

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CAC/46 INF/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto período de sesiones

APOYO CIENTÍFICO DE LA FAO Y LA OMS AL CODEX: INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES Y ASUNTOS PRESUPUESTARIOS Y FINANCIEROS

(Documento elaborado por la FAO y la OMS)

Contenido del documento

PARTE I: REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS FAO/OMS Y OTRA INFORMACIÓN PERTINENTE

PARTE II: ASUNTOS FINANCIEROS Y PRESUPUESTARIOS

PARTE I: REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS FAO/OMS Y OTRA INFORMACIÓN PERTINENTE

1. **La provisión de asesoramiento científico continúa a un ritmo acelerado.** La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han continuado brindando el asesoramiento científico solicitado. Esta intensa actividad ha sido posible gracias a las contribuciones de Australia, el Canadá, los Estados Unidos de América, Francia, el Japón y la Unión Europea, que han recibido un gran reconocimiento. Asimismo, **estas actividades son el resultado de la elevada prioridad que la FAO y la OMS otorgan al programa de asesoramiento científico**, conscientes de la importancia de disponer de un sólido fundamento científico para todas las normas del Codex. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) continúa siendo el principal beneficiario de este programa de asesoramiento científico conjunto FAO/OMS, ya que sus resultados se utilizan ampliamente para elaborar las normas y los textos del Codex. Sin embargo, también otros organismos de las Naciones Unidas (por ejemplo, el Programa Mundial de Alimentos) solicitan asesoramiento científico a la FAO/OMS. Además, los Estados Miembros de la FAO y de la OMS utilizan los resultados de este programa conjunto para fortalecer la toma de decisiones fundamentada en datos científicos acerca de los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la nutrición en los ámbitos nacional y regional. A continuación, se resume el asesoramiento científico prestado en el período comprendido entre septiembre de 2022 y agosto de 2023 desde que se presentara ante la Comisión el informe anterior de la FAO y la OMS (CAC45 INF/2).

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

2. Desde el último período de sesiones de la Comisión, se ha celebrado una reunión del JECFA de forma presencial. En la reunión se abordaron los aditivos alimentarios.

3. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 96.ª reunión de aditivos alimentarios, celebrada del 27 de junio al 6 de julio de 2023 en Ginebra (Suiza).** Esta reunión se celebró en el marco del programa en curso sobre la evaluación del riesgo de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos. El Comité llevó a cabo evaluaciones toxicológicas y de la exposición dietética y elaboró especificaciones para el aspartamo. El Comité evaluó asimismo la exposición dietética para dos grupos de agentes aromatizantes, a saber, ésteres de alcoholes alifáticos acíclicos primarios con ácidos alifáticos acíclicos de cadena ramificada y derivados de bencilo sustituido con alcoxilo e hidroxilo. También se revisaron las especificaciones para los tres aditivos alimentarios.

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)

4. **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), celebrada del 13 al 22 de septiembre de 2022 en Roma (Italia).** La Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) se celebró en la Sede de la FAO en Roma (Italia), del 13 al 22 de septiembre de 2022. En la primera reunión presencial tras la relajación de las restricciones impuestas por la enfermedad por coronavirus

(COVID-19) se evaluaron 34 plaguicidas, entre ellos siete nuevos compuestos y cuatro compuestos que fueron evaluados de nuevo dentro del programa de examen periódico del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) para la toxicidad, los residuos o ambas cosas. En la reunión se establecieron ingestas diarias admisibles (IDA) y dosis de referencia agudas (DRA), se estimaron límites máximos de residuos (LMR) y se recomendó su uso al CCPR. Se calcularon también las concentraciones medias de residuos en ensayos controlados (MRES) y las concentraciones de residuos más elevadas (RME) como base para estimar la exposición dietética. Asimismo, en la reunión se calcularon las exposiciones dietéticas (a corto y a largo plazo) a los plaguicidas examinados y, sobre esta base, se realizó una evaluación del riesgo dietético en relación con las IDA pertinentes y, cuando era necesario, las DRA. Para facilitar el proceso de adopción de decisiones del CCPR, se señalaron claramente casos en los que tal vez se superen las IDA o las DRA. Además, en la reunión se respondió a dos formularios para expresar preocupaciones que se habían presentado en la reunión del CCPR y se consideraron varias cuestiones actuales relativas a la evaluación de riesgos por la presencia de sustancias químicas, la evaluación de los residuos de plaguicidas y los procedimientos utilizados para recomendar límites máximos de residuos. Se pueden consultar estas consideraciones y otros detalles de las distintas evaluaciones en el informe¹.

Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA)

5. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre el control antes y después de la cosecha de *Salmonella* spp. no tifoidea en la carne de aves de corral, celebrada del 12 al 16 de septiembre de 2022 en Ginebra (Suiza):** El objetivo de la reunión fue examinar los datos y pruebas recientes sobre el tema y proporcionar asesoramiento científico en cuanto a medidas de control de *Salmonella* spp. no tifoidea en la cadena de producción de pollos de engorde. El informe de la reunión se está elaborando y el resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS².

6. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos relativa a la *Listeria monocytogenes* en los alimentos. Parte 1: modelos formales, celebrada del 24 al 28 de octubre de 2022 en Roma (Italia):** El objetivo de esta reunión fue llevar a cabo una evaluación de riesgos de la producción al consumo sobre la *Listeria monocytogenes* en los alimentos a fin de orientar una posible revisión futura de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos*. El informe de la reunión se está elaborando y el resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS³.

7. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre el control antes y después de *Campylobacter* spp. en la carne de aves de corral, celebrada del 6 al 10 de febrero de 2023 en Roma (Italia):** El objetivo de esta reunión fue examinar los datos y pruebas recientes sobre el tema y proporcionar asesoramiento científico en cuanto a medidas de control de las especies de *Campylobacter* termotolerantes *C. jejuni* y *C. coli*. en la cadena de producción de pollos de engorde. El informe de la reunión se está elaborando y el resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS⁴.

8. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos relativa a la *Listeria monocytogenes* en los alimentos. Parte 2: modelos de evaluación de riesgos, celebrada del 29 de mayo al 2 de junio de 2023 en Ginebra (Suiza):** Después de la primera parte de la reunión, celebrada en octubre de 2022, se elaboraron varios modelos de evaluación de riesgos y se evaluaron para caracterizar el riesgo de listeriosis debido al consumo de determinados productos. Los objetivos de esta reunión fueron, entre otros, probar y evaluar los modelos en toda la línea que va de la producción al consumo para los productos seleccionados y utilizar los modelos con distintas hipótesis a fin de ofrecer ejemplos y recomendaciones a los gestores de riesgos para controlar la *L. monocytogenes*. El informe de la reunión se está elaborando y el resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS⁵.

¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240069602>

² <https://www.fao.org/3/cc2579en/cc2579en.pdf> y https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558_3

³ <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> y https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3f502119_3

⁴ <http://www.fao.org/3/cc4758en/cc4758en.pdf> y https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-campylobacter-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=b62e44a_4

⁵ <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> y https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-part2-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3da7cbf2_3

9. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos relativa a virus en los alimentos. Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores, celebrada del 18 al 22 de septiembre de 2023 en Roma (Italia):** En la reunión se abordó la atribución de transmisión alimentaria, los métodos de análisis y los indicadores de virus en los alimentos.

Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos

10. **Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 4: examen y establecimiento de exención para los alimentos alergénicos, celebrada del 14 al 18 de noviembre de 2022 en Roma (Italia):** Después de las tres reuniones que tuvieron lugar en el período 2022-23, se celebró esta cuarta reunión a fin de elaborar un proceso para considerar futuras exenciones de alimentos altamente refinados e ingredientes que se deriven de un alimento alergénico prioritario o lo contengan. El resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS⁶.

11. **Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 5: examen y establecimiento de niveles de umbral de frutos secos específicos (nuez del Brasil, nuez de macadamia o nuez australiana, piñón), soja, apio, altramuz, mostaza, trigo sarraceno y avena. Reunión virtual, celebrada en marzo de 2023:** Esta quinta reunión tenía por objeto trabajar sobre alimentos alergénicos que no figuran en la lista de prioridades a fin de responder a la solicitud formulada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en cuanto al examen y establecimiento de niveles de umbral. Los resultados se publicarán en breve.

Otras actividades

Labor especial de la FAO y la OMS sobre aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos derivados de cultivos celulares

12. La FAO y la OMS presentaron una publicación titulada *Food safety aspects of cell-based food*⁷ (Aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos derivados de cultivos celulares) en abril de 2023. En la publicación figuran los resultados de una consulta de expertos de la FAO en colaboración con la OMS celebrada en Singapur en noviembre de 2022, donde se llevó a cabo una identificación exhaustiva de los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria. En una hoja informativa de cuatro páginas, titulada “Nueve cosas que hay que saber sobre el tema: Aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de los alimentos derivados de cultivos celulares”⁸, se recogieron las cuestiones relativas a la terminología, el estado de desarrollo actual, la importancia de asegurar la inocuidad de los alimentos, consideraciones pertinentes para la sostenibilidad, los recursos y actividades disponibles a nivel mundial, así como consejos que las autoridades competentes pueden considerar en relación con estrategias reglamentarias de preparación y comunicación. En agosto de 2023, se publicó el informe final de la mesa redonda con las partes interesadas organizada por la FAO y el Ministerio de Sanidad de Israel⁹. Desarrolladores y productores de alimentos derivados de cultivos celulares presentaron varios procesos de producción basada en cultivos celulares. El informe ofrece una visión general de la situación en 2022 del tema relativo al desarrollo de alimentos derivados de cultivos celulares y prepara el terreno para llevar a cabo identificaciones de peligros para la inocuidad alimentaria para alimentos derivados de cultivos celulares. Con el fin de actualizar el estado de los conocimientos en 2023, la FAO, en colaboración con el Gobierno de China, celebrará otra reunión de partes interesadas en noviembre de 2023 y el informe estará disponible en el primer trimestre de 2024.

