

comisión del codex alimentarius



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

Tema del programa 2a)

CX/FFP 05/27/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

27ª reunión, Ciudad del Cabo, Sudáfrica
28 de febrero – 4 de marzo 2005

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

A. DECISIONES DE LA COMISIÓN SOBRE LOS TRABAJOS DEL COMITÉ

Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado

La Comisión adoptó el proyecto de norma tal como se había propuesto.

Proyecto de Modelo de Certificado para Pescado y Productos Pesqueros (certificado sanitario)

La Comisión observó que la Sección 5.2.7 Identificación del Lote/código de fecha se refería a la “rastreadibilidad en el caso de investigaciones (...) por motivos de salud pública”. La delegación de Tailandia propuso sustituir el término “rastreadibilidad” por “retirada”, puesto que el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos aún estaba examinando los principios relativos a la rastreadibilidad.

La Comisión convino en añadir una referencia al rastreo de productos para asegurar la coherencia con la definición adoptada en el presente período de sesiones y con la terminología empleada en todo el Codex. Con esta enmienda, la Comisión adoptó el Proyecto de Modelo de Certificado para el Pescado y los Productos Pesqueros (certificado sanitario) tal como se había propuesto.

Proyecto de enmienda a la Norma para Langostas Congeladas Rápidamente

La delegación de China propuso que se incluyera en la norma al cangrejo de agua dulce (ástaco). La delegación de Sudáfrica propuso que se elaborara una norma para este producto, en vista de las características propias de las especies de agua dulce. La Comisión recordó que el proyecto de enmienda tenía por objeto la inclusión en la norma de ciertas especies solamente, y que en esta etapa no era posible modificar el ámbito de aplicación. La Comisión convino en que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros podría examinar la posibilidad de elaborar disposiciones para el cangrejo de agua dulce (ástaco).

La Comisión adoptó el Proyecto de Enmienda a la Norma para Langostas Congeladas Rápidamente tal como se había propuesto.

Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (secciones relativas a la acuicultura y a los productos pesqueros revestidos congelados rápidamente)

La delegación de Tailandia, con el apoyo de la India, manifestó la opinión de que la sección sobre acuicultura no debía adoptarse en el Trámite 5/8 y requería un examen posterior, en vista de su importancia y de sus posibles consecuencias para la producción acuícola. Asimismo la delegación propuso suprimir la referencia a los códigos de prácticas de la OIE que figuraba en el preámbulo.

La delegación de Noruega, en su calidad de delegación del país hospedante del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, recordó que la sección sobre acuicultura se había elaborado por consenso en dicho Comité y que la referencia a los códigos de la OIE ya figuraba en otros textos del Codex.

La delegación de Malasia propuso que en la definición de “alimento para peces” se reemplazara la palabra “pienso” por “pienso preparado” para mantener la coherencia con la terminología empleada en el *Código de Conducta para la Pesca Responsable* de la FAO.

Algunas delegaciones propusieron que se examinaran las disposiciones relativas al “rastreo de productos” a fin de asegurar la coherencia en todo el Codex y tomar en cuenta los debates mantenidos en el presente período de sesiones.

La Comisión adoptó en el Trámite 5 el anteproyecto de sección sobre Acuicultura. Este asunto se examinará en el **Tema 5a) del Programa**.

La Comisión adoptó en el Trámite 5/8 la sección relativa a los productos pesqueros revestidos congelados rápidamente, para su inclusión en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros*, y acordó que dicho texto sustituiría las disposiciones sobre productos pesqueros del *Código de Prácticas para los Productos Pesqueros Rebozados y/o Empanados Congelados* (CAC/RCP 35/1985), mientras que se mantendrían sin modificaciones las disposiciones del Código relativas a otros productos pesqueros (ALINORM 04/27/41, párr. 31-43).

Anteproyecto de enmiendas a la Norma para Pescado Salado y Pescado Salado Seco de la familia Gadidae (muestreo y análisis)

La Comisión adoptó el Anteproyecto de Enmienda en el Trámite 5 tal como se había propuesto.

Interrupción de los trabajos

La Comisión aprobó la interrupción de los trabajos sobre el establecimiento de una lista de peces depredadores (ALINORM 04/27/41, párr. 103 y Apéndice VII)

Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Sardinias y Productos Análogos en Conserva

Este asunto se examinará en el **Tema 3 del Programa** (CX/FFP 05/27/3).

