Panamá estuvo de acuerdo con la aprobación en el trámite 5/8 de manera definitiva, además se señaló en el seno de CCNFSDU que es recomendable contar con una norma que se divida en dos secciones, claramente definidas, tal es el caso de la sección A, que se refiere a preparaciones complementarias para lactantes mayores y la sección B trata de la bebida para niños pequeños con nutrientes añadidos o el producto para niños pequeños con nutrientes añadidos o la bebida para niños pequeños o producto para niños pequeños. Aceptando la propuesta: Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y producto para niños pequeños, con una nota a pie de página en la que se indicara lo siguiente: Otros nombres equivalentes para este producto son Bebida con nutrientes añadidos para niños pequeños o Producto con nutrientes añadidos para niños pequeños o Bebida para niños pequeños.

En cuanto a la Enmiendas a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CXS 73-1981) y las Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979), Panamá está de acuerdo con su adopción definitiva.

Para el trabajo realizado sobre los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes - necesidades para personas de entre 6 y 36 meses de edad, Panamá está de acuerdo en avanzar el anteproyecto de Principios Generales para el establecimiento de Valores de Referencia de Nutrientes (VRN-R)

para personas de 6 a 36 meses y que sea adoptado en el Trámite 5; y además estuvimos de acuerdo en restablecer el GTE revisar el borrador del Proceso Paso a Paso teniendo en cuenta las revisiones al borrador de los Principios Generales y desarrollar un enfoque para proponer VRN-N para el grupo de edad combinado de 6 a 36 meses, aplicando el proyecto revisado de Proceso gradual para proponer VRN-N para personas de 6 a 12 meses, 12 a 36 meses y 6-36 meses para los siguientes nutrientes: vitaminas A, D, C, K y E, tiamina, riboflavina, niacina, vitaminas B6 y B12, folato, ácido pantoténico y biotina; calcio, magnesio, hierro, zinc, yodo, cobre, selenio, manganeso, fósforo y potasio.

Panamá agradece el trabajo realizado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, considerando que es un comité de gran valor y de exhaustivo y complejo contenido, expresamos nuestro apoyo al avance de los trabajos presentados para la aprobación en trámites 5/8 y 8 siguientes:

- Revisión de los descriptores para las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2
- Inclusión de la disposición sobre citrato trisódico (SIN 331 iii) en la categoría de alimentos 01.1.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CXS 192-1995).
- Inclusión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la categoría de alimentos 14.2.3 (CXS 192-1995).
- Inclusión de las disposiciones relativas a la riboflavina sintética (SIN 101 i)), la riboflavina 5'-fosfato sódico (SIN 101 ii)), la riboflavina de *Bacillus subtilis* (SIN 101 iii)), la riboflavina de *Ashbya gossypii* (SIN 101 iv)) y el extracto de espirulina (SIN 134) en el Cuadro III (CXS 192-1995).
- Anteproyecto de revisión de Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).
- Anteproyecto de especificaciones para su inclusión en la Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios (CXA 6- 2021).
- Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y revisiones de las disposiciones adoptadas (CXS 192-1995).
- Inclusión de los mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) en la categoría de alimentos 02.1.2 (CXS 192-1995).
- Inclusión de las disposiciones para los ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475), los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495), y los lactilatos de estearoil (SIN 481 i), 482 i)) de la categoría de alimentos 02.1.2 (CXS 192-1995).
- Modificación de las notas 488 y 502 (CXS 192-1995) .
- Supresión de la nota 301 de la disposición relativa a BENZOATOS de la categoría de alimentos 14.1.4 (CXS 192-1995).
- Revisiones de las disposiciones adoptadas para los edulcorantes de diferentes categorías de alimentos (CXS 192-1995).

Panamá está de acuerdo con emprender nuevo trabajo en relación con Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

#### **PUNTO 4.8 COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTE DE LOS ALIMENTOS**

Panamá agradece el trabajo realizado en por el Comité del Codex sobre Contaminante de los Alimentos (CCCF) y acota lo siguiente:

En relación con el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en la yuca (mandioca) y los productos a base de yuca (mandioca), Panamá está de acuerdo con el consenso alcanzado en el comité donde se acordó enviar el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca a la CAC y estamos de acuerdo con su aprobación en el trámite 8 en su 46.º sesiones.

