

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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 3 del programa

CX/EURO 08/26/4 – Parte II
Septiembre 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA

26.^a reunión

Varsovia (Polonia), 7 - 10 de octubre de 2008

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS EN LOS TRABAJOS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

(Parte II – ASESORAMIENTO CIENTÍFICO)

Preparado por la FAO y la OMS

Contenido del Documento

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

PARTE II: SEGUIMIENTO 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 A LA FAO/OMS

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

1. El asesoramiento científico prestado por la FAO y la OMS a través del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), las Consultas mixtas de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA), la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y las reuniones especiales de expertos sigue teniendo la máxima prioridad para ambas organizaciones y continúa cubriendo un amplio número de cuestiones pertinentes.

2. A continuación se resumen los resultados de las reuniones celebradas desde el 30.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

**RESUMEN DEL ASESORAMIENTO CIENTÍFICO PRESTADO POR LA FAO Y LA OMS DESDE
MAYO DE 2007 A ABRIL DE 2008**

<p>Actividad</p> <p>Finalidad</p> <p>Resultados</p>	<p>Reunión de expertos FAO/OMS sobre virus en los alimentos: asesoramiento científico para apoyar las actividades de gestión de riesgos; Bilthoven (Países Bajos), 21-24 de mayo de 2007.</p> <p>El objetivo de esta reunión de expertos era proporcionar asesoramiento y orientaciones sobre las combinaciones de virus-producto de especial preocupación y sobre las cuestiones que deben abordar los gestores de riesgos y las opciones de que disponen, así como identificar la información y datos adicionales necesarios para prestar asesoramiento científico sobre la gestión de los riesgos asociados con los virus presentes en los alimentos.</p> <p>Se examinaron los papeles que desempeñan en la actualidad los virus con respecto a la carga de las enfermedades entéricas infecciosas y el estado actual de la metodología disponible para la detección de virus entéricos en alimentos contaminados. En la reunión se dio prioridad a las combinaciones de virus-producto que suponen un peligro para la salud pública en virtud de un conjunto de criterios establecidos previamente. Los norovirus y el virus de la hepatitis A presentes en el marisco, productos frescos y alimentos preparados fueron identificados como los de más alta prioridad en relación con la inocuidad alimentaria. En la reunión también se determinaron las principales vías de contaminación vírica de los alimentos y se pusieron de manifiesto las perspectivas multisectoriales que serían necesarias para abordar el problema de los virus transmitidos por los alimentos. Estos resultados se presentaron al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 39.^a reunión.</p> <p>El informe de la reunión se podrá consultar en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_viruses_en.asp y en: http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/virus/en/index.html.</p>
<p>Actividad</p> <p>Finalidad</p> <p>Resultados</p>	<p>68.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA); Ginebra (Suiza), 19-28 de junio de 2007.</p> <p>Dedicada a la evaluación de la inocuidad de los aditivos y contaminantes de los alimentos, en esta reunión se examinaron seis aditivos alimentarios, 160 aromatizantes de diversos grupos químicos, tres coadyuvantes de elaboración, un producto empleado para ser empleado como desinfectante en la industria alimentaria y una sal de enriquecimiento de los alimentos. Se evaluaron además nueve aditivos alimentarios y doce aromatizantes para especificaciones y se evaluaron de nuevo dos contaminantes.</p> <p>El JECFA recomendó cambios en IDA existentes y estableció IDA nuevas o temporales o formuló otras recomendaciones toxicológicas para aditivos e ingredientes alimentarios. Entre estos se incluyen el clorito de sodio acidificado (con especificaciones para el clorito de sodio y el hidrogenosulfato de sodio), asparaginasa de <i>Aspergillus oryzae</i> expresada en <i>Aspergillus oryzae</i>, carragenina, alga <i>Eucheuma</i> elaborada, ciclotetraosa y su jarabe, isoamilasa de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>, sulfato de magnesio, fosfolipasa A1 de <i>Fusarium venenatum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i>, sal de sodio y hierro (III) del ácido etilendiaminotetraacético (EDTA) y glucósidos de esteviol. En relación con tres de los aditivos alimentarios evaluados únicamente para especificaciones, éstas se retiraron (anisil acetona, furfural y extracto de zeaxantina obtenido a partir de <i>Tagetes erecta</i>) y se examinaron las correspondientes al resto de los aditivos. Estos resultados se presentaron al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su 39.^a reunión. La conclusión de las evaluaciones del JECFA sobre los contaminantes aflatoxinas en relación con la contribución a la exposición a frutos secos y la reevaluación de la ocratoxina A, incluida la exposición a los cereales, se presentaron al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos en su segunda reunión.</p>

