

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 2 del programma

CX/FFP 08/29/2

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

29ª reunión

Trondheim, Noruega, 18 – 23 de febrero 2008

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX

PARTE 1: CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN
SU 30º PERÍODO DE SESIONES (Roma, Italia, 2 – 7 de julio 2007)¹

A ASUNTOS PARA INFORMACIÓN

Anteproyectos de normas y textos relacionados adoptados en el Trámite 5/8, 5 del procedimiento acelerado y Trámite 5

1. La Comisión adoptó en el **Trámite 5/8** con la omisión de los Trámites 6 y 7 y en el **Trámite 5 del procedimiento acelerado** los siguientes textos elaborados por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 07/30/REP, párr. 39 y Apéndice IV), respectivamente:

- Código de practicas para el pescado y los productos pesqueros (productos rebozados congelados, pescado salado y definiciones); y
- Enmienda a la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva.

2. La Comisión adoptó en el **Trámite 5** los siguientes textos elaborados por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 07/30/REP, párr. 80 y Apéndice V):

- Proyecto de Código de practicas para el pescado y los productos pesqueros (moluscos bivalvos vivos y crudos, langostas y cangrejos, con las definiciones correspondientes); y
- Proyecto de Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos, ratificando la recomendación del Comité Ejecutivo en el sentido de que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros debería examinar las cuestiones planteadas por el Comité sobre Higiene de los Alimentos para la elaboración de la norma y considerar si es necesario disponer de mayor asesoramiento científico sobre las biotoxinas (ALINORM 07/30/REP, párr. 85).

¹ El informe completo del 30º período de sesiones de la Comisión se encuentra disponible en:
<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=en>

Aditivos Alimentarios Disposiciones²

3. La Comisión, tomando nota de las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 59ª en el marco del examen crítico, acordó lo siguiente, (i) no debían introducirse en ese momento enmiendas correlativas en las normas de productos al adoptar disposiciones sobre aditivos en la NGAA, reconociendo que existirían incongruencias entre la Norma General y las normas de productos hasta que se finalizara la Norma General; (ii) el Comité del Codex sobre Aditivos en los Alimentos (CCFA) remitiría las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en el Anexo 1 del documento CX/EXEC 09/59/2 a los comités de productos activos, según correspondiera (véase el Anexo al presente documento).

B ASUNTOS SOBRE LOS QUE SE REQUIERE LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius³

4. La Comisión aprobó el Plan Estratégico 2008-2013. En virtud de ello, se invita al Comité a examinar todas las actividades expuestas en la Parte 2 (Esferas programáticas y actividades planeadas para 2008-2013) con repercusiones sobre su trabajo (véase más adelante) y a informar de nuevo a la Comisión sobre el resultado de su examen.

5. En particular, el Comité debería prestar la atención sobre las actividades siguientes:

- Objetivo 1: Actividades 1.1 y 1.2
- Objetivo 2: Actividades 2.5
- Objetivo 3: Actividades 3.3
- Objetivo 4: Actividades 4.1
- Objetivo 5: Actividades 5.5 y 5.6

Examen de la estructura de los Comités del Codex y los mandatos de los Comités y Grupos de Acción del Codex (ALINORM 07/30/REP, párr 144-156)

6. La Comisión en su 30ª reunión examinó once propuestas, como contenido en la circular CL 2006/29-CAC. Debido a limitaciones de tiempo, la Comisión tuvo una decisión solamente sobre la Propuesta 1 (numero de reuniones), Propuesta 2 (numero de órganos auxiliares), Propuesta 3 (intervalos entre reuniones), Propuesta 4 (duración de las reuniones) y Propuesta 8 (conversión de normas regionales en normas mundiales) y acordó pedir al Comité Ejecutivo que en su 60ª reunión volviera a examinar las otra seis propuestas.⁴

7. El Comité deberá prestar atención sobre las Propuestas 3 y 4 reproducidas abajo, cuando se examinará la fecha de su siguiente reunión (Tema del programa 12: Fecha y lugar de la siguiente reunión).

- **Propuesta 3 (intervalos entre reuniones)**: Los Comités deberían examinar la conveniencia de adoptar intervalos más prolongados entre reuniones en el entendimiento de que se establezca un mecanismo eficaz y estructurado de trabajo entre reuniones de acuerdo con las Directrices para los Grupos de Trabajo Basado en la Presencia Física y los Grupos de Trabajo Electrónicos.

² ALINORM 07/30/REP, párr 44-45

³ ALINORM 07/30/REP párrs 131-138 y Apéndice IX.

⁴ ALINORM 07/30/REP párrs 146-161

- **Propuesta 4 (duración de las reuniones):** La duración de las reuniones del Codex se mantendría dentro de un intervalo máximo de siete días, incluidas las reuniones de grupos de trabajo previas a las reuniones, si las hubiera, con el fin de mantener sus deliberaciones bien centradas, asegurar la transparencia, y facilitar la participación efectiva de los miembros, en el entendimiento de que debería permitirse un cierto margen de flexibilidad, dependiendo de la carga de trabajo de cada órgano auxiliar.

