



Tema 3 b) del programa

CX/CF 11/5/3-Add.1

Febrero de 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Quinta reunión

La Haya, Países Bajos, 21 al 25 de marzo de 2011

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

(Presentadas por el Organismo Internacional de Energía Atómica)¹

1. Desde hace casi 50 años, la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación ha ocupado una posición excepcional para promover los mandatos de la FAO, en sus esfuerzos por eliminar el hambre y reducir la pobreza del mundo mediante el desarrollo agrícola y rural sostenible, una mejor nutrición y una mayor seguridad alimentaria, y del OIEA, mediante los usos pacíficos de la energía atómica para acelerar y ampliar las contribuciones de las tecnologías nucleares a fin de promover la salud y la prosperidad en todo el mundo.
2. La misión del Programa Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación es fortalecer las capacidades para utilizar los métodos nucleares con el fin de mejorar las tecnologías necesarias para una seguridad alimentaria sostenible y difundir esas técnicas mediante actividades internacionales de investigación, capacitación y divulgación en sus Estados Miembros. El programa conjunto FAO/OIEA consta de cuatro subprogramas principales sobre mejora de la inocuidad de los alimentos y la seguridad del medio ambiente, intensificación sostenible de los sistemas de producción agrícola, intensificación sostenible de los sistemas de producción pecuaria y control sostenible de plagas de insectos importantes.
3. La Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente (Viena) y el Laboratorio de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente de los Laboratorios de Agricultura y Biotecnología FAO/OIEA (Seibersdorf) ejecutan el subprograma de protección de los alimentos y del medio ambiente. El subprograma seguirá impulsando nuestros esfuerzos conjuntos con la FAO destinados a proteger la salud humana y facilitar el comercio agrícola internacional prestando asistencia en cuatro esferas principales, a saber, la coordinación y el apoyo de las investigaciones, la prestación de servicios técnicos y de asesoramiento, la prestación de apoyo de laboratorio y capacitación, y la recopilación, el análisis y la difusión de información. Esas actividades guardan relación principalmente con el uso de la radiación ionizante, el control de los contaminantes de los alimentos, y la gestión de emergencias nucleares y radiológicas que afectan a la agricultura y la alimentación.
4. Se presentan a continuación aspectos destacados de algunas actividades del subprograma de protección de los alimentos y del medio ambiente relacionadas con la contaminación de los alimentos:

¹ Documento preparado por el OIEA y bajo su responsabilidad.

NUEVOS PROYECTOS COORDINADOS DE INVESTIGACIÓN

5. La producción de alimentos inocuos y de alta calidad es un requisito para garantizar la salud de los consumidores y un comercio interno e internacional fructífero, y reviste importancia fundamental para el desarrollo sostenible de los recursos agrícolas nacionales. Los sistemas para rastrear el origen de los alimentos o los piensos durante determinadas etapas de la producción, elaboración y distribución desempeñan una importante función para asegurar la inocuidad de los alimentos. Esos sistemas de trazabilidad se basan habitualmente en una “rastros documental” continuo y un etiquetado eficaz. No obstante, las técnicas analíticas que permiten determinar la procedencia de los alimentos constituyen un medio independiente de verificar los sistemas de trazabilidad “sobre el papel” y ayudan también a demostrar la autenticidad de los productos, a luchar contra las prácticas fraudulentas y a controlar la adulteración, todas ellas cuestiones importantes por razones económicas, religiosas y culturales.

6. A este respecto, nos complace comunicar que recientemente se ha iniciado un nuevo proyecto coordinado de investigación (PCI) relativo a la *Aplicación de técnicas nucleares para mejorar la trazabilidad de los alimentos*. La primera reunión para coordinar las investigaciones (RCI) en el marco del PCI se celebrará en la Sede del OIEA en Viena, Austria, del 9 al 13 de mayo de 2011.