	<p>El resumen y las conclusiones pueden consultarse en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf.</p> <p>El informe se puede consultar en http://whqlibdoc.who.int/publications/2007/9789241209472_eng.pdf.</p> <p>Las monografías de las especificaciones pueden consultarse en http://www.fao.org/docrep/010/a1447e/a1447e00.htm.</p> <p>Las monografías toxicológicas pueden consultarse en http://whqlibdoc.who.int/publications/2008/9789241660594_eng.pdf.</p>
Actividad	Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS (JMPR); Ginebra (Suiza), 18-27 de septiembre de 2007.
Finalidad	Programa en curso sobre la evaluación del riesgo de residuos de plaguicidas en los alimentos, los piensos y el agua potable y sobre la determinación de unos niveles máximos de residuos cuando los plaguicidas se utilizan de acuerdo con buenas prácticas agrícolas.
Resultados	<p>La reunión conjunta evaluó 24 plaguicidas, conforme a lo solicitado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y por el programa de directrices de la OMS sobre el agua potable. El resultado se presentó y debatió en la 40.^a reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos. Los plaguicidas examinados fueron los siguientes: aminopirialid, atrazina, azinfos metil, captan, carbaril, clofentezina, ciflutrin y beta-ciflutrin, lambda-cihalitrina, ciromazina, difenoconazol, dimetomorfo, fenitrotion, fenpiroximato, flusilazol, folpet, indoxacarb, fosmet, procimidona, profenofos, propiconazol, pirimetanil, triadimefon/triadimenol, triazofos y zoxamida.</p> <p>El informe de la reunión se puede consultar en http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/a.htm.</p>
Actividad	Reunión de expertos FAO/OMS sobre peligros microbiológicos asociados con los productos frescos; Roma (Italia), 19-21 de septiembre de 2007.
Finalidad	El objetivo de esta reunión era examinar la información disponible sobre peligros microbiológicos y enfermedades transmitidas por los alimentos relacionados con los productos frescos e identificar las cuestiones prioritarias que se deben abordar desde una perspectiva mundial.
Resultados	<p>En la reunión se identificaron tres niveles de productos prioritarios y los patógenos que suponen un peligro para cada grupo de productos en virtud de un conjunto de criterios establecidos previamente. Las hortalizas de hoja, incluidas las plantas herbáceas con hojas, fueron consideradas como la mayor prioridad. El siguiente nivel de prioridad lo constituyen los melones, los tomates, las bayas, las cebolletas y las semillas germinadas. En lo que respecta a estas últimas, en la reunión se recomendó que se revisaran las orientaciones del Codex existentes para adecuarlas a la información más reciente, dado que siguen dándose casos de brotes relacionados con las semillas germinadas. En lo que concierne a los melones, los tomates, las bayas y las cebolletas, en la reunión se concluyó que, considerando los datos científicos disponibles, no es posible separarlos por orden de prioridad desde un enfoque global. El grupo que constituye el tercer nivel de prioridad incluye los productos que han estado implicados en enfermedades transmitidas por los alimentos pero sobre los cuales existe escasa información disponible en este momento para elaborar unas orientaciones específicas basadas en la ciencia. Los resultados se presentaron al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 39.^a reunión, el cual los empleó para establecer las prioridades de su labor en el campo de los productos frescos.</p> <p>El informe de la reunión se encuentra disponible en http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp y en http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings.</p>