Otras prácticas de gestión de riesgos propuestas para su inclusión en ese momento en el CdP, que no estaban destinadas a reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca, no deberían incluirse en el CdP.

En cuanto al Nivel máximo de plomo en comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños el CCCF Acordó un NM de 0,02 mg/kg para las comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños para su aprobación en el trámite 8, por lo que Panamá está completamente de acuerdo, además de recomendar adopción en el trámite 5/8 del Nivel máximo de plomo en azúcar blando moreno, en bruto y no centrifugado que ya se acordó en CCCF, un NM de 0,15 mg/kg para azúcares blandos morenos, en bruto y no centrifugados para su aprobación en el trámite 5/8.

También, Panamá está de acuerdo con la recomendación que se concluyó en el CCCF sobre el nivel máximo de aflatoxinas totales en el chile y la nuez moscada (desecados/secos) y nivel máximo de ocratoxina A en el chile, el pimentón dulce y la nuez moscada desecados/secos. Panamá acompaña la recomendación del CCCF Acordó

el NM de 20 µg/kg para las AFT en el Chile y la nuez moscada (secos/desechados) y el NM de 20 µg/kg para la OTA en el Chile, el pimentón y la nuez moscada (secos/desechados), para su adopción en el trámite 5/8

Planes de muestreo para las aflatoxinas totales en determinados cereales y productos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños.

Panamá estuvo de acuerdo con los datos aportados en relación a la proporción de isómeros > 50:50 AFB1: AFB2+AFG1+AFG2, que AFB1 era el isómero más tóxico, y que el uso de una proporción 50:50 permitiría un LC alcanzable para los isómeros menores. Recomendamos aprobación en el trámite 5/8.

Panamá, siendo Co-Chair de Ciguatera, extiende la más cordial invitación para realizar aportes referentes a este nuevo trabajo en avance, y el establecimiento de los procedimientos pertinentes para llevar a término este importante Código de Prácticas, tomando como referencia el alcance, el cual proporciona orientación sobre las prácticas recomendadas para prevenir o evitar el envenenamiento por ciguatera.

Las ciguatoxinas (CTX) son una clase de toxinas producidas por algas dinoflageladas marinas. Estas toxinas ingresan a la cadena alimentaria a través del consumo de peces herbívoros y se bioacumulan en peces depredadores.

La intoxicación por ciguatera se ha convertido en un problema de salud mundial y su prevalencia está aumentando debido a factores que incluyen el cambio climático. Las comunidades costeras que dependen de la pesca local como suministro de alimentos y como fuente de ingresos corren un riesgo particular de sufrir cada vez más casos de intoxicación por ciguatera.

Se han realizado informes de Contaminación por CTX (PC) desde el siglo XVI. El consumo de pescado contaminado con CTX alguna vez estuvo limitado a los residentes locales y visitantes en regiones donde se sabe que se acumulan algas tóxicas, pero el comercio global de pescado ha provocado que una gama más amplia de países informe sobre enfermedades de PC.

Dentro de las consideraciones subrayamos: Los planes HACCP, los cuales deben incluir un análisis de peligros; para CP, eso incluiría la conciencia local sobre los tipos de peces capturados para consumo humano que pueden ser susceptibles a la acumulación de CTX y una comprensión de la ubicación de las áreas tóxicas a evitar y/o áreas emergentes. Si corresponde, un límite de tamaño en la captura o venta de pescado que se sabe que acumula CTX o el requisito de que los peces que superen un tamaño límite sean analizados para detectar CTX antes de la venta deben ser parte del plan HACCP.

Es importante en este punto poder conocer si existen países que tienen una prohibición de importación de ciertas especies o requieren pruebas de CTX y cómo se implementa esa regulación. Para que de esta forma puedan incluirse en el COP.

