

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

Tema 2 del Programa

**CX/MPH 03/2
Enero de 2003**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES

Novena Reunión

Wellington, Nueva Zelandia, 17-21 de febrero de 2003

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

EXAMEN DEL PROYECTO DE MARCO ESTRATÉGICO, EL ANTEPROYECTO DE PLAN A PLAZO MEDIO 2003-2007 Y EL PLAN DE ACCIÓN DEL PRESIDENTE

1. En la 50ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius¹ (junio de 2002) se examinó el Proyecto del Plan a Plazo Medio y se convino en que debía ser revisado por la Secretaría del Codex a la luz de las observaciones realizadas en el período de sesiones y que se circularía posteriormente para ser examinado por los Comités Regionales y ser sometido a nuevo examen en el siguiente período de sesiones (ordinario) del Comité Ejecutivo programado para su celebración en junio de 2003. El Comité Ejecutivo observó que, como consecuencia de la Evaluación del Codex, tal vez habría que introducir nuevos cambios en el PPM y recalcó que el Plan debiera ser lo suficientemente flexible para permitir la introducción de nuevas actividades durante su período operacional.

POLÍTICAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

2. En el 17º período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales² (CCGP) (abril de 2002) se acordó que el texto del *Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius* se adelantara al Trámite 5 del Procedimiento para que fuese examinado por el Comité Ejecutivo en su 50ª reunión. Se tomó nota de que, una vez finalizado, este texto se incluiría en el Manual de Procedimiento para que sirviera de orientación general a la Comisión y a sus órganos auxiliares.

3. El CCGP en su 17ª reunión convino en emprender nuevos trabajos sobre un Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos destinados a los gobiernos.

4. El Comité Ejecutivo en su 50ª reunión³ examinó el Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius que había sido presentado para aprobación preliminar en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6. El Comité Ejecutivo también aprobó la elaboración del Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos destinados a los gobiernos.

5. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) en su 34ª reunión⁴ (mayo de 2002) observó que el Plan de Acción para el Análisis de Riesgos en el Sistema del Codex adoptado por la Comisión en 1997 preveía que una vez los Principios de Aplicación prácticas hubieran sido adoptados para todo el Codex, se pediría a los Comités del Codex competentes que elaboraran sus propias directrices sobre análisis de riesgos para su incorporación en el Manual de Procedimiento. También se observó que algunos Comités del Codex habían empezado a trabajar a este respecto. Por consiguiente, el Comité acogió complacido el ofrecimiento de la Secretaría del Codex de contratar a un consultor para que preparara un documento en el

¹ ALINORM 03/3A, párrs. 32-61

² ALINORM 03/33, párrs. 63-72

³ ALINORM 03/3A, párrs. 64 y 71

⁴ ALINORM 03/24, párr. 47

que se esbozaran las políticas del análisis de riesgos aplicados en el establecimiento de límites máximos para residuos de plaguicidas del Codex. Convino en que esta cuestión sería debatida en la próxima reunión del Comité.

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX EN EL TRÁMITE 5

6. El Comité Ejecutivo en su 50ª reunión⁵ examinó los anteproyectos de normas y textos afines que habían sido presentados para aprobación preliminar en el Trámite 5. A este respecto, el Comité Ejecutivo tomó nota de que, al examinar la aprobación de textos del Codex, debería tenerse en cuenta la siguiente decisión de la Comisión en su 24º período de sesiones, a saber:

“Cuando haya pruebas de que existe un riesgo para la salud humana pero los datos científicos son insuficientes o incompletos, la Comisión no deberá proceder a elaborar una norma, sino que examinará la conveniencia de elaborar un texto afin como, por ejemplo, un código de prácticas, siempre que tal texto esté respaldado por los datos científicos disponibles”.

7. El Comité Ejecutivo observó, sin embargo, que no había ninguna orientación sobre cómo interpretar o aplicar este principio, en particular en el establecimiento de límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas así como para contaminantes microbiológicos.

8. El Comité Ejecutivo⁶ aprobó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Principios Generales sobre Higiene de la Carne y lo adelantó al Trámite 6, tal como se había propuesto.

EXAMEN DE LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

9. El Comité Ejecutivo en su 50ª reunión⁷ tomó nota del informe parcial proporcionado por el Comité sobre Higiene de las Carnes y en particular de que el Comité había distribuido el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca en el Trámite 3, a fin de recabar observaciones. El Comité Ejecutivo observó que si bien generalmente para añadir apéndices a un código en curso de elaboración no se requería la aprobación como nuevo trabajo, el Comité sobre Higiene de las Carnes había pedido tal aprobación en vista del considerable volumen de trabajo que esa adición comportaría y a efectos de acelerar el proceso de elaboración en el Comité. Por consiguiente el Comité Ejecutivo aprobó como nuevo trabajo la elaboración de los siguientes apéndices para su inclusión en el Código:

- Principios y directrices para establecer sistemas de inspección *ante-mortem* y *post-mortem* para poblaciones de matanza particulares, con inclusión de ejemplos; y
- Principios y directrices para el control microbiológico del proceso aplicado a la carne, incluido el establecimiento de parámetros de rendimiento para los resultados del control del proceso y la aplicación de bases de datos microbiológicos nacionales.

