

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 9 del programa

CX/FH 08/40/9
Septiembre de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Sesión 40ª

Ciudad de Guatemala, Guatemala

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE LAS NORMAS EXISTENTES

Preparado por Francia

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a formular observaciones sobre el documento siguiente, especialmente sobre la sección de recomendaciones, y deberán remitirlos por escrito al: Sr. S. Amjad Ali, Staff Officer, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 4861, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250, USA, FAX +1-202-720-3157, o al correo electrónico: syed.ali@fsis.usda.gov, con una copia al: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy, o por correo electrónico a: codex@fao.org o fax: +39-06-5705-4593 **antes del 15 de noviembre de 2008.**

INTRODUCCIÓN

1. Antes de la 40ª reunión del Comité se emitió la Carta Circular CL 2008/1-FH para invitar a que los miembros propusieran nuevos trabajos a ser considerados por el Grupo de Trabajo *Ad Hoc* a reunirse antes de dicha reunión, y deberían realizarse de acuerdo con los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo (Consulte el Manual de Procedimientos, Ed. 17) y de acuerdo al proceso descrito en el Apéndice V de la ALINORM 07/30/13, antes del 1º de agosto de 2008.

RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2008/1-FH

2. Los países miembros presentaron un solo tema para un nuevo trabajo dentro de la fecha límite arriba señalada, como sigue:

Código de Prácticas de Higiene para el Control de Virus en los Alimentos

3. En la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) realizada en el año de 1998 los Países Bajos presentaron un primer documento sobre los virus (CRD 23, infecciones transmitidas por los alimentos provocadas por virus calicivirus tipo *Norwalk*); que fue seguido del documento: 'discusión sobre la presencia de virus en los alimentos' (CX/FH 99/11), preparado por los Países Bajos con ayuda de Finlandia, Alemania Italia y EE.UU., y que fuera presentado durante la reunión 32ª. Del CCFH en 1999. En la reunión 37ª del CCFH en el año 2005 se había preparado una actualización del documento (CX/FH 05/37/14), dicho Comité reconoció que debía trabajarse más a este respecto y designó a los Países Bajos para preparar una propuesta escrita respecto a este tema, dando como resultado el documento 'perfil de riesgos del norovirus en moluscos bivalvos' (CX/FH 06/38/10), que se aboca a un problema específico en el campo de los virus transmitidos por alimentos.

4. Al considerar las prioridades para trabajos futuros durante la 38ª reunión del CCFH en el año 2006, se había acordado que los virus representan una preocupación importante relacionada con la inocuidad de los alimentos; sin embargo, en ese momento el Comité consideró que no tenía el conocimientos científico adecuado en dicho campo para tomar una decisión educada respecto a la prioridad de las combinaciones de virus-producto sobre las que debieran enfocarse tales nuevos trabajos. Para lograr un mayor entendimiento sobre dicho tema y facilitar el proceso de decisión, el Comité solicitó que la FAO/OMS convocara a una reunión de expertos sobre “virus en los alimentos”. En mayo de 2007 la FAO/OMS realizó dicha reunión en Bilthoven, Países Bajos, a la que asistieron 20 expertos provenientes de 13 países. Esta reunión revisó: 1) El estado de conocimiento actual sobre virus en los alimentos y su impacto en la salud pública y el comercio; 2) Las consecuencias prácticas del uso de métodos analíticos para detectar la presencia de virus en los alimentos; 3) los riesgos de perfil existentes y otra información importante y pertinente para la evaluación de los riesgos asociados con virus en los alimentos. La reunión proporcionó consejo y guía relacionados con las combinaciones de virus-producto que presentan una preocupación particular, los problemas que necesitan ser resueltos por los gestores de riesgos y las opciones de las que disponen, así como la identificación de información científica adicional necesaria para proporcionar un consejo basado en el riesgo, para así tener la capacidad de manejar el riesgo asociado con los virus presentes en los alimentos. La FAO/OMS distribuyó el informe de la reunión en el año 2008.
5. Durante la 39ª reunión del CCFH en 2007 se decidió que los Países Bajos, con ayuda de Australia, Dinamarca, Francia, Alemania, Hungría, Italia, Japón, Noruega, Panamá, el Reino Unido y los Estados Unidos de América., prepararían una propuesta de proyecto en concordancia con el procedimiento establecido, para ser considerado por el Grupo de Trabajo *ad hoc* sobre las prioridades de trabajo del CCFH y el Comité en el año 2008.
6. La delegación de los Países Bajos indicó que propondrían desarrollar una directriz general para el control de los virus transmitidos por alimentos, con una serie de anexos que se abocarían a combinaciones de virus-producto específicos, siguiendo el orden de prioridades establecido por la reunión de expertos sobre virus en los alimentos organizada por la FAO/OMS.
7. Siguiendo la decisión del Comité, el proyecto encabezado por los Países Bajos con ayuda de los países citados en el inciso 5, se adjunta como el Anexo 1 a este documento.