Elaboración de Nuevas Normas y Textos Afines⁵

8. La Comisión observó que los documentos de proyectos presentados al Comité Ejecutivo en su 59ª reunión contenían información que, si bien se ajustaba al formato general establecido en el Manual de Procedimiento, variaba considerablemente en cuanto a cantidad y calidad; por consiguiente, refrendó la recomendación del Comité Ejecutivo de alentar a los comités, grupos de acción y miembros del Codex a que prepararan los futuros documentos de proyectos siguiendo el formato establecido en la revisión del Manual del Procedimiento en vigor y a facilitar información pertinente suficientemente detallada, con especial referencia a la evaluación basada en pruebas respecto de cada uno de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en normas para el pescado y los productos pesqueros⁶

9. La Comisión recomendó que el Comité considerara la posibilidad de que el documento, una vez finalizado, se incluyera en el Manual de Procedimiento y sucesivamente se publicara en el sitio web del Codex, a fin de aumentar la transparencia de los procedimientos utilizados por el Comité.

Norma para el abalón fresco/vivo y congelado (*Haliotis spp.*)⁷

10. La Comisión, al aprobar la propuesta de nuevo trabajo referente a la revisión de la Norma para el abalón fresco/vivo y congelado (*Haliotis spp.*), ratificó la recomendación del Comité Ejecutivo de que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros examinara la posibilidad de ampliar el ámbito de aplicación de la norma para abarcar otros gasterópodos.

PARTE 2: CUESTIONES PLANTEADAS EN EL COMITÉ EJECUTIVO

60ª Reunión (Roma, Italia, 4-7 de diciembre de 2007)

Directrices sobre la aplicación de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos⁸

11. El Comité acordó adjuntar al informe de su reunión las “Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos” que tenía por finalidad proporcionar mayor orientación sobre el tipo de información necesaria a ser examinada por el Comité Ejecutivo, en la realización del examen crítico. Además el Comité acordó difundir estas directrices mas ampliamente a fin de prestar asistencia a los Miembros del Codex y de los órganos auxiliares del Codex en la preparación de documentos de proyecto.

⁵ ALINORM 07/30/REP, párr. 97

⁶ ALINORM 07/30/REP, párrs 98-99

⁷ ALINORM07/30/REP, párr. 100

⁸ ALINORM 08/31/3, párrs 4-9 y Anexo II

PARTE 3: ASUNTOS PLANTEADOS POR OTROS COMITÉS

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS⁹

Anteproyecto de Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos

12. El Comité **no ratificó** las disposiciones sobre higiene del Proyecto de Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos

13. Con respecto a las biotoxinas marinas, el Comité fue de la opinión de que estas disposiciones debían considerarse en relación con la sección sobre contaminantes del Proyecto de Norma y que la consideración de estas cuestiones no era competencia del Comité. El Comité opinó que la cuestión de las biotoxinas marinas debía remitirse al Comité sobre Contaminantes a fin de solicitar su asesoramiento y ratificación en caso necesario. No obstante, el Comité señaló que los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos abarcaban las biotoxinas y aconsejó que el CCFFP tomara en consideración dichos Principios cuando prosiguiera la elaboración de esta sección de la Norma.

COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS¹⁰

Anteproyecto de Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos

14. El Comité **acordó ratificar** los métodos para la determinación de las sanioxinas en los crustáceos como método del Tipo II. No estuvo de acuerdo con la recomendación de que se ratificara el método para determinar el ácido domoico, pero acordó informar al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros de que el método HOAC 2006:02 para la determinación del ácido domoico mediante ensayo de inmunoabsorción enzimática (ELISA), recientemente publicado, podría ser considerado por el Comité.

COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS¹¹

Norma Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente

15. El Comité sobre Aditivos Alimentarios acordó pedir al el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros que aclare el tipo de extractos de annatto y las bases (bixina o norbixina) de las dosis máximas de uso aceptables para los extractos de annatto en las siguientes normas del Codex: Barritas, porciones y filetes de pescado congelados rápidamente, empanados o rebozados (CODEX STAN 166-1989).

Proyecto de Norma para el Caviar de Esturión

16. El Comité respondió al CCFFP respecto a su petición de que se evalúe el ácido bórico y el tetraborato de sodio, que el JECFA ya evaluó el ácido bórico en 1961 y concluyó que este compuesto no se considera apto para uso como aditivo alimentario. A la luz de esta conclusión, con base en la preocupación toxicológica, se considero de importancia decisiva que se examine la necesidad de esta sustancia, así como indicar si hay disponible nueva información toxicológica para hacer una evaluación de esta sustancia. Antes de que se proporcione esta información el Comité del sobre Codex sobre Aditivos Alimentarios no estaría en condiciones de recomendar esta evaluación al JECFA.