Labor especial de la FAO en relación con la edición de genes y la inocuidad de los alimentos

13. La edición de genes, o del genoma, es un término genérico que engloba diversas técnicas basadas en la biología molecular utilizadas para introducir cambios específicos en el genoma de organismos vivos. En 2023, la FAO publicó un informe técnico titulado “Gene editing and food safety: Technical considerations and potential relevance to the work of Codex Alimentarius”¹⁰ (La edición de genes y la inocuidad de los alimentos: consideraciones técnicas y posible interés para la labor del Codex Alimentarius). Se trata de un informe de seguimiento del documento de exposición de problemas de la FAO titulado “Gene editing and agrifood systems”¹¹ (La edición de genes y los sistemas agroalimentarios), publicado en 2022. En el informe sobre la inocuidad de los alimentos se proporciona un examen de las aplicaciones de la edición de genes para la producción de alimentos, incluida la aplicabilidad de principios y directrices existentes del Codex Alimentarius

⁶ <http://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf> y https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/4th-allergen-summary-report-nov2022.pdf?sfvrsn=6603dbb9_3

⁷ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc4855en>

⁸ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/CC6419es>

⁹ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc6967en>

¹⁰ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc5136en>

¹¹ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc3579en>

relativos a evaluaciones pertinentes de la inocuidad alimentaria y se ofrecen algunas consideraciones clave para formular y aplicar políticas y criterios reglamentarios para productos derivados de la edición de genes. Se destacan asimismo esferas en las que existen posibilidades de que las autoridades nacionales competentes se beneficien de los trabajos actuales y en curso de la FAO y el Codex Alimentarius y del asesoramiento científico, desarrollo de la capacidad, transferencia de conocimientos e intercambios de información.

Labor especial de la FAO en relación con los microplásticos en los alimentos

14. La FAO elaboró un documento de antecedentes en el que se recopila información acerca de la existencia de microplásticos en todos los productos, la contaminación por microplásticos a lo largo de las cadenas de valor alimentarias y la migración de los plásticos desde los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos y los envases, así como un examen de la bibliografía existente sobre la toxicidad de los monómeros, polímeros y aditivos plásticos más comunes. Este proceso sienta las bases para un futuro ejercicio de evaluación de riesgos y facilita información que puede utilizarse para ofrecer opciones para gestionarlos. El informe, publicado a finales de 2022, se consolidó durante una reunión de expertos y puede consultarse en línea¹².

Labor especial de la OMS en relación con las dioxinas y los compuestos análogos a las dioxinas

15. Desde principios del decenio de 1990, la OMS ha organizado consultas de expertos con el objetivo de armonizar los factores de equivalencia tóxica (FET) para las dioxinas y los compuestos análogos a las dioxinas a nivel internacional, formulando las recomendaciones correspondientes a las autoridades nacionales de reglamentación. Los FET expresan la toxicidad de las dioxinas, los dibenzofuranos y los bifenilos policlorados análogos a las dioxinas en relación con la forma más tóxica de la dioxina, la 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-para-dioxina. Los últimos FET de la OMS para las dioxinas y los compuestos análogos a las dioxinas fueron establecidos por la OMS mediante una consulta de expertos similar en 2005.