SOLICITUD DE LA 31ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (JULIO 2008)

8. La Comisión¹ acordó solicitar que el Comité sobre Higiene de los Alimentos considere si es posible dar una mayor prioridad a la revisión del Código Internacional sobre Prácticas Recomendadas de Higiene para Recolectar, Procesar y Comercializar Agua Mineral Natural.
9. Se adjunta a este documento, como Anexo 2 un resumen del informe de la última reunión de la Comisión del Codex Alimentarius.

EVALUACIÓN PRELIMINAR SOBRE LA PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS EN CONTRASTE CON LOS CRITERIOS

10. En nuestra opinión la propuesta presentada para realizar nuevos trabajos cumple en términos generales los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Consulte el Anexo). Se solicitó que los patrocinadores de dichas propuestas presentaran un resumen durante la reunión del Grupo de Trabajo *Ad hoc*. Asignación del Comité para con el Grupo de Trabajo.

RECOMENDACIONES

11. Tomando en cuenta las recomendaciones y prioridades de las propuestas de nuevos trabajos, por el Grupo de Trabajo, así como la recomendación del Presidente para sólo emprender un nuevo asunto de trabajo (ALINORM 07/30/13, Párrafo 202), el Grupo de Trabajo *Ad hoc* recomendó al Comité, lo siguiente:

¹ ALINORM 08/31/REP – párrs. 106 al 108

- el Comité podría tomar en consideración el anteproyecto en el Anexo 1, con la visión para enviarlo a la siguiente reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, para así solicitar su permiso para emprender este nuevo trabajo sobre la presencia de virus en los alimentos;
- para poder responder a la solicitud de la 31ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius sobre el agua mineral natural, el Comité podría establecer un grupo de trabajo electrónico para considerar la mejor manera de atacar este tema e informar de sus resultados durante su próxima 41ª reunión.

ANEXO: CRITERIOS PARA CONSIDERAR LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Los criterios para considerar propuestas de nuevos trabajos han sido establecidos usando la guía proporcionada en el Manual de Procedimientos del Codex, y del documento: “Procedimiento por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos emprenderá sus trabajos” (ALINORM 07/30/13, Apéndice V, Anexo 3).

Para facilitar la revisión de las propuestas de nuevos trabajos, se establecen los criterios a seguir en la tabla siguiente² :

CRITERIOS DE REFERENCIA	
Incluir un perfil de riesgo, como corresponda;	ALINORM 07/30/13, Apéndice V, Párrafo 5
Indicar la naturaleza específica o el resultado del nuevo trabajo propuesto;	
Normalmente trata sobre un tema de higiene de los alimentos de importancia para la salud pública;	ALINORM 07/30/13, Apéndice V, Párrafo 6
Describir con tantos detalles como sea posible el ámbito de aplicación y el impacto del problema;	
Describir la extensión con la que impacta el comercio internacional.	
Donde así corresponda:	
Trata un problema que afecta el progreso dentro del CCFH o de otros comités, siempre y cuando es consistente con el mandato del CCFH;	ALINORM 07/30/13, Apéndice V, Párrafo 7
Facilitar las actividades de análisis de riesgos;	
Establecer o revisar los principios generales o las directrices. La necesidad de revisar los textos existentes del CCFH pudiera deberse para reflejar el conocimiento actual y/o la mejorar la consistencia <i>el Código Internacional de Prácticas Recomendado: Principios Generales para la Higiene de los Alimentos</i> .	
Las propuestas deben presentarse como proyectos y deberían incluir:	
Propósito y ámbito de aplicación de la norma propuesta (trabajo);	Manual de Procedimientos del Codex, Ed. 17 ^a , Página 21
Pertinencia y oportunidad;	
Principales aspectos a cubrir;	
Evaluación para el establecimiento de prioridades de trabajo en contraste con los criterios;	
Relevancia para con los objetivos estratégicos del Codex;	
Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex;	