Actividad	Reunión de expertos FAO/OMS sobre los efectos de los piensos en la inocuidad alimentaria; Roma (Italia), 8-12 de octubre de 2007.
Finalidad	El objeto de esta reunión era examinar los conocimientos actuales sobre piensos y sus efectos en la inocuidad alimentaria y en el comercio internacional de piensos y alimentos, así como proporcionar orientaciones y asesoramiento sobre esta cuestión a los Estados Miembros de la FAO y la OMS y a las organizaciones internacionales.
Resultados	<p>En la reunión se trató una amplia y cambiante lista de factores que presentan riesgos para la salud humana y producen perturbaciones en el mercado en el contexto de la expansión del comercio mundial de alimentos y piensos, así como la necesidad de mejorar la eficiencia de la producción animal para mejorar el acceso a proteínas asequibles. La existencia de diferentes niveles de tolerancia de los residuos por parte de los países, la falta de armonización con las normas internacionales, la ocasional ausencia de normas internacionales y las diferencias entre las capacidades de los países para realizar análisis se determinaron como factores que contribuyen a los problemas del comercio. La economía y los avances tecnológicos están motivando la aparición de nuevos piensos que podrían suponer un riesgo para los enfoques normativos existentes sobre inocuidad de los piensos y los alimentos. En la reunión se determinaron posibles medidas para garantizar la inocuidad de los piensos y se elaboraron diversas recomendaciones en relación con la reducción de los riesgos causados por los piensos en la inocuidad alimentaria.</p> <p>El informe de la reunión está disponible en inglés, francés y español en http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_food.html.</p>
Actividad	Reunión de expertos FAO/OMS/OIE sobre antimicrobianos de importancia crítica; Roma (Italia), 26-30 de noviembre de 2007.
Finalidad	Los objetivos de esta reunión eran los siguientes: encontrar un equilibrio adecuado entre las necesidades de la salud animal y las consideraciones de salud pública en lo concerniente a los antimicrobianos de importancia crítica, identificar los peligros actuales y futuros para la salud pública, determinar las combinaciones prioritarias de patógenos humanos y especies de antimicrobianos, examinar las estrategias de gestión actuales y las posibles opciones para mantener la eficacia de los antimicrobianos de importancia crítica para los humanos y los animales y realizar recomendaciones sobre futuras actividades conjuntas de la FAO, la OMS y la OIE.
Resultados	<p>En la reunión de expertos se compararon las listas de la OMS y la OIE de antimicrobianos de importancia crítica para el uso humano y veterinario respectivamente, haciendo notar que estas listas deberían ser consideradas a la hora de establecer prioridades para la evaluación y la gestión de riesgos. Se reconoció la necesidad de tener acceso a antimicrobianos tanto en la medicina humana como veterinaria. Se identificaron los principios clave que debería seguir un plan de priorización para la evaluación de riesgos de la resistencia antimicrobiana resultante del uso de antimicrobianos en los piensos. En la reunión se determinaron y caracterizaron las actividades preliminares de gestión de riesgos para la resistencia antimicrobiana asociadas con los animales destinados al consumo y se realizaron recomendaciones a la FAO, la OMS, la OIE y los gobiernos nacionales sobre cómo afrontar estos riesgos.</p> <p>El informe de esta Reunión de expertos, junto con más información al respecto, está disponible en http://www.fao.org/ag/agn/agns/micro_antimicrobial_en.asp y en http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/en/index.html.</p>

3. Se **invita** a la Comisión a tomar nota de la información expuesta. Para facilitar la transferencia y la adopción del asesoramiento científico relevante proporcionado por el Codex, la secretaría conjunta FAO/OMS para estas actividades se esfuerza por participar en los grupos de trabajo del Codex y en las reuniones del Comité del mismo. La FAO y la OMS desearían manifestar su agradecimiento a todos

aquellos que apoyaron el programa de trabajo destinado a prestar el mencionado asesoramiento científico y en particular a los expertos en las diferentes materias procedentes de todo el mundo.

Otras actividades relativas a la prestación de asesoramiento científico

4. Además de lo anterior, la FAO y la OMS trabajan continuamente en una serie de actividades que apoyan, amplían y sirven de seguimiento a determinadas reuniones de expertos. Entre estas actividades cabe citar:

a) Listas de expertos del JECFA para 2007-2011. En respuesta a la petición de expertos químicos/técnicos y en exposición que la FAO y la OMS realizaron en 2006, la Secretaría del JECFA ha recibido y examinado todas las candidaturas para las especializaciones de química y análisis de los aditivos y contaminantes de los alimentos, evaluación de la exposición de los alimentos a productos químicos y residuos de fármacos veterinarios. La composición final de las listas está publicada en la página web del JECFA en http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_experts_en.asp.

b) Actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo. El proyecto conjunto FAO/OMS de actualización de sus métodos de evaluación de riesgos ha elaborado un proyecto de documento sobre principios y métodos actualizados de la evaluación del riesgo de la presencia de sustancias químicas en los alimentos a fin de sustituir el EHC 70 y el EHC 104. Tras un proceso final de consulta (público y examen por especialistas), está previsto que el proceso concluya en 2008, con la excepción de la publicación del nuevo EHC.

c) Publicaciones de las JEMRA:

Como seguimiento de los trabajos sobre evaluación del riesgo de *Enterobacter sakazakii* en preparaciones en polvo para lactantes, las JEMRA han creado un nuevo modelo electrónico para evaluar los riesgos asociados con *E. sakazakii* en dichas preparaciones. Este modelo permite a los usuarios comparar los efectos de la puesta en práctica de diferentes planes de muestreo al final de la producción de preparaciones en polvo para lactantes y comparar los efectos relativos de diferentes escenarios de preparación, almacenamiento y manipulación en el riesgo de aparición de infecciones por *E. sakazakii* en lactantes. El empleo de este modelo no requiere de programas informáticos especializados ni de formación específica para ello. Este es el primer instrumento electrónico desarrollado por la FAO y la OMS en el área de la inocuidad alimentaria y está disponible en <http://www.mramodels.org/ESAK/default.aspx>.

d) Publicaciones del JECFA:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/>

http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_en.stm

Informe de la 68.^a reunión del JECFA – Evaluación de determinados aditivos y contaminantes en los alimentos. WHO TRS 947, OMS (2008).

Monografías toxicológicas de la 68.^a reunión del JECFA - Evaluación toxicológica de determinados residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. WHO FAS 59 (2008).

Compendio de especificaciones de los aditivos alimentarios, 68.^a reunión del JECFA. Monografías FAO JECFA n.º 4 (2007).

e) Publicaciones de la JMPR:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/>

<http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

Informe de la Reunión conjunta del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente y del Grupo de evaluación toxicológica básica de la OMS sobre residuos de plaguicidas; Ginebra (Suiza), 18-27 de septiembre de 2007. **Estudio n.º 191 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Residuos de plaguicidas en los alimentos 2007: Evaluaciones Parte I – Residuos. **Estudio n.º 192 de la FAO sobre Producción y protección vegetal.**

Próximas reuniones

5. Las JEMRA celebraron una reunión de expertos sobre los **peligros microbiológicos en las hortalizas y plantas herbáceas de hoja** el 5-9 de mayo de 2008¹ en Bangkok (Tailandia). El objetivo de esta reunión es abordar las cuestiones formuladas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en relación con los riesgos microbiológicos asociados con las hortalizas de hoja, sus fuentes y las posibles opciones para su gestión, desde la producción primaria hasta que llegan al consumidor. Se dispone de datos adicionales sobre los antecedentes en

http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp y en

<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings>.

6. La 69.^a reunión del JECFA¹ se celebrará del 17 al 26 de junio de 2008 en Roma a fin de evaluar y volver a evaluar la inocuidad de diversos aditivos alimentarios. Las peticiones de datos y los detalles de las sustancias que se van a evaluar están disponibles en http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/whatisnew_en.stm.

7. Las JEMRA celebrarán una reunión de expertos sobre **Enterobacter sakazakii en las preparaciones de continuación para lactantes** en los Estados Unidos de América en julio de 2008. El propósito de esta reunión es abordar ciertas cuestiones específicas formuladas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para contribuir a decidir si se deben establecer o no unos criterios microbiológicos para *E. sakazakii* en los preparados de continuación.

8. La JMPR se reunirá entre el 9 y el 18 de septiembre de 2008 con el fin de evaluar la inocuidad de 25 **plaguicidas**. El programa provisional y la solicitud de datos se pueden consultar en

http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/jmpr_2008_call_final.pdf.

9. La FAO y la OMS están trabajando para responder a la solicitud de la Comisión del Codex Alimentarios sobre los **beneficios y riesgos del uso de desinfectantes con cloro en la producción y la elaboración de alimentos**. Se han publicado una solicitud de datos y otra de expertos en los sitios web de la FAO y de la OMS, junto con el ámbito de aplicación claramente definido del proyecto. Un grupo de expertos se reunió en Roma (Italia) en noviembre de 2007 para planificar la redacción de los documentos de antecedentes. Está previsto que la reunión de expertos se celebre el 27-30 de mayo de 2008 en Ann Arbor (Michigan, Estados Unidos de América). Existe más información al respecto en la página web de la FAO http://www.fao.org/ag/agn/food/risk_chlorine_en.stm y en la página web de la OMS http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