10. El Comité Ejecutivo también aprobó como nuevo trabajo la ampliación del ámbito de aplicación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Carne Fresca, con objeto de incluir disposiciones sobre higiene de la carne elaborada.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REVISADO PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE⁸

11. El Comité Ejecutivo en su 50ª reunión⁹ observó que el Comité sobre Higiene de las Carnes había acordado que las aportaciones específicas sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas Revisado debían remitirse directamente al Comité sobre Higiene de los Alimentos. El Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros había convenido en que las disposiciones del Código podían aplicarse al Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, y que se podía recomendar el texto para su adopción en el Trámite 5 (ALINORM 03/18, párr. 9).

⁵ ALINORM 03/3A, párrs. 69-70

⁶ ALINORM 03/3A, párr. 71 y Apéndice II

⁷ ALINORM 03/3A, párrs. 84-85 y Apéndice III.

⁸ ALINORM 01/27, Apéndice I

⁹ ALINORM 03/3A, párrs. 81-83

12. El Miembro de Asia reiteró las inquietudes manifestadas en el 24º período de sesiones de la Comisión con respecto al primer proyecto de Código elaborado por el Instituto Internacional del Frío, sobre todo porque algunas disposiciones contenidas en el mismo eran demasiado restrictivas y causarían dificultades en los países en desarrollo; por consiguiente era necesario que en la elaboración posterior del Código se tomaran en cuenta estos aspectos. El Comité observó que actualmente el Código era objeto de examen en el procedimiento de trámites y que los países miembros tenían la oportunidad de formular observaciones y proponer las enmiendas que se necesitaran en el marco de los Comités interesados.

13. El Comité Ejecutivo recordó que el Anteproyecto de Código no era solamente un código de prácticas de higiene que trataba cuestiones de inocuidad de los alimentos, sino un código de prácticas que también abarcaba aspectos de calidad esencial y estabilidad del producto. Alentó a los otros Comités interesados, y en particular al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, a hacer aportaciones concretas para la elaboración del Código.

14. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) en su 21ª reunión¹⁰ (septiembre de 2002) sostuvo un debate sobre la idoneidad de recomendar el Código para aprobación en el Trámite 5 y para un examen más detallado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre cómo proceder con el examen del Código. Por lo tanto, convino en recabar el asesoramiento de la Comisión sobre la mejor manera de examinar este Código tomando en cuenta la importancia de las disposiciones de calidad para el sector de frutas y hortalizas elaboradas, en particular, para los países en desarrollo.

NOMBRE Y MANDATO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE (REACTIVADO)

15. En su 17º período de sesiones el Comité del Codex sobre Principios Generales¹¹ (CCGP) (abril de 2002) aprobó la propuesta del Comité sobre Higiene de las Carnes relativa al cambio de su nombre por el de "Comité sobre Higiene de la Carne" y a la correspondiente modificación de su mandato, como sigue: "Elaborar normas mundiales y/o códigos de prácticas que considere apropiados para la higiene de la carne".

GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ALIMENTACIÓN ANIMAL

16. El Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal en su tercera reunión¹² (junio de 2002) examinó a fondo el Proyecto de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal y lo revisó en detalle. El Grupo de Acción estuvo generalmente de acuerdo en que durante su tercera reunión se habían hecho considerable progreso en el Proyecto de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal, ya que llegó a un consenso sobre la revisión de la mayor parte del Proyecto de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal. Debido a limitaciones de tiempo, no pudo completar la revisión detallada de las últimas dos secciones del Código: "Producción y utilización de piensos en las fincas" y "Métodos de análisis y toma de muestras", sobre las cuales formuló sólo unos observaciones generales.

17. El Grupo de Acción acordó adjuntar el Proyecto de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal al informe de la reunión con la esperanza de ultimar el texto en su siguiente reunión (marzo de 2003), con objeto de que lo aprobara definitivamente la Comisión del Codex Alimentarius en 2003. Se acordó también que un grupo de redacción revisara las dos secciones que no se habían examinado en detalle para su examen en la siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA UTILIZACIÓN Y EL FOMENTO DE SISTEMAS DE GARANTÍA DE LA CALIDAD A FIN DE SATISFACER LOS REQUISITOS RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS

18. El Comité del Codex sobre los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) en su 11ª reunión¹³ (diciembre de 2002) examinó las recomendaciones del CX/FICS 02/11/4 y en particular, la necesidad de que el CCFICS adelantara el Anteproyecto de Directrices en el Procedimiento de Trámites del Codex, y de comenzar la elaboración de directrices detalladas. Se observó que, no obstante el mandato del CCFICS de elaborar sistemas de garantía de la calidad, estos programas

¹⁰ ALINORM 03/27, párr. 75-88

¹¹ ALINORM 03/33, párr. 14

¹² ALINORM 03/38

¹³ ALINORM 03/30A, párrs. 17-20

estaban destinados solamente a su aplicación voluntaria. Se declaró que los textos del Codex sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos y sobre el Sistema de análisis de riesgos de los puntos críticos de control (HACCP) proporcionaban orientación adecuada para asegurar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, los textos del Codex elaborados por el CCFICS, tales como los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20-1995), las Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 26-1997) proporcionaban orientación adecuada con respecto a la garantía de la calidad. El Comité acordó por lo tanto que el CCFICS suspendiera sus trabajos sobre estas Directrices.