2

Véase CX/FH 07/39/09

Identificación de cualquier requisito para contar con el consejo de científicos expertos, así como su disponibilidad;	
Identificación de la necesidad de cualquier aporte técnico para la norma, por parte de organizaciones externas, para que pueda programarse;	
Propuesta del cronograma para su conclusión (normalmente no excede de 5 años).	

ANEXO 1**ANTEPROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL CONTROL DE VIRUS EN LOS ALIMENTOS****Propósito y ámbito de aplicación del nuevo trabajo**

El propósito de la propuesta de nuevo trabajo es proporcionar directrices sobre el control de los virus presentes en los alimentos. Esta directriz representará un complemento al *Código Internacional de Prácticas Recomendadas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).

El ámbito de aplicación del nuevo trabajo incluirá el desarrollo y redacción de una directriz general para el control de los virus transmitidos por alimentos, que además contendrá una serie de anexos que se referirán a combinaciones de virus-producto específicos, siguiendo las prioridades establecidas durante la Reunión de Expertos sobre la presencia de virus en los alimentos organizada por la FAO/OMS. Con base en los conocimientos actuales, éstas incluirán:

- Norovirus (NoV) y el virus de la hepatitis A (HAV) en alimentos frescos: cuya transmisión se debe principalmente al agua de riego y al estiércol;
- NoV y HAV en moluscos bivalvos: cuya transmisión se debe al agua contaminada con materia fecal presente en las áreas de producción (crecimiento);
- NoV y HAV en alimentos elaborados listos para consumir (RTE): contaminados durante su manipulación en la cadena de producción.

En un futuro podría considerarse el desarrollo de anexos adicionales, dependiendo del surgimiento de otros virus u otras rutas de transmisión que impacten severamente a la salud pública.

Pertinencia y oportunidad

Cada vez más se reconocen a las infecciones virales transmitidas por los alimentos como las causantes de enfermedades en los seres humanos. Es muy probable que los motivos para este incremento se deban al mejoramiento en las pruebas diagnósticas, que ofrecen un nivel de detección elevado de algunos grupos de virus; así como los cambios en el procesamiento de los alimentos y los patrones de consumo que conllevan a la disponibilidad al nivel mundial de alimentos de alto riesgo. Los alimentos implicados tienden a ser aquellos que están sometidos a un proceso mínimo antes de su consumo como los moluscos bivalvos y los alimentos frescos; pues éstos normalmente se contaminan con virus en el ambiente de su producción primaria. Además, muchos de los brotes de enfermedades virales transmitidas por alimentos que se han documentado, han sido ligados a la contaminación de alimentos RTE preparados, debida a los individuos que manufacturan tales alimentos. Por lo que debieran tomarse medidas de control dirigidas a prevenir la contaminación (por ej., medidas preventivas tomadas en el lugar de origen, o durante la manipulación del alimento), más que a lo largo del procesamiento del alimento. En lo que se refiere a los productos que nos preocupan, en realidad no existen opciones de descontaminación luego de la cosecha. Las estrategias de intervención debieran enfocarse en las combinaciones de virus-producto prioritarios. Donde sea posible, estas combinaciones debieran revisarse por regiones específicas.

Mientras que los alimentos contaminados han sido implicados claramente en las infecciones virales en los seres humanos, en realidad no se conoce la proporción de estas infecciones que puede ser atribuida al consumo de alimentos contaminados.

Principales aspectos a cubrir

El propósito de este nuevo trabajo se enfocará en las prácticas de higiene y los componentes del sistema de inocuidad alimentaria que podrían necesitarse para controlar la presencia de virus en los alimentos.