10. En respuesta a la petición realizada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 29.^o período de sesiones de organizar una Consulta de expertos FAO/OMS sobre los **riesgos y beneficios para la salud asociados con el consumo de pescado y otros productos pesqueros**, la FAO y la OMS organizaron una reunión con un reducido grupo de expertos en Roma el 28-30 de marzo de 2007¹ con el fin de obtener su asesoramiento sobre el planteamiento que se debe emplear, considerando el mandato especificado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 06/29/12) en su 38.^a reunión. En dicha reunión se recomendó que se definieran eficazmente las limitaciones del ámbito de aplicación de las consultas. Los expertos aconsejaron que la primera fase de este proceso estuviese relacionada específicamente con los efectos de la exposición a metilmercurio por parte de mujeres en edad fértil y el futuro desarrollo neural y cardiovascular de sus hijos, así como los beneficios del pescado y de sus componentes a este respecto. Los beneficios del consumo de pescado no se deberían limitar a la ingesta de DHA y EPA, sino que deberían incluir los beneficios aportados por otros nutrientes como los aminoácidos, minerales, vitaminas y otros nutrientes. Los efectos en el desarrollo neuronal deberían cubrir el desarrollo cerebral prenatal y posnatal de los niños hasta la edad en la que el cerebro está completamente desarrollado. Deberían considerarse igualmente los riesgos potenciales asociados con la exposición a dioxinas y BPC semejantes a las dioxinas, así como los efectos semejantes del metilmercurio, ya que la ingesta de dioxinas está relacionada en gran medida con la ingesta de pescados grasos, los cuales constituyen fuentes importantes de los beneficiosos ácidos grasos omega 3. La Consulta de Expertos se planea celebrar en 2009, en función de cuándo se puedan conseguir fondos y otros recursos necesarios.

¹ El presente documento se elaboró antes de que tuvieran lugar estas reuniones, lo que explica la falta de información sobre su resultado.

11. En respuesta a las preocupaciones apuntadas por los Estados Miembros sobre las posibles implicaciones para la inocuidad alimentaria de la aplicación de **la nanotecnología en la alimentación y la agricultura**, la FAO y la OMS celebrarán una reunión de expertos para tratar este asunto. Esta reunión tendrá como objeto elaborar una perspectiva común sobre las aplicaciones actuales y futuras de la nanotecnología en los sectores alimentario y agrícola y sus implicaciones para la inocuidad alimentaria, compartir experiencias por parte de los países que ya han iniciado programas de evaluación y gestión de los problemas relativos a la inocuidad alimentaria, acordar las acciones prioritarias necesarias para controlar los posibles peligros para la inocuidad alimentaria relacionados con la aplicación de la nanotecnología en la alimentación y la agricultura y elaborar unas orientaciones sobre los posibles papeles de la FAO y la OMS en la promoción de una gobernanza sólida en lo concerniente a cuestiones de inocuidad alimentaria ligadas a las aplicaciones nanotecnológicas. La FAO y la OMS celebraron una pequeña reunión de expertos el 14-15 de mayo de 2008 para definir ulteriormente e iniciar la preparación de los documentos de antecedentes para una reunión de expertos que se celebrará a finales de 2008 o principios de 2009. Se publicará una petición de datos y expertos para la reunión de expertos con suficiente antelación.

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

12. El “proceso consultivo” comenzó a principios de 2003 y finalizó en 2007, y fue puesto en marcha a petición de la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones celebrado en julio de 2001, donde se recomendó que la FAO y la OMS “examinaran la situación y los procedimientos de los órganos de expertos y formularan recomendaciones, que se someterían al examen de los Directores Generales, sobre nuevas maneras de mejorar la calidad, cantidad y puntualidad del asesoramiento científico prestado a la Comisión” (ALINORM 01/41, párr. 61). Los cuatro resultados principales de dicho proceso se presentaron en el 30.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 07/30/9G). Los avances llevados a cabo durante el último año en cada una de estas áreas se resumen a continuación.

a) Marco de la FAO y de la OMS sobre la prestación de asesoramiento científico

El documento del Marco está publicado en inglés, francés, español, chino y árabe. Para saber cómo obtener una copia de este documento, contáctese con publications-sales@fao.org o proscad@fao.org.

b) Identificación clara de las necesidades (por parte del Codex y de los Estados Miembros) de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS y criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones

Ambas organizaciones continúan estableciendo conjuntamente las prioridades de las peticiones teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos.² En la Parte III del presente documento se incluye un cuadro que contiene la descripción de las solicitudes de asesoramiento científico actuales realizadas a la FAO y la OMS por parte del Codex y los Estados Miembros de estas dos Organizaciones.