B. DECISIONES DE LA COMISIÓN SOBRE ASUNTOS RELEVANTES

Proyecto de enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (Sección sobre etiquetado)

La delegación de Sudáfrica, aunque no se opuso a la enmienda, manifestó preocupación en cuanto a la metodología para determinar el contenido de pescado, ya que para varias especies utilizadas habitualmente en la producción de barritas de pescado no se habían establecido factores de conversión a nitrógeno y, por otra parte, no se habían definido las buenas prácticas de fabricación. La delegación destacó que podrían plantearse problemas comerciales a causa de interpretaciones diferentes de las disposiciones en vigor. La delegación de Tailandia propuso varias enmiendas a fin de aclarar el texto, y expresó la opinión de que la lista de especies de pescado contenida en el Cuadro 2 debería revisarse a fin de incluir otras especies de importancia para el comercio internacional una vez que se dispusiera de nuevos datos al respecto. La Comisión corrigió la referencia al método de rutina AOAC 996.15.

El Comité adoptó el proyecto de enmienda en la inteligencia de que, de ser necesario, se podría enmendar el Cuadro 2 (factores de nitrógeno) a la luz de nuevos datos sobre otras especies de pescado.

C. CUESTIONES REMITIDAS POR Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

Comité sobre etiquetado de alimentos

Proyecto de Norma para el Arenque Salado del Atlántico y el Espadín Salado

La delegación de los Estados Unidos de América, aunque no se opuso a que se refrendaran las disposiciones de etiquetado, expresó la opinión de que la referencia a la “ley y costumbres” requería mayor clarificación respecto a su interpretación y consecuencias. La delegación del Canadá se mostró favorable a la presente referencia a la “ley y costumbres” en la sección de etiquetado para reconocer el uso de las costumbres locales respecto de la denominación del pescado, y recordó que esta cuestión se había debatido extensamente en el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP).

El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado en el Proyecto de Norma y acordó solicitar al CCFFP que examinara la cuestión de cómo podía interpretarse la referencia a “costumbres” en relación a la legislación nacional y si dicho término debería retenerse en las normas para el pescado y los productos pesqueros.

Comité sobre métodos de análisis y toma de muestras

Utilización de resultados analíticos: planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre en la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las normas del Codex

El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestra discutió el documento arriba mencionado y decidió solicitar comentarios sobre la última versión y examinarla en su siguiente reunión. Asimismo acordó que se

pidiera a los comités sobre productos orientación en relación con ese documento (ALINORM 04/27/23, Apéndice VII: véase el **Anexo del presente documento**). Se invita por lo tanto el Comité a examinar el documento y presentar sus observaciones al CCMAS.

Comité sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

El Comité examinó las dos secciones del proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros relativas a la administración de medicamentos veterinarios, que eran, específicamente, las secciones 6.3.1 Suministro de piensos y 6.3.2 Medicamentos veterinarios en la Sección de acuicultura. A este respecto, el Comité recomendó que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros haga referencia a los Códigos de Prácticas pertinentes, en vez de enumerar recomendaciones específicas bajo el título “Orientación técnica”. El representante de la OIE destacó la importancia de que se tomara en cuenta la labor del Grupo de Trabajo de la OIE sobre la Seguridad Sanitaria de los Alimentos, que tenía en preparación unas buenas prácticas agropecuarias que incluían también la piscicultura (ALINORM 05/28/31, para. 11). Este asunto se examinará en el **Tema 5a) del Programa**.

D. OTROS ASUNTOS RELACIONADOS CON PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Comité sobre aditivos alimentarios y contaminantes

Niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado

El Comité tomó nota de la petición del Comité Ejecutivo en su 53ª reunión de que se analizara si era necesario revisar el nivel de referencia para el metilmercurio en el pescado a la luz de la reciente evaluación de riesgos del JECFA, y si sería apropiado adoptar otras opciones de gestión de riesgos, incluida la formulación de asesoramiento alimentario específico. El Comité acordó examinar un documento de debate en su próxima reunión sobre la necesidad de revisar el nivel de referencia, incluido el examen de otras opciones posibles de gestión de riesgos (ALINORM 04/27/12, párr. 218). Este asunto se examinará en la próxima reunión del Comité (CX/FAC 05/37/35).

Plomo en el pescado

El Comité convino en retener en el Trámite 7 el proyecto de nivel máximo de 0,2 mg/kg para el plomo en el pescado y examinar el nivel en su próxima reunión teniendo en cuenta el resultado de la evaluación del JECFA en su 53ª reunión, la lista de las principales especies de pescado comercializadas internacionalmente que había de elaborar Dinamarca y las observaciones que se recibieran (ALINORM 04/27/12, párr. 161-165, Apéndices XVIII y XIX). Este asunto se examinará en la próxima reunión del Comité (CX/FAC 05/37/27).