Además de las directrices generales para el control de los virus transmitidos por el consumo de alimentos, se incluirán directrices específicas respecto al control del NoV y HAV en productos frescos, moluscos bivalvos y alimentos RTE.

Evaluación para el establecimiento de prioridades de trabajo en contraste con los criterios

Criterios Generales

Protección del consumidor desde el punto de vista de salud, inocuidad de los alimentos, aseguramiento de prácticas justas en el comercio de los alimentos, además de tomar en cuenta las necesidades, identificadas, de los países en desarrollo: *Este nuevo trabajo contribuirá a la prevención, a una escala mundial, de infecciones virales humanas transmitidas por el consumo de alimentos, a través de proporcionar una guía para prevenir estas infecciones.*

Criterios aplicables a temas generales

- (a) Diversificación de la legislación nacional y los impedimentos resultantes o potenciales que se oponen al comercio internacional: *Este nuevo trabajo proporcionará una guía que permitirá que los países desarrollen sus propias estrategias de gestión de riesgo para el control de los virus en los alimentos. Además ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado para dicho control.*
- (b) *Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre sus diversas secciones: El ámbito de aplicación de este nuevo trabajo incluirá el desarrollo de un documento con directrices generales para el control de los virus transmitidos por el consumo de alimentos, que contará con una serie anexos que se referirán a combinaciones específicas de virus-producto, mismas que incluirán a: NoV y HAV en alimentos frescos, moluscos bivalvos y alimentos RTE. Los trabajos de las directrices generales y los tres anexos señalados se realizarán de manera paralela sin tener una prioridad específica.*
- (c) *Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o sugeridos por algún(os) cuerpo(s) intergubernamental(es) internacional(es) importante(s): Este nuevo trabajo no duplica ningún otro emprendido por organización internacional alguna. Sino se conforma en base a: recomendaciones expresadas durante la Reunión de Expertos en virus en los alimentos organizada por la FAO/OMS; en consulta con la Prevención y Control del Norovirus del Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC); resúmenes de datos esenciales proporcionados por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) y otras fuentes de información importantes.*

Criterios aplicables a los productos

- (a) *Volumen de producción y consumo individual por país y volumen y patrones de comercio entre los países: El alimento fresco representa el principal componente alimenticio en casi todos los países del mundo. El alimento fresco cuenta con un patrón de distribución amplio y complejo, y en su mayor parte al nivel nacional, pero también contribuye de manera importante al volumen y valor en el comercio internacional. En muchos países los moluscos bivalvos son un alimento popular, pero en su mayor parte más bien en una escala pequeña. Existe un comercio internacional considerable de estos productos. Los alimentos listos para consumir (RTE) se producen cada vez más local y regionalmente y sólo ingresa al comercio internacional un volumen restringido de estos alimentos. La persistencia en el ambiente natural y en los alimentos, de algunos virus transmitidos por el consumo de alimentos da como resultado su sobre vivencia durante el comercio internacional. Lo que significa que el riesgo asociado con estos virus pudiera llevar al surgimiento de brotes internacionales de enfermedades y/o pérdidas económicas elevadas. El comercio de productos ligados a riesgos virales, puede verse afectado cuando surjan informes de casos, aunque provengan de otras fuentes.*

- (b) La diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos resultantes aparentes o potenciales al comercio internacional: *Este nuevo trabajo proporcionará una guía que permitirá que los países desarrollen sus propias estrategias de gestión de riesgos para el control de los virus transmitidos por el consumo de alimentos en general y para productos específicos en particular. Lo anterior pudiera ayudar en proporcionar un enfoque internacional armonizado para el control de la presencia de virus en los alimentos y en productos específicos.*
- (c) Posibles mercados internacionales y regionales: *En un futuro cercano puede esperarse un incremento en la comercialización internacional de alimentos frescos, moluscos bivalvos y alimentos RTE.*
- (d) Facilidad para normalizar el producto: *Los alimentos frescos, moluscos bivalvos y alimentos RTE, están constituidos por una amplia variedad de productos distintos que no son fáciles de normalizar.*
- (e) Cobertura por parte de las normas generales existentes o propuestas, a la protección al consumidor y asuntos relacionados con el comercio: *Las directrices actuales sobre higiene de los alimentos, cuya mayoría ha sido optimizada para prevenir a las infecciones bacterianas, pueden ser tan sólo parcialmente efectivas en contra de los virus.*
- (f) Cantidad de productos que necesitarían normas individuales, indíquese si se refieren a productos crudos, semi-elaborados o elaborados: *En prima instancia se establecerán directrices individuales para los productos: alimentos frescos, moluscos bivalvos y alimentos RTE.*
- (g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o sugeridos por algún(os) cuerpo(s) intergubernamental(es) internacional(es) importante(s): *Este nuevo trabajo no duplica ningún otro emprendido por organización internacional alguna.*

PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

Objetivo 1: Fomentar un marco reglamentario racional

Los resultados de este nuevo trabajo contribuirán al desarrollo de un sólido control de los alimentos y las infraestructuras reguladoras, y consecuentemente promoverán la inocuidad de los alimentos, especialmente en relación con los riesgos de la contaminación por virus.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

No es posible por el momento, debido a la falta de datos apropiados y suficientes para finalizar el análisis de riesgos de la presencia de virus en los alimentos. Sin embargo, este nuevo trabajo incluirá la Identificación y análisis de los peligros asociados con las prácticas agrícolas, de manufactura y de higiene en la producción de alimentos frescos, moluscos bivalvos y alimentos RTE. Esta información será valiosa para las futuras evaluaciones internacionales de riesgos debido a la presencia de virus en los alimentos.

Objetivo 3: Promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación.

Este trabajo se basa en una estrecha coordinación entre la FAO, OMS y el Codex. Para el anexo de los moluscos bivalvos se buscará la cooperación cercana del CCFPP.

Objetivo 4: Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario.

Los resultados de este trabajo mejorarán la capacidad del Codex y le permitirán responder con mayor efectividad ante las nuevas preocupaciones de inocuidad de los alimentos relacionados con la presencia de virus en productos específicos o a través de rutas de transmisión específicas.

Objetivo 5: Promover la incorporación y participación del mayor número posible de Miembros.

El desarrollo de los anexos sobre las combinaciones de virus-producto específicos promoverá la participación tanto de los países desarrollados como en desarrollo que tienen intereses específicos.

Objetivo 6: Promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

El desarrollo de los anexos sobre las combinaciones de virus-producto específicos promoverá la máxima aplicación de este nuevo documento.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

Ya que los términos de referencia del CCFH incluyen el esbozo de provisiones básicas sobre la higiene de los alimentos, los problemas relacionados con los virus transmitidos por el consumo de alimentos debieran ser parte del programa de trabajo del CCFH. El trabajo propuesto está relacionado y será un adenda a los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El desarrollo de anexos de productos específicos necesitan ser coordinados con documentos ya existentes del Codex, tales como: el Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas y el Código de Prácticas para Pescado y Productos Pesqueros.

Identificación de cualquier requisito para contar con el consejo de científicos expertos, así como su disponibilidad

Se dispone de un considerable consejo científico resultado de la reunión de expertos sobre “la presencia de virus en los alimentos” convocada por la FAO/OMS, y que tuvo lugar en mayo de 2007 en los Países Bajos. Cuando se identifiquen cuestiones específicas durante el proceso de desarrollo del documento, es posible que se necesitara de más información por parte de expertos.

Calendario propuesto para la realización y conclusión de este nuevo trabajo

De acuerdo con el plan de trabajo anexo, se propone un período de cuatro a cinco años para la finalización de las directrices generales así como de los tres anexos propuestos.

El trabajo será encabezado por

Los Países Bajos.

Inclusión del perfil de riesgos

No se considera apropiado desarrollar un perfil de riesgos para las directrices generales, pero sí sería útil contar con perfiles de riesgo individuales para las distintas combinaciones de virus-producto. Ya se ha preparado el primer perfil de riesgo para el NoV en moluscos bivalvos (CX/FH/06/38/10, Anexo 6). El informe resultado de la Reunión de expertos citada anteriormente, también coteje muchos componentes de los perfiles de riesgos para las combinaciones prioritarias de virus-producto. Parte de los trabajos de preparación para los anexos estará dedicada al desarrollo de los perfiles de riesgo.