² En la 5.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75) se acordó el siguiente conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico al Codex:

- 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;
- 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.

c) Definición de nuevos planteamientos a fin de incrementar la participación de expertos y el uso de datos procedentes de países en desarrollo en la elaboración de asesoramiento científico internacional

Diversas iniciativas están en curso para facilitar y apoyar la elaboración y la difusión de datos de países en desarrollo para que dichos datos sean más accesibles como respaldo de la provisión de asesoramiento científico. Existe, por ejemplo, un estudio regional en curso en América Latina y el Caribe para facilitar la puesta en práctica de una base de datos sobre investigación científica e informes de vigilancia relativos a los ecosistemas marinos y productos de *Vibrio* spp en América Latina. Para más información sobre ésta y otras iniciativas, consúltese el documento ALINORM 08/31/9G-Add 1.

d) Establecimiento de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación (GIFSA)

Con la finalidad de abordar de manera específica la cuestión de la sostenibilidad de la prestación de asesoramiento científico, la FAO y la OMS han creado la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación. Los objetivos específicos de la GIFSA son los siguientes:

- Dar a conocer el programa de trabajo de la FAO y la OMS sobre la provisión de asesoramiento científico.
- Movilizar recursos técnicos, financieros y humanos para apoyar la prestación de asesoramiento científico en el ámbito de la inocuidad alimentaria y la nutrición.
- Promover la puntualidad en la prestación de asesoramiento científico por parte de la FAO y la OMS y garantizar a la vez el mantenimiento del nivel más alto de integridad y calidad.

13. El principal objetivo de la GIFSA es establecer un mecanismo que facilite la provisión de recursos extrapresupuestarios a actividades de asesoramiento científico. Se aceptan contribuciones de gobiernos, organizaciones y fundaciones de acuerdo con el reglamento de la OMS y la FAO. Se mantendrán dos cuentas separadas, una en la OMS y otra en la FAO. Existe un Comité FAO/OMS encargado de gestionar la GIFSA y se han puesto en marcha procedimientos que garantizan que todos los recursos proporcionados a través de esta Iniciativa se destinan a actividades de manera independiente y transparente, tomando en consideración los criterios de establecimiento de prioridades en las actividades ya acordados por el Codex, la FAO y la OMS y las necesidades específicas de los Estados Miembros de la FAO y la OMS.

14. Para obtener información adicional y asesoramiento sobre el procedimiento de donaciones y contribuciones, contáctese con Sandra Avilés de la División de Asistencia a las Políticas y Movilización de Recursos de la FAO (Sandra.Aviles@fao.org; Tlf.: + 39 06 57056733) o con Jorgen Schlundt del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la OMS (schlundtj@who.int; Tlf. + 41 22 791 3445).

PARTE III: SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS

15. Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que abordar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En lo concerniente a los criterios recomendados a la FAO y la OMS para el establecimiento de prioridades entre las solicitudes del Codex de asesoramiento científico, ambas Organizaciones consideran que son extensos y cubren todas las situaciones posibles. En el anexo adjunto se muestran las peticiones recibidas directamente de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares, así como las reuniones planeadas por la FAO y la OMS en respuesta a las peticiones de los Estados Miembros. Se presenta la situación global de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta abril de 2008.

PARTE III

ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS SOBRE LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO RELATIVO A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SITUACIÓN DE LAS PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO A LA FAO/OMS (abril de 2008)³

CUADRO 1

Al establecer las prioridades entre las peticiones de asesoramiento científico que hay que abordar, la FAO y la OMS siguen teniendo presente el conjunto de criterios para el establecimiento de prioridades propuesto por el Codex (ALINORM 05/28/3, párr. 75), así como las peticiones de asesoramiento de los Estados Miembros y la disponibilidad de recursos. En el cuadro siguiente, se presenta la situación global de las solicitudes pendientes de asesoramiento científico recibidas por la FAO y la OMS hasta **abril de 2008**.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁴	Resultados previstos por el Codex
1	Evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios y los aromatizantes.	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)	39. ^a reunión, ALINORM 07/30/12, párrs. 159-165 y Apéndice XV.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 69. ^a reunión del JECFA, Roma (Italia) 17-26 de junio de 2008	300, 000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.
2	Evaluación de la inocuidad de los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)	17. ^a reunión, ALINORM 07/31/31, párrs. 83-94 y Apéndice VII.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista para la 70. ^a reunión del JECFA, Roma (Italia) 21-29 de junio de 2008	250, 000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.

³ La FAO y la OMS manifiestan su agradecimiento a aquellos gobiernos que han contribuido a apoyar las actividades de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS, bien mediante apoyo financiero directo, facilitación de reuniones en instituciones nacionales o aporte técnico por parte de expertos nacionales. Las cifras indican los costos de las acciones pendientes de cada actividad y no consideran los costos de personal.