Cloro activo

El Comité convino en pedir a la FAO y la OMS que convocaran una Consulta Mixta de Expertos para llevar a cabo una evaluación completa del uso de cloro activo, tomando en cuenta tanto sus ventajas como sus riesgos. Por consiguiente, acordó que un grupo de trabajo prepararía un mandato claro para la consulta de expertos en relación con los aspectos de interés para el CCFAC a fin de que se examinara en la próxima reunión. Asimismo se convino en pedir a los Comités correspondientes, incluido el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que: a) examinaran las cuestiones de inocuidad y las ventajas relacionadas con los usos de cloro activo en sus respectivos ámbitos de trabajo; b) elaboraran los términos de referencia para la consulta de expertos en el marco de sus respectivos mandatos y c) formularan preguntas para dar un alcance amplio a la Consulta. Este asunto se examinará en la 37ª reunión del Comité (CX/FAC 05/37/16).

Comité sobre higiene de los alimentos

La 36ª reunión del Comité sobre higiene de los alimentos (2004) acordó examinar los asuntos relacionados con *Vibrio spp* en los mariscos. Con respecto al cloro activo, el Comité acordó que un grupo de redacción elaboraría un borrador sobre el proyecto de mandato de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo, que incluiría temas de inocuidad y beneficios y prepararía también preguntas que se enmarcarían dentro del mandato del Comité.

Por consiguiente, la 37ª reunión del Comité sobre higiene de los alimentos (Buenos Aires, Argentina, 14 – 19 March 2005) examinará los temas siguientes:

- Perfil de riesgos de *Vibrio spp*. en los mariscos (CX/FH 05/37/13)
- Proyecto de mandato de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo (CX/FH 05/37/15)

UTILIZACIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS: PLANES DE MUESTREO, RELACIÓN ENTRE LOS RESULTADOS ANALÍTICOS, LA INCERTIDUMBRE EN LA MEDICIÓN, LOS FACTORES DE RECUPERACIÓN Y LAS DISPOSICIONES DE LAS NORMAS DEL CODEX

TEMAS PLANTEADOS

Varios factores relativos al análisis y al muestreo impiden una aplicación uniforme de las normas jurídicas. En particular, se pueden adoptar diversos enfoques en lo que respecta a los procedimientos de muestreo, y a la utilización de correcciones relativas a la incertidumbre en la medición y la recuperación.

Actualmente, no existe ninguna orientación oficial para todo el sistema del Codex que indique cómo deben interpretarse los resultados analíticos. Así, el análisis de una “misma muestra” puede conducir a la adopción de decisiones muy diferentes. Por ejemplo, algunos países emplean un régimen de muestreo que requiere la “conformidad de cada elemento”, otros tienen en cuenta el promedio del lote; ciertos países deducen la incertidumbre asociada con el resultado, otros no; algunos países corrigen los resultados analíticos para la recuperación, otros no. La cantidad de cifras significativas incluida en las especificaciones del Codex también puede influir en la interpretación.

Es fundamental que los resultados analíticos se interpreten de la misma forma para que haya una equivalencia en todo el sistema del Codex.

Se debe subrayar que no se trata de un problema de análisis o muestreo como tal, sino de índole administrativa, como han puesto de relieve los resultados de actividades recientes llevadas a cabo en el sector de los análisis, en especial la elaboración de Directrices internacionales para la utilización de factores de recuperación en los informes sobre resultados analíticos y de diversas guías sobre la incertidumbre en la medición.

RECOMENDACIONES

Cuando un comité del Codex sobre alimentos examine y acuerde una especificación relativa a un producto alimenticio y los métodos analíticos pertinentes, se recomienda que incluya la siguiente información en la norma del Codex:

1. Planes de muestreo

En el plan de muestreo adecuado para comprobar que los productos se ajustan a la especificación se debe precisar:

- si la especificación se aplica a cada elemento de un lote, a la media de un lote o a la parte que no se ajusta a la especificación;
- el nivel de calidad adecuado y aceptable que se debe utilizar;
- las condiciones de aceptación de un lote controlado, en relación con la característica cuantitativa/cualitativa determinada en la muestra.

2. Incertidumbre en la medición

Cuando se decida si un resultado analítico se ajusta o no a la especificación, debe fijarse un margen de tolerancia relativo a la incertidumbre en la medición. Esta disposición podrá obviarse en aquellos casos en los que exista un peligro directo para la salud, como en los agentes patógenos de origen alimentario.

3. Recuperación

[Cuando proceda, los resultados analíticos se comunicarán corregidos para la recuperación, la cual se deberá mencionar en todos los informe analíticos].

4. Cifras significativas

Son las unidades en las que se deben expresar los resultados y el número de cifras significativas que deben figurar en el resultado comunicado.