Plan de trabajo para el desarrollo de las directrices para el control de los virus en los alimentos, incluyendo los anexos específicos.

Cronograma	Reunión	Avances
Diciembre 2008	Reunión 40ª del CCFH	Acordar el propósito y ámbito de aplicación; y solicitar permiso para emprender este nuevo trabajo.
Marzo 2009	Intersesión – Reunión física del Grupo de Trabajo (Países Bajos)	Desarrollo de la propuesta de Anteproyecto del Código y sus anexos. Preparación de un plan de trabajo detallado. Discusión sobre la necesidad del establecimiento de subgrupos para el desarrollo de los anexos.
Julio 2009	Reunión 32ª del CAC,	Aprobación como un nuevo trabajo
Diciembre 2009	Reunión 41ª del CCFH	Presentación del Anteproyecto de Código y sus anexos. Estar de acuerdo con dicha propuesta.
Marzo 2010	Intersesión – Reunión física del Grupo de Trabajo	El Grupo de Trabajo revisará el anteproyecto de Código y sus anexos.
Diciembre 2010	Reunión 42ª del CCFH	Considerar el Anteproyecto de Código propuesto y los anexos en el Trámite 3, y avanzarlo para su adopción en el Trámite 5.
Diciembre 2011	Reunión 43ª del CCFH	Reunión física del Grupo de Trabajo, antes de la reunión 43ª, para ayudar a revisar los comentarios y finalizar el documento para su adopción en el Trámite 8.
Julio 2012	CAC	Adopción del Código de Prácticas de Higiene para el Control de virus en los alimentos, incluyendo tres anexos específicos

ANEXO 2**Extracto del Informe de la 31ª Reunión de la COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS****(Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 30 de junio al 4 de julio 2008) –****ALINORM 08/31/REP****“Comité sobre Aguas Minerales Naturales: *Enmiendas a la Norma para las aguas minerales naturales***

106. La Comisión tomó nota de la propuesta de Kenia para que se iniciaran nuevos trabajos para la terminación de la Sección sobre métodos de análisis en la Norma del Codex para las aguas minerales naturales (CODEX STAN 108-1981), en vista del hecho de que en la norma no se indicaban métodos de análisis y procedimientos de muestreo específicos, que estuviesen disponibles para varias sustancias químicas mencionadas en las Secciones 3.2.17 (Agentes activos de superficie), 3.2.18 (Plaguicidas y BPC), 3.2.19 (Aceite mineral) y 3.2.20 (Hidrocarburos aromáticos polinucleares), así como de la propuesta de revisar la Sección sobre higiene para que fuese más fácil de usar y se ajustara al Código Internacional de Prácticas Recomendadas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33-1985). La Presidente del Comité sobre Aguas Minerales Naturales señaló además, que la propuesta de Kenia se había presentado oralmente en la última reunión del Comité sobre Aguas Minerales Naturales, pero el Comité no la examinó porque se quedaba fuera del mandato dado al Comité por la 30ª reunión de la Comisión. Asimismo, la Comisión tomó nota de que el documento de proyecto se había examinado en la última reunión del Comité Ejecutivo y, después de algunas deliberaciones, acordó remitirlo a los Comités sobre: Contaminantes de los Alimentos, Residuos de Plaguicidas y Métodos de Análisis y Toma de Muestras; la cuestión de los métodos de análisis planteada en el documento de proyecto 22³, para su examen en sus ámbitos de competencia respectivos como prioridad y, en particular, para determinar si se justificaba o era deseable emprender más trabajos.

107. La Comisión estuvo de acuerdo para solicitar al Comité sobre Higiene de los Alimentos que examinara la posibilidad de atribuir una mayor prioridad a la revisión del Código Internacional de Prácticas Recomendadas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales.

108. Igualmente, la Comisión pidió a los Comités relevantes arriba mencionados que informaran de sus conclusiones al Comité Ejecutivo y a la Comisión, a fin de que ésta pudiera adoptar una decisión con conocimiento de causa sobre el asunto en su próxima reunión”.

³

ALINORM 08/31/9, ALINORM 08/31/9 Add.1; ALINORM 08/31/3A