Panamá está de acuerdo en interrumpir el trabajo sobre los NM para la OTA en el jengibre, la pimienta (blanca y negra) y la cúrcuma, dado que los datos disponibles no indicaban una presencia significativa de Ocratoxina A (OTA) en estas especias, y forma parte de las recomendaciones realizadas por CCCF16.

#### **PUNTO 4.9 COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**

Panamá agradece el trabajo realizado por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, estamos de acuerdo con las aprobaciones en trámite 5/8 en relación a:

Directrices sobre el reconocimiento y el mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA), dado que habían resuelto todas las cuestiones técnicas y propuso remitir el texto a la CAC

en su 46° período de sesiones para su adopción en el trámite 5/8, además que El CCFICS, en su 26.ª reunión, respaldó todos los pasos para el proceso, con las enmiendas técnicas y de forma ya expuestas.

Principios y directrices sobre el uso de auditorías e inspecciones a distancia en marcos reglamentarios, donde la tarea de preparar un documento de debate sobre el uso de las auditorías y verificaciones a distancia en marcos reglamentarios. En un intento por responder oportunamente a este desafío, la presidenta del CCFICS había

remitido las propuestas de nuevo trabajo al Comité Ejecutivo, en su 83.<sup>a</sup> reunión y a la CAC, en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones (2022), para su examen crítico/aprobación, como se explica en el documento FICS/23/26 INF01. La aprobación por parte de la CAC, en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones, permitió que el GTE elaborase un proyecto de directrices para su

consideración durante la 26.<sup>a</sup> reunión del CCFICS. Además, la presidencia y las copresidencias del GTE informaron que habían examinado las observaciones enviadas en respuesta a la carta circular y habían preparado un anteproyecto actualizado, basado en el acuerdo CCFICS, Panamá está de acuerdo en el anteproyecto "Principios y directrices sobre el uso de auditorías e inspecciones a distancia en marcos reglamentarios" para su adopción en el trámite 5/8.

#### **PUNTO 4.10 COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

Panamá agradece el trabajo realizado el Comité de Etiquetado de los alimentos y en relación a los acuerdos alcanzados en la reunión celebrada en Canadá, donde se planteó El CCFL, en su 47.<sup>a</sup> reunión, no acordó incluir una definición de "alérgeno", pero consideró una definición de "alérgeno alimentario" en su lugar y acordó incluir una definición de "alérgeno alimentario" y discutió si era más apropiado referirse a "alimentos e ingredientes" o "alimentos y sustancias" para abarcar no solo alimentos e ingredientes, sino también otras sustancias como aditivos alimentarios (por ejemplo, sulfitos) y coadyuvantes tecnológicos.

Panamá, está de acuerdo con la definición propuesta "Alérgeno alimentario" significa un alimento o ingrediente [o sustancia o coadyuvante de elaboración] utilizado en alimentos, generalmente una proteína o derivado proteico que puede provocar reacciones mediadas por IgE u otras reacciones inmunomediadas específicas en individuos susceptibles. Es propio que esta consideración y nuevo aporte a la sección de etiquetado del alimento que guarda relación directa con la norma de etiquetado general, sea aprobada en trámite 5. Dado que el debate y búsqueda de información ha sido efectiva y suficiente.

En cuanto a las Directrices para el suministro de información alimentaria sobre alimentos preenvasados ofrecidos a través del comercio electrónico, además que consideramos suficientemente amplia y atinada la definición de la OMC, que detalla por "comercio electrónico" significa la distribución, comercialización, venta o entrega de bienes y servicios por medios electrónicos por métodos diseñados específicamente para recibir o realizar pedidos", sin embargo en aras y búsqueda un consenso, Panamá, revisó la nueva propuesta presentada por la Presidencia de CCFL, que detalla: "La producción, distribución, comercialización, venta o entrega de bienes y servicios por medios electrónicos según corresponda a los alimentos.", llevándola en su contexto central a una definición apegada y funcional para alimentos, por lo que recomendamos avanzar a trámite 6 y emitir una nueva carta circular para aclarar más los puntos abordados en esta temática como es el caso de si debiera ser un texto complementario de la norma de etiquetado o un texto independiente, caso contrario para alcanzar un consenso también estamos de acuerdo en su aprobación en trámite 5 o su avance a un siguiente trámite de búsqueda de mayor consenso n al CAC 46.