7. En el marco del proyecto se abordarán algunos de los desafíos a que se enfrentan los países en desarrollo para garantizar la trazabilidad de los alimentos. Por ejemplo, además de algunos incidentes ampliamente difundidos en relación con la inocuidad de los alimentos, como los de las aflatoxina en el maíz, las dioxinas en el cerdo, la melamina en los productos lácteos y la salmonela en los cacahuets, están surgiendo continuamente nuevos peligros y riesgos. Esos incidentes pueden estar relacionados con una contaminación accidental, por ejemplo, productos agroquímicos o bacterias, o con una contaminación intencional (adulteración para cometer un fraude económico o con el propósito de perjudicar a los consumidores). Por consiguiente, se tiene el propósito de que el proyecto ayude a los laboratorios de los Estados Miembros a establecer sólidas técnicas analíticas para determinar la procedencia de los alimentos mediante la evaluación de la composición isotópica y elemental de dichos alimentos aplicando un enfoque integrado y multidisciplinario. La ventaja inmediata para los laboratorios será la implantación y aplicación de las técnicas de medición nuclear más modernas para determinar la procedencia de los alimentos. Las técnicas desarrolladas en el marco de este proyecto complementarán los métodos analíticos destinados a detectar residuos y contaminantes en los alimentos dentro de sistemas holísticos de inocuidad de los alimentos.

PROYECTOS COORDINADOS DE INVESTIGACIÓN EN CURSO

8. Como se señaló² en la cuarta reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), el PCI en curso sobre las *Aplicaciones de las tecnologías de radiotrazadores y radioanálisis a los análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos de origen marino* celebró su tercera reunión de coordinación de las investigaciones en la Sede del OIEA en Viena (Austria), del 1 al 5 de febrero de 2010. Asistieron a esa reunión participantes de Brasil, Chile, Filipinas, Pakistán, Tailandia y Vietnam. Expertos de Canadá, China, Francia, Japón y Polinesia Francesa también prestaron apoyo científico y técnico a los participantes.

9. Al OIEA le complace tomar nota de las conclusiones y el informe de la 73ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) relativas a la presentación de datos sobre las investigaciones facilitados por los participantes en los proyectos (Canadá, Chile, China, Japón, Tailandia y Viet Nam) para la posible determinación de niveles máximos de cadmio en los alimentos marinos (ostras, vieiras y cefalópodos) y aguarda con interés el examen más exhaustivo del informe del JECFA en el CCCF.

² ALINORM 10/33/41, párrafo 42.

**PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO PARA DETECTAR MICOTOXINAS
EN LOS PRODUCTOS BÁSICOS AGRÍCOLAS**

10. El respeto de los límites reglamentarios aplicables a las micotoxinas en los productos básicos agrícolas es importante para proteger a los consumidores y permitir el comercio de los productos básicos afectados a través de las fronteras internacionales. Es preciso disponer de estimaciones fiables de la concentración de micotoxinas para aplicar decisiones reglamentarias sobre la idoneidad de lotes de productos para el consumo o el comercio. Los mecanismos efectivos para detectar micotoxinas no solo dependen de la disponibilidad de métodos analíticos fiables sino también de la existencia de planes de muestreo bien diseñados y aplicados.

11. A este respecto, nos complace comunicar la publicación de un libro titulado *Sampling Procedures to Detect Mycotoxins in Agricultural Commodities*³. El manual proporciona información a los analistas de productos alimenticios y los funcionarios de reglamentación sobre los planes efectivos de muestreo para detectar micotoxinas en los alimentos. Se examinan los conceptos de incertidumbre y variabilidad en los procedimientos para el detectar micotoxinas así como la importancia de asegurar que las muestras sean representativas del lote objeto de muestro, y las consecuencias de un plan de muestreo mal diseñado en la fiabilidad de los niveles detectados de micotoxinas, lo que posiblemente redundaría en controversias jurídicas y obstáculos al comercio.

12. Este manual examina el plan de muestreo de micotoxinas en el contexto del procedimiento de detección de micotoxinas en múltiples etapas; el muestreo, la preparación y el análisis de las muestras; estudia la incertidumbre y la viabilidad en los procedimiento de detección de micotoxinas; y describe la elaboración de planes de muestreo, la utilización de curvas características de funcionamiento y el cálculo de la probabilidad de aceptación.

³ Th.B. Whitaker, Universidad Estatal de Carolina del Norte, Raleigh, Carolina del Norte, EE.UU.; A.B. Slate, Universidad Estatal de Carolina del Norte, Raleigh, Carolina del Norte, EE.UU.; M.B. Doko, Organismo Internacional de Energía Atómica, Viena; B.M. Maestroni, Organismo Internacional de Energía Atómica, Viena; A. Cannavan, Organismo Internacional de Energía Atómica, Viena (Eds.) (2010). (2010). *Sampling Procedures to Detect Mycotoxins in Agricultural Commodities*. Springer, Dordrecht, Heidelberg, Londres, Nueva York, ISBN 978-90-481-9633-3.