⁴ Costo total para FAO/WHO, incluyendo la publicación de los Informes, excluyendo el costo del personal.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁴	Resultados previstos por el Codex
3	Evaluación del riesgo de contaminantes en los alimentos.	Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF)	2. ^a reunión, ALINORM 08/31/41, párrs. 173-190 y Apéndice XIII.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista provisionalmente para la 71. ^a o 72. ^a reunión del JEFCA en 2009	200,000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.
4	Evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios y los aromatizantes.	CCFA	40. ^a reunión, ALINORM 08/31/12, párrs. 167-173 y Apéndice XIV.	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	Prevista provisionalmente para la 71. ^a o 72. ^a reunión del JEFCA en 2009	300,000	Límites Máximos u otras conclusiones, según proceda.
5	Evaluación de los beneficios y riesgos del uso de "cloro activo" en la elaboración de alimentos.	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) Conferencia del Codex Alimentarius (CCA)	37. ^a reunión, ALINORM 05/28/12, párr. 108 y Apéndice XV. 36. ^a reunión, ALINORM 04/27/13, párr. 158 37. ^a reunión, ALINORM 05/28/13 párrs. 170-174. En el 29.º período de sesiones se pidió el asesoramiento científico de la FAO y la OMS, ALINORM 06/29/41, párr. 225.	Mandato de la consulta de expertos especificado por el CCFH en su 37. ^a reunión y el CCFAC en su 37. ^a reunión. En su 29.º período de sesiones, la Conferencia del Codex Alimentarius apoyó esta petición y solicitó el consiguiente asesoramiento científico.	Se celebró una reunión de planificación en noviembre de 2007. La consulta de expertos se celebrará en mayo de 2008. Hay recursos extrapresupuestarios disponibles.	200,000	Recomendaciones sobre el empleo inocuo del cloro activo.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁴	Resultados previstos por el Codex
6	Productos frescos – control de los peligros microbianos.	CCFH	38. ^a reunión, ALINORM 07/30/13 párrs. 224-231, Apéndice VI. 39. ^a reunión, ALINORM 08/31/13 , párrs. 160-163.	Celebración de una serie de reuniones de expertos para prestar asesoramiento científico sobre diversas hortalizas y frutas frescas en orden de prioridad desde una perspectiva mundial.	Se adoptó un planteamiento por fases para proporcionar asesoramiento científico. Se finalizó la fase 1 de recogida de datos, en la que se celebró una reunión de expertos inicial sobre la clasificación de las prioridades, y se entregó el informe final al CCFH en su 39. ^a reunión. La fase 2 consistió en una reunión de expertos, celebrada el 5-9 de mayo de 2008, para elaborar asesoramiento científico específico sobre hortalizas de hoja, tal y como solicitó el CCFH en su 39. ^a reunión. Existen recursos extrapresupuestarios disponibles.	200, 000	Elaboración de anexos específicos de los productos destinados al “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas”. Las hortalizas y plantas herbáceas de hoja constituirán el primer grupo de productos abordado.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁴	Resultados previstos por el Codex
7	Evaluación de residuos y toxicología de plaguicidas para el establecimiento de la ingesta admisible y los LMR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)	38.ª reunión, ALINORM 06/29/24, párrs. 54, 56, 61, 81, 84, 86, 88, 90, 104, 123 y 211-221, y Apéndice VIII.	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas	Se celebró una JMPR el 18-27 de septiembre de 2007 para evaluar 31 plaguicidas. El resumen del informe está publicado en las páginas web de la FAO y la OMS. Se informará al CCPR en su 40ª reunión en 2008. La próxima reunión conjunta sobre residuos de plaguicidas está prevista para el 9-18 de septiembre de 2008 en Roma.	370,000	Anteproyecto de Límites Máximos de Residuos para los plaguicidas.
8	Proyecto conjunto OMS/FAO: Actualización de los principios y métodos de evaluación del riesgo de productos químicos en los alimentos.	Conferencia de Melbourne	Informe de la Conferencia de Melbourne 35.ª reunión, ALINORM 03/24A párrs. 20-31.	Elaborar un proyecto de documento sobre actualización de principios y métodos de evaluación del riesgo de los productos químicos en alimentos a fin de sustituir los documentos EHC 70 y 104.	Se han publicado en la web varios informes de talleres. Su finalización está prevista para finales de 2008, con la excepción de la publicación. La necesidad de una etapa final de consulta depende de la consecución de fondos.	80,000	Unos métodos armonizados de evaluación del riesgo de productos químicos en los alimentos para su empleo en la prestación de asesoramiento científico al Codex.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁴	Resultados previstos por el Codex
9	Riesgos y beneficios del consumo de pescados y otros productos marinos.	38ª reunión del CCFAC, párrs. 191-193 CCA	29.ª período de sesiones, ALINORM 06/29/41, párr. 195.	Asesoramiento de la FAO y la OMS sobre los riesgos y los beneficios para la salud asociados con el consumo de pescados y otros productos marinos.	Se ha celebrado una reunión preliminar del 28 al 30 de mayo de 2007 a fin de acordar las próximas etapas y el alcance de los trabajos. La reunión final se celebrará en 2009; está pendiente la consecución de recursos extrapresupuestarios.	100, 000	Elaboración de una metodología para la evaluación de riesgos y beneficios. Documento de orientación sobre el consumo inocuo de pescados y productos marinos que tenga en cuenta a las subpoblaciones sensibles.
10	Riesgos asociados con <i>Enterobacter sakazakii</i> en preparaciones de seguimiento para lactantes.	CCFH	39.ª reunión, ALINORM 08/31/13.	Celebrar una reunión de expertos que aborde de manera específica los riesgos asociados con las preparaciones de seguimiento para lactantes.	La planificación preliminar ya está en curso. Se prevé la celebración de una reunión en julio de 2008.	80, 000	Empleo del asesoramiento científico para determinar si se deberían elaborar unos criterios microbiológicos para <i>E. sakazakii</i> en preparaciones de seguimiento o si se debería recomendar otro enfoque para hacer frente al riesgo.