Panamá, revisó el punto referente a Directrices sobre el uso de la tecnología para proporcionar información alimentaria y considera oportuno el avance o un siguiente trámite para mayor claridad de su uso, en relación a nuestro país, hemos buscado alternativas para favorecer el mejoramiento del comercio de alimentos de tal forma que el consumidor se mantenga completamente informado, a pesar de que existe políticas en el caso de Panamá que obliga a que el consumidor mantenga la información a su alcance de forma inmediata sin embargo la apertura de nuevas oportunidades de comercio, hace posible que las empresas puedan desarrollar estrategias para garantizar que el consumidor pueda tener una información a su alcance, de manera oportuna, y en los casos o lugares donde no se pueda acceder a dicha información, puedan aportarla a través de otros medios convencionales que ya señala la norma de etiquetado general. Panamá, recomienda se pueda desarrollar un nuevo análisis a través de un GTE de tal forma que puedan recabar un comportamiento de mercado internacional en relación con el uso de la tecnología como forma alternativa de presentar información al consumidor sin dejar de lado las formas tradicionales, que permiten una gama de opciones para los Estados Parte de Codex Alimentarius.

Panamá expresa que, en relación al punto de la información de los envases pequeños, considero que no debe ser una excepción, ya que por el medio en que se ofrecerá la información no hay limitantes de espacio como en las etiquetas. Lo mismo referido a la duración mínima, es información determinante para el consumidor.

Panamá está de acuerdo con el nuevo trabajo a emprender en relación con su revisión y enmienda, sobre Enmiendas a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985): etiquetado de alimentos preenvasados en formatos de presentación conjunta y de envases múltiples.

#### **PUNTO 4.11 COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

Panamá agradece el trabajo realizado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, y expresa estar de acuerdo con la aprobación en la CAC 46 de Disposiciones sobre métodos de análisis, criterios de rendimiento y planes de muestreo en normas del Codex (CXS 234-1999, CXS 193-1995), y la aprobación en trámite 8 de Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004) revisadas.

#### **PUNTO 4.12 COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Panamá, agradece el importante trabajo realizado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y expresa estar de acuerdo con la aprobación en trámite 5/8 de Límites máximos de residuos (LMR) para diferentes combinaciones de plaguicidas y productos, que ampliamente han sido estudiados y respaldado por la ciencia (JMPPR).

Estamos de acuerdo con el nuevo trabajo propuesto para obtener una herramienta valiosa en cuanto a la Lista de prioridades en materia de plaguicidas para evaluación por la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas, como también del trabajo sobre la elaboración de orientaciones para el seguimiento de la estabilidad y pureza del material de referencia de plaguicidas y sus soluciones madre durante el almacenamiento prolongado.

#### **PUNTO 4.14 COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES**

Panamá está de acuerdo con su aprobación en la CAC 46, en relación a Examen de los procedimientos previstos en la Sección 3 (“Directrices para los órganos auxiliares”) del Manual de procedimiento, como también Emisión de una carta circular para recabar propuestas de los miembros relativas a incoherencias en la redacción y al contenido obsoleto del Manual de procedimiento, aparte de la Sección 3, de tal manera que permita recabar mayor información de los miembros y aportar conceptos claros y necesarios sobre terminologías que se consideran no guardan relación con lo que se desea expresar, ya sea por traducción o por formas de expresión y sintaxis.