16. Desde la anterior consulta de 2005, se ha publicado un gran volumen de datos específicos de congéneres sobre estimaciones de potencia relativa y posibles selecciones de FET. Estos datos sobre potencias relativas obtenidos de distintos estudios se agregaron a una base de datos actualizada de potencias relativas y se han utilizado estos datos en un enfoque de meta-regresión bayesiana para determinar si los cambios en los FET estarían o no justificados. Los métodos aplicados para esta nueva evaluación de los FET siguen directamente las recomendaciones formuladas en la consulta de expertos de la OMS en 2005. Con anterioridad a la consulta de expertos de 2022, la OMS ha trabajado durante más de dos años con un grupo de reconocidos expertos internacionales en dioxinas para prepararse para esta reunión. Basándose en las recomendaciones de este grupo, y con el apoyo y la colaboración de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, se contrataron dos contratistas, ToxStrategies y KeyToxicology. Estos contratistas prepararon una base de datos perfeccionada de estimaciones de potencias relativas a fin de elaborar una ponderación de potencias relativas basada en el consenso y llevaron a cabo una revisión por pares de los nuevos datos añadidos a la base de datos. Para validar aún más los datos y modelos utilizados para perfeccionar los valores de los FET, la OMS trabajó con expertos del Instituto Nacional de Ciencias de la Salud Ambiental (NIEHS) de los Estados Unidos de América a fin de realizar una evaluación exhaustiva de los métodos bayesianos y su aplicación a la base de datos de potencias relativas. Esta metodología y el nivel de revisión por pares carece de precedentes en la evolución de la base de datos de potencias relativas. Proporciona confianza adicional en los datos que los expertos de la OMS en 2022 utilizaron al realizar cambios en alguno de los valores de los FET. Los datos de referencia y modelos empleados para obtener estos valores de los FET actualizados de 2022 se publicarán en la bibliografía revisada por pares en 2023.

¹² <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc2392en>

Reunión técnica especial conjunta del Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la FAO sobre la forma de proceder en relación con la evaluación de las necesidades proteicas y la calidad de las proteínas y con la elaboración de una base de datos sobre digestibilidad y calidad de las proteínas

17. Para cumplir las metas mundiales en materia de nutrición, es esencial definir con precisión la cantidad y calidad necesarias para satisfacer las necesidades nutricionales de los seres humanos y describir debidamente las proteínas que aportan los alimentos y las dietas. El asesoramiento científico sobre evaluación de la calidad de las proteínas también resulta pertinente para la elaboración de las normas alimentarias y las directrices del Codex Alimentarius. Más concretamente, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales ha considerado la cuestión de la calidad de las proteínas en los alimentos y las dietas en varias ocasiones. Los datos normalizados sobre la calidad de las proteínas de los alimentos para los seres humanos pueden servir como base para el diálogo acerca de las recomendaciones relativas a las necesidades proteicas para todos los grupos de edad, sobre todo durante los primeros tres años de vida. La FAO, en colaboración con el OIEA, celebró una reunión técnica de cuatro días de duración en Viena, del 10 al 13 de octubre de 2022. En la reunión se examinaron los datos empíricos y los métodos conexos relativos a la evaluación de las necesidades proteicas y la calidad de las proteínas y se elaboró un marco para la elaboración de una base de datos sobre digestibilidad de las proteínas a fin de contribuir al diálogo sobre la evaluación de la calidad y suficiencia de las proteínas en distintas poblaciones.

Labor especial de la FAO en relación con la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas

18. A raíz de una solicitud formulada por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su 43.^a reunión, la FAO está actualmente trabajando en la revisión de la bibliografía con el fin de orientar la futura elaboración de “Guidelines including General Principles for the Nutritional Composition of Foods and Beverages made from Plant-based and other Alternative Protein Sources” (Directrices que incluyen principios generales para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas). En dicha revisión se determinará bibliografía que contenga datos sobre los perfiles nutricionales de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas, que se pretende que sustituyan a productos de origen animal, actualmente en el mercado y una comparación con sus equivalentes de origen animal.

Simposio Internacional sobre Proteínas de la Dieta para la Salud Humana, 13-16 de septiembre de 2023.

19. El Simposio Internacional sobre Proteínas de la Dieta para la Salud Humana está organizado conjuntamente por la FAO y dos universidades punteras, y en colaboración con el OIEA, y reunirá a líderes internacionales en materia de nutrición proteica y esferas afines y proporcionará información actualizada autorizada sobre recientes avances científicos de importancia fundamental para el bienestar del ser humano y la seguridad alimentaria. El simposio de tres días de duración incluirá presentaciones y debates sobre nutrición proteica y salud; necesidades de aminoácidos; digestibilidad y disponibilidad de aminoácidos; calidad de las proteínas de la dieta, incluidos la puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad y la puntuación de aminoácidos digeribles e indispensables; la influencia de la calidad de las proteínas; la influencia de la calidad de las proteínas en el crecimiento y desarrollo y en el metabolismo proteico de todo el cuerpo; proteínas y la sostenibilidad alimentaria futura. Puede consultarse más información en: <https://web.cvent.com/event/1783d29e-b98f-4342-b4a1-30dbaf3fc357/summary>

Labor especial conjunta de la FAO y la OMS en relación con los riesgos y beneficios del consumo de pescado

20. Se dispone de nuevos datos comprobados respecto de los riesgos y beneficios del consumo de pescado. Por este motivo, la FAO y la OMS trabajan actualmente en la actualización del informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y los Beneficios del Consumo de Pescado publicado en 2010. Esto se llevará a cabo a través