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ⁴	Resultados previstos por el Codex
11	Opciones de mitigación del riesgo de <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos.	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)	29.ª reunión, ALINORM 08/31/18 (párrs. 89-93).	Consulta y obtención de conocimientos de expertos para evaluar los efectos de los criterios microbiológicos y los planes de muestreo aplicados a las áreas de cultivo y grupos de productos como medio para reducir el riesgo de <i>Salmonella</i> .	La planificación preliminar ya está en curso. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	80,000	Uso del asesoramiento científico para determinar si se crean o no unos criterios microbiológicos para la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos y, si es necesario, emplear el asesoramiento científico para guiar la selección de unos criterios adecuados.
12	Empleo de esquemas de toma de decisiones para la evaluación de medicamentos veterinarios.	CCRVDF	17.ª reunión, ALINORM 08/31/31, párr. 119	Celebración de un grupo de expertos para crear un esquema de toma de decisiones general para la evaluación de medicamentos veterinarios con el que se puedan determinar diversas opciones de identificación y caracterización de peligros y la evaluación de la exposición.	Se están llevando a cabo debates preliminares sobre los posibles enfoques. Se necesitarán recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	Todavía por determinar.	Empleo de los resultados en la asistencia a la elaboración de unas orientaciones de gestión del riesgo de los residuos de medicamentos veterinarios sin IDA ni LMR.

CUADRO 2

Reuniones de expertos FAO/OMS no solicitadas directamente por el Codex Alimentarius

#	Petición de asesoramiento	Origen	Referencia	Actividad solicitada de la FAO y la OMS	Estado de la planificación /realización	Costo estimado (USD) ^[1]	Resultados previstos
1	Nanotecnología	FAO		Reunión de expertos FAO/OMS sobre evaluación de la inocuidad de los alimentos en el empleo de nanotecnologías.	El mandato se está debatiendo. Se celebró una reunión de un grupo reducido el 14-15 de mayo de 2008. La reunión de expertos se celebrará a finales de 2008 o comienzos de 2009. Se necesitan recursos extrapresupuestarios para apoyar esta actividad.	70 000 (fase inicial)	Asesoramiento científico sobre la evaluación de inocuidad de las técnicas nanotecnológicas empleadas en la producción de alimentos.
2	Especificaciones de plaguicidas	FAO/OMS	Memorando de entendimiento entre la FAO y la OMS. http://www.fao.org/ag/ah/ agpp/Pesticid/ y salud pública.	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Especificaciones de Plaguicidas (JMPS)	La 7.ª JMPS se celebrará en Alemania en junio de 2008.	150, 000	Especificaciones de la FAO y de la OMS para plaguicidas destinados al uso en la agricultura y la sanidad pública.

¹ Costo total para FAO/WHO, incluyendo la publicación de los Informes, excluyendo el costo del personal.