#### **PUNTO 4.15 PROYECTO DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) PARA EL CLORHIDRATO DE ZILPATEROL EN HÍGADO, RIÑÓN Y MÚSCULO DE VACUNO**

Panamá apoya la adopción de los Límites Máximos de Residuos (LMR) para el Clorhidrato de Zilpaterol (grasa, riñón, hígado y músculo de bovinos) en el Trámite 8. Basamos este apoyo en las múltiples evaluaciones de riesgos realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), en cuyos hallazgos científicos se fundamentan la toma de decisiones del Codex, así como la adhesión al Manual de Procedimiento del Codex el doble mandato del Codex de centrarse en proteger la Salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

La mayoría de los miembros votó en el 45.º Periodo de Sesiones de la Comisión del Codex (CAC45), a favor de la adopción de los LMR para el Clorhidrato de Zilpaterol (grasa, riñón, hígado y músculo de bovinos) en el Trámite 5 y, sobre la base de los procedimientos del Codex, los LMR se circularían para recabar comentarios en trámite 6, para examen de CAC46 en trámite 7 y considerar su adopción en el Trámite 8 por la CAC46 (REP22/CAC párrafo 139, 140).

Destacamos las evaluaciones de riesgos que a lo largo de los años (REP15/RVDF, párr. 40, REP17/RVDF, párr. 74) ha llevado a cabo el JECFA, basadas en los sólidos datos científicos disponibles, en las que no se han identificado problemas de seguridad asociados al uso del Clorhidrato de Zilpaterol; así como el hecho de que ningún miembro del Codex ha presentado al CCRVDF o al JECFA datos o pruebas científicas adicionales, que demuestren efectos nocivos para la seguridad alimentaria a las dosis recomendadas (LMR de 3,5 µg/kg para hígado, 3,3 µg/kg para riñón y 0,5 µg/kg de músculo en bovinos).

Aunque se proporcionaron datos adicionales al JECFA en su 85ª reunión (2017) tras la evaluación del JECFA, se concluyó que los datos adicionales de biodisponibilidad proporcionados apoyan el enfoque utilizado en la evaluación anterior y, recomendó que los LMR se mantuvieran sin cambios con respecto a las conclusiones de la evaluación de riesgos realizada por el JECFA en 2015 (81ª reunión del JECFA).

En la CAC45, la Secretaría del JECFA explicó que los valores orientativos basados en la salud para el Zilpaterol se basaban en el parámetro toxicológico más sensible, que, en este caso concreto, se encuentra en los efectos agudos. Además, la dosis aguda de referencia se basó en los resultados obtenidos en voluntarios humanos, lo que constituye una prueba muy sólida de la máxima confianza. (REP22\_CAC párrafo 108).

Como se ha mencionado, el Codex Alimentarius es el organismo de referencia mundial para los consumidores, los productores y los procesadores de alimentos y contribuye claramente con sus recomendaciones al proceso regulador nacional, así como al comercio internacional. Desempeña un papel importante en calidad e inocuidad de los alimentos en todo el mundo, especialmente para aquellos países en desarrollo y menos desarrollados que no cuentan con la infraestructura necesaria, o los recursos económicos para generar suficiente apoyo científico para las medidas sanitarias nacionales o regionales.

Limitar el avance de un proyecto de norma para el establecimiento de un LMR sin aportar ningún dato científico socava el trabajo del comité y del Codex en su conjunto, ya que ignora y no respeta el procedimiento para la aprobación de normas, que se basan, como en este caso, en las evaluaciones realizadas por el JECFA, que es el Grupo de Expertos independientes que realizan las evaluaciones de riesgo de aditivos, contaminantes y medicamentos veterinarios, que proporcionan las evaluaciones de riesgo que garantizan que las normas del Codex cumplan con sus objetivos y estén basadas en toda la información científica disponible. Del mismo modo, nos preocupa el impacto negativo en el proceso de armonización internacional que estos reiterados retrasos sin evidencia científica y la introducción de factores sin la debida justificación científica acordes al mandato del Codex están teniendo en la adopción de las normas del Codex, lo que podría afectar a la credibilidad del Codex como organismo de referencia en materia de calidad e inocuidad alimentaria.

Observamos que el párrafo 4 de las Declaraciones de Principios establece que "Si se da la situación de que los Miembros del Codex están de acuerdo en el grado de protección de la salud pública necesario, pero tienen opiniones diferentes sobre otros aspectos, los Miembros pueden abstenerse de aceptar la norma en cuestión, sin que ello impida necesariamente que el Codex adopte su decisión". Con esto en mente, y teniendo en cuenta que la norma propuesta para el establecimiento de LMR para el Clorhidrato de Zilpaterol tiene una base científica que respalda su uso como norma de referencia en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), confirmamos que existe un amplio apoyo para adelantar este anteproyecto de norma al Trámite 8.