⁹ ALINORM 07/30/13, párrs 217 - 223

¹⁰ ALINORM 07/30/23, párr. 77, Anexo III

¹¹ ALINORM 07/30/12, párrs 49 – 50, Anexo IV y párr. 165

PARTE 4: CUESTIONES PROVENIENTES DE OTRAS ORGANIZACIONES

OIE

Actualización de la labor de la OIE en Alimentos para la Acuicultura

Con el fin de reforzar la cooperación entre la OIE y la CCA, los Países y Territorios Miembros de la OIE encargaron a la OIE la creación de un Grupo de trabajo permanente sobre la Seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal (Grupo de trabajo). Entre los integrantes de este Grupo figuran actualmente funcionarios y ex funcionarios de la CCA, el Director del servicio de Sanidad animal de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y expertos de los Países y Territorios Miembros de la OIE. En 2007, el actual presidente de la CCA asistió a la reunión del Grupo de trabajo en calidad de observador.

Una de las tareas del Grupo de trabajo es ayudar a la OIE a determinar prioridades estratégicas en su trabajo de elaboración de normas, con la meta de ayudar a proteger a los consumidores de los peligros derivados de los alimentos a través del establecimiento de directrices que se aplican a nivel de la producción en la cadena alimentaria.

El Grupo *ad hoc* de la OIE sobre Alimentos para la Acuicultura (Grupo *ad hoc*) se reunió en agosto de 2007 para considerar los comentarios recibidos de los Países y Territorios Miembros de la OIE sobre el “Proyecto de Directrices para el Control de los Peligros Asociados a los Alimentos para la Acuicultura que Constituyen una Amenaza para la Salud de los Animales Acuáticos”. Durante su reunión de octubre de 2007, la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos (Comisión de los Animales Acuáticos) revisó este proyecto desarrollado por el Grupo *ad hoc*. El texto modificado circuló entre los Países y Territorios Miembros para comentario (ver Anexo 1). La Comisión de los Animales Acuáticos volverá a examinar dichos comentarios en marzo de 2008, con miras a proponer al Comité Internacional un texto para adopción durante la 76ª Sesión General en mayo de 2008. Este texto se incluiría luego en la edición 2008 del *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* de la OIE.

Durante su reunión de noviembre de 2007, el Grupo de trabajo examinó el proyecto de directrices modificado por la Comisión de los Animales Acuáticos. El mandato de esta Comisión se limita a la sanidad de los animales acuáticos y no incluye ningún término de referencia particular sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, se ha decidido que las directrices deben seguir desarrollándose para abarcar tanto la seguridad sanitaria de los alimentos como la sanidad de los animales acuáticos.

Los integrantes del Grupo de trabajo emprendieron una revisión adicional del proyecto de directrices para considerar los temas de seguridad sanitaria de los alimentos. En su tarea, el Grupo de trabajo hizo las siguientes recomendaciones a los expertos de la OIE:

- El Proyecto de Directrices para el Control de los Peligros Asociados a los Alimentos para la Acuicultura que Constituyen una Amenaza para la Salud de los Animales Acuáticos debe alinearse con el proyecto de directrices de la OIE adaptado a la alimentación de los animales terrestres.
- Los expertos de la OIE deben tener en cuenta las orientaciones pertinentes del Codex sobre alimentación animal y las publicaciones de la FAO sobre acuicultura al desarrollar recomendaciones sobre las implicaciones de la inocuidad de los alimentos en la alimentación de los animales acuáticos.
- Los expertos de la OIE deben examinar las recomendaciones relevantes del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos y del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

La OIE seguirá atendiendo temas relacionados con la inocuidad de los alimentos como una prioridad en su elaboración de normas y trabajará estrechamente con la CCA y otros organismos internacionales buscando alcanzar la meta de un comercio internacional de productos de origen animal más seguro.

ANEXO I

SIN Aditivos	Clasificación de los alimentos	Dosis propuesta GSFA (adoptada)	Norma correspondiente a la categoría	Dosis actual
950 Acesulfame potásico	09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg (para uso en productos agrídulces únicamente)	Pescados en conserva (CODEX STAN 119-1981) Sardinas en conserva (CODEX STAN 94-1981) Atún y bonito en conserva (CODEX STAN 70-1981) Camarones en conserva (CODEX STAN 37-1981) Cangrejo en conserva (CODEX STAN 90-1981)	No autorización
951 Aspartamo	09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg (para uso en productos agrídulces únicamente)	Normas para pescado y productos pesqueros en conserva como arriba mencionados	No autorización
954 Sacarina	09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200 mg/kg (para uso en productos agrídulces únicamente)	Normas para pescado y productos pesqueros en conserva como arriba mencionados	No autorización

955 Sucralosa	09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	120 mg/kg (para uso en productos agridulces únicamente)	Normas para pescado y productos pesqueros en conserva como arriba mencionados	No autorización
Sulfitos (220 a 225, 227, 228, 539)	09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	Pescado salado y pescado seco salado (CODEX STAN 167-1989) Arenque del Atlántico salado (CODEX STAN 244-2004)	No autorización
	09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150 mg/kg	Salmón en conserva (CODEX STAN 3-1981) y normas para pescado y productos pesqueros en conserva como arriba mencionados	No autorización