

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

50ª reunión, sede de la FAO, Roma, 26 - 28 de junio de 2002

CUESTIONES PLANTEADAS POR LOS COMITÉS DEL CODEX

1. COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE

1.1 Proyecto de Código de Prácticas Revisado para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente

El Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, en su octava reunión, tomó nota de la petición del Comité Ejecutivo en su 49ª reunión de que remitiera el Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente¹ a los Comités pertinentes del Codex, incluido el CCMPH, para que dieran su contribución técnica. El CCMPH acordó que los gobiernos y las organizaciones internacionales remitieran las aportaciones específicas relativas al Anteproyecto de Código Revisado directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 03/16, párr.5).

1.2 Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca

Atendiendo la petición del Comité Ejecutivo², en su 47ª reunión, de revisar los códigos vigentes elaborados previamente por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne y de ampliarlos para incluir la higiene de la carne de aves de corral, el CCMPH, en su octava reunión, decidió adjuntar el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca al informe (ALINORM 03/16, Apéndice III) para recabar observaciones en el Trámite 3 y para preparar una versión revisada del Anteproyecto de Código para hacerlo circular, recabar observaciones adicionales y someterlo a nuevo examen en la siguiente reunión (ALINORM 03/16, párrs. 28 - 77).

1.3 Examen de la elaboración de apéndices adicionales al Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca

El CCMPH, en su octava reunión, decidió preparar dos documentos de trabajo para su examen en la siguiente reunión, sobre la posible adición de anexos al Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca sobre:

- a) Principios y directrices para el establecimiento de sistemas de inspección ante y post mortem basados en el riesgo para poblaciones de matanza específicas, con inclusión de ejemplos, y;
- b) Principios y directrices sobre sistemas para el control del proceso microbiológico para la carne, incluido el establecimiento de parámetros de rendimiento para los resultados de control del proceso y para la aplicación de bases de datos microbiológicas nacionales.

¹ ALINORM 01/27-Addendum 1

² ALINORM 01/3, párr. 46

El Comité observó que las propuestas anteriores estarían sujetas a aprobación como nueva labor en la 50ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM03/16, párrs. 78-79).

1.4 Inclusión de las disposiciones relacionadas con los productos cárnicos elaborados en el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca

El CCMPH, en su octava reunión, acordó que se preparara un documento de trabajo con respecto a las disposiciones de higiene para los productos cárnicos elaborados a efectos de su posible inclusión en el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, para su debate en la siguiente reunión. Se acordó que el documento de trabajo tomaría en cuenta y examinaría otros textos del Codex relacionados con la higiene de los productos cárnicos elaborados de reses y aves en el contexto de la labor del Comité. El Comité observó que la decisión referente a la posibilidad de ampliar el ámbito de aplicación del Código estaría sujeta a la aprobación del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión (ALINORM 03/16, párrs. 84-86).

2. COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

2.1 Directrices del Codex para la Conservación de la Leche Cruda por Medio del Sistema de la Lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991)

El Comité no tuvo oportunidad de debatir el texto en detalle y observó que, ya que el propósito de las Directrices no estaba relacionado con productos destinados al comercio internacional, el Comité Ejecutivo podía proporcionar orientación sobre la revisión que se proponía con respecto a las Directrices dentro del sistema del Codex, incluyendo la decisión referente al organismo del Codex que podía efectuar dicha revisión, de así decidirse. (ALINORM 03/11, párr. 13)

Con respecto al debate sobre la revisión propuesta del CAC/GL 13-1991, el Grupo de Expertos sobre la Lactoperoxidasa Global señaló la atención de la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius las siguientes observaciones, formuladas en su cuarta reunión anual, celebrada en China, del 13 al 15 de mayo de 2002:

- El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité no había tenido la oportunidad de examinar las enmiendas propuestas en estas Directrices del Codex para la Conservación de la Leche Cruda para el Uso del Sistema de la Lactoperoxidasa, a pesar de que se habían dedicado tres párrafos (11, 12, 13) a este tema.
- El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos, después de haber examinado por 15 años el sistema de la Lactoperoxidasa (LP-s) para obtener su aprobación, quisiera transferir la enmienda propuesta al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. En particular debería observarse que el uso del LP-s podría considerarse como una ayuda al procedimiento más que como un aditivo y en este contexto el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos sería el organismo responsable de la aprobación de las enmiendas de las directrices actuales.
- El Grupo de Expertos recalca al Comité que el sistema de la LP es un sistema natural de autoprotección contra microflora nociva en la leche.
- El Grupo de Expertos tomó nota de que el Comité considera que esta tecnología útil y apropiada es útil solo para **“algunos”** países en desarrollo.
- El Grupo de Expertos indica al Comité que no se ha pensado esta tecnología (el sistema de la Lactoperoxidasa) para que sea utilizada a nivel nacional en los países desarrollados o subdesarrollados, sino en zonas donde la refrigeración no es factible adecuadamente o económicamente posible.
- Por tanto el Grupo de Expertos (entre sus miembros algunos colaboraron en la evaluación original JECFA para la Lactoperoxidasa en los años ochenta) pide a la Secretaría del Codex o al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos que proporcione una seguridad científica y/o una base técnica para restringir el uso y la aplicación del LP-s a la leche o a los productos lácteos destinados al comercio internacional. Esta restricción provoca una considerable confusión en zonas donde podría utilizarse fácilmente el LP-s y sería de la misma forma un grande beneficio para productores y consumidores.
- El Grupo de Expertos reconoce que debido al plazo impuesto para la quinta reunión del CCMP que se celebró en Nueva Zelanda en abril de 2002, la enmienda propuesta tiene algunos errores debidos al tiempo reducido. De todas formas, se dijo que solamente la versión inglesa necesita revisiones tipográficas.

- El Grupo de Expertos pide al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos que tenga el tiempo y la oportunidad de examinar nuevamente el texto en detalle con la asistencia de un experto del GLP que dé clarificaciones e informaciones técnicas al Comité, y para aclarar cualquier pregunta técnica en la reunión de junio de 2002.

3. COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

3.1 Aplicación de los principios de análisis de riesgos

El Comité acordó distribuir la *Declaración Propuesta de Políticas de evaluación de riesgos para la aplicación de principios de análisis de riesgos a las Actividades de establecimiento de normas del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) conjuntamente con las evaluaciones de riesgos efectuadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)*, con el fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y someter la Declaración a nuevo examen en su siguiente reunión (véase el Apéndice XXI), conviniendo en que se informaría al Comité Ejecutivo y al Comité del Codex sobre Principios Generales (ALINORM 03/12, párr. 30).

3.2 Niveles para el plomo (PB) en los moluscos bivalvos

En vista de que la exposición al plomo de los moluscos bivalvos y crustáceos no contribuían de manera significativa a la exposición total al plomo en la alimentación, el Comité decidió suspender la elaboración de niveles máximos para los moluscos bivalvos (1,0 mg/kg) y los crustáceos (0,5 mg/kg) e informar consecuentemente al Comité Ejecutivo (ALINORM 03/12, párr. 130).

4. COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

4.1 Resistencia a los antimicrobianos

El Comité respaldó en general las conclusiones del Comité Ejecutivo en su 48ª reunión, especialmente las relativas a la celebración de una consulta de expertos multidisciplinaria que abordara la resistencia a los antimicrobianos. Se señaló que, sin tener en cuenta si se establecía o no un grupo de acción especial, se requería un enfoque global y multidisciplinario para esas evaluaciones de riesgos (para más detalles véase el ALINORM 03/13, párrs. 158-162).

4.2 Análisis de riesgos y análisis de peligros

El Comité aclaró las diferencias entre los términos “análisis de riesgos” y “análisis de peligros”, y adjuntó el documento al informe del Comité como Apéndice V, entendiéndose que se enviaría al Comité sobre Principios Generales, según lo había solicitado el Comité Ejecutivo³ (ALINORM 03/13, párr. 8).

³