Los factores sin la debida justificación científica acordes al mandato del Codex no deberían influir en la gestión de riesgos para lograr el consenso. Las decisiones deben basarse en la evaluación de riesgos y/o el análisis de los beneficios a la salud, teniendo en cuenta, cuando proceda, otros factores legítimos que estén dentro del mandato del Codex y que sean pertinentes para la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas leales en el comercio de alimentos, como se indica en el Manual de Procedimiento.

Basándose en las conclusiones y recomendaciones de los diversos informes del JECFA relativos a la evaluación de riesgos y en el hecho de que los países que se oponen al avance no han presentado ni sustentado con la debida justificación científica acorde al mandato Codex su oposición, los países mencionados solicitan a la 46ª Comisión del Codex Alimentarius, que se celebrará en noviembre y diciembre de 2023, que adopte el LMR para el Clorhidrato de Zilpaterol en el Trámite 8.

#### **PUNTO 5. ENMIENDAS DE REDACCIÓN A TEXTOS DEL CODEX PROPUESTAS POR LA SECRETARÍA DEL CODEX.**

Panamá agradece el trabajo realizado por la Secretaría del Codex, más aún en el marco de la Celebración de los 60 años de tan importante Organismo. Para Panamá sigue siendo nuestra fuente de confianza normativa, al estar refrendadas por la ciencia dentro de los diferentes estudios.

Estamos complacidos y de acuerdo con los aportes de la Secretaría del Codex, al haber aplicado un nuevo diseño a los textos del Codex con el objetivo de mejorar la coherencia y la transparencia, aunado a esto la nueva imagen de los textos del Codex, permite a los lectores de las normas ser más amigables y expresamente atractiva. Expresamos desde Panamá, nuestra anuencia y aceptación a los nuevos cambios que fueron propuestos en la CAC45 y que hoy podemos ver con beneplácito.

Hemos revisado sus observaciones en cuanto a la corrección de errores y mejora de los documentos en su totalidad.

## PUNTO 7 INFORME DE LOS COMITÉS COORDINADORES DE LA FA/OMS

Panamá, agradece a Ecuador la excelente gestión como líder de la región de Latinoamérica y en caribe, además de reconocer el arduo trabajo realizado en las reuniones de CCLAC, sentando las bases para dichos trabajos incluso en medio de la pandemia Covid-19, logrando mantener a la región unida y representada.

## PUNTO 8 APLICACIÓN DE LAS DECLARACIONES DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑA LA CIENCIA EN EL PROCESO DECISORIO DEL CODEX Y LA MEDIDA EN QUE SE TIENEN EN CUENTA OTROS FACTORES (“DECLARACIONES DE PRINCIPIOS”)

Panamá agradece el trabajo preparado por el Presidente y los vicepresidentes de la Cuadragésima Sexta Sesión de la Comisión del Codex (CAC46) además de brindar la oportunidad de abordar un asunto de alta importancia para el futuro del Codex. Valoramos el trabajo del Comité Ejecutivo, la Secretaría del Codex y sus órganos auxiliares asesores de la FAO y OMS, en especial al Subcomité encargado de elaborar la guía para la puesta en práctica de las “Declaraciones de Principios”.

Panamá considera que el desarrollo del “Proyecto de Orientaciones” sobre la puesta en práctica de las “Declaraciones de Principios” es la mejor manera de abordar situaciones difíciles que han generado controversia histórica entre algunos países miembros en los últimos 30 años del Codex.

La “Propuesta de Panamá” busca promover fórmulas de consenso y acuerdos entre los países miembros del Codex, fundamentados en la ciencia. Buscamos contribuir al desarrollo de esta guía u orientación, que clarifique cómo abordar “otros factores legítimos” en la evaluación, gestión y comunicación de riesgos y beneficios para la Salud. Este enfoque no se limita solo a factores físicos o fisiológicos, sino también destaca la necesidad de analizar riesgos y beneficios biopsicosociales alineados con el “doble mandato del Codex”.

El objeto (propósito fundamental) del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que es: (a) proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

Debemos tener presente que «*La Salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades*» (Constitución de la OMS, 1948). Esta definición nos demuestra que la Salud tiene una dimensión más allá de la simple manifestación física de una patología visible o enfermedad (signos y síntomas objetivamente medibles), sino que tiene un alcance más amplio y una dimensión mucho más compleja de carácter Biopsicosocial (que incluye considerar “Factores Determinantes de la Salud”).

Invitamos a todos los miembros a revisar el CRD de Panamá, referente al tema 8 de la agenda de la CAC 46, donde explicamos con detalles, la propuesta y las observaciones a este tema.

## PUNTO 9 NUEVAS FUENTES DE ALIMENTOS Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

En los últimos años, se han desarrollado y adoptado varias nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción con el objetivo de hacer frente a los desafíos de la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Algunas de las principales fuentes y sistemas de producción emergentes son:

**Agricultura vertical:** la agricultura vertical implica el cultivo de plantas en estantes apilados en un entorno controlado y sin suelo. Esta técnica permite un uso más eficiente del espacio, el agua y los nutrientes, lo que la convierte en una opción viable para áreas urbanas donde el espacio es limitado.

**Agricultura urbana:** la agricultura urbana se refiere al cultivo de alimentos en áreas urbanas, como azoteas, patios traseros y espacios públicos. Esta práctica fomenta la producción local de alimentos frescos, reduce la dependencia de la importación de alimentos y promueve la resiliencia de la comunidad.

**Acuaponía:** la acuaponía combina la acuicultura (cultivo de peces) y la hidroponía (cultivo de plantas sin suelo). En este sistema, los desechos de los peces se utilizan como nutrientes para las plantas, mientras que las plantas filtran el agua para el cultivo de los peces. La acuaponía utiliza menos agua y energía en comparación con los sistemas tradicionales de cultivo.

**Insectos como alimento:** los insectos son una fuente abundante de proteínas, vitaminas y minerales. La cría de insectos para consumo humano, conocida como entomofagia, es una forma sostenible de obtener proteínas y puede ayudar a reducir la presión sobre los sistemas de producción de carne convencionales.

**Cultivos y alimentos genéticamente modificados:** los cultivos y alimentos genéticamente modificados se han desarrollado para resistir enfermedades, insectos y condiciones climáticas adversas, lo que puede aumentar la productividad y reducir el uso de pesticidas y herbicidas. Sin embargo, también existen preocupaciones sobre los

posibles impactos ambientales y para la salud de los OGM.

Carne cultivada: la carne cultivada, también conocida como carne de laboratorio o carne in vitro, se produce a partir de células animales sin la necesidad de criar y matar animales enteros. Este enfoque reduce el sufrimiento animal, disminuye el impacto ambiental de la ganadería y puede mitigar los riesgos asociados con la producción de carne convencional.

Estas nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción ofrecen soluciones innovadoras para enfrentar los desafíos actuales de la agricultura, como el aumento de la población, la escasez de recursos naturales y el cambio climático. Sin embargo, es importante que se realicen investigaciones adicionales para evaluar su viabilidad, seguridad y sostenibilidad a largo plazo.

En los últimos años, Panamá ha implementado diversas iniciativas para promover la diversificación de fuentes de alimentos y sistemas de producción, sin embargo, sería interesante conocer las propuestas, considerando que este tema es importante y Panamá acoge con satisfacción este paso de futuro.

Es notable que será un desafío diseñar un mecanismo único para estandarizar las nuevas tecnologías, muchas de las cuales todavía se encuentran en las etapas de investigación y desarrollo, y los miembros tienen poca o ninguna experiencia o comprensión de lo que está por venir.

El Codex Alimentarius cuenta con una estructura robusta y bien nutrida de expertos que podrán ayudar en el mejoramiento de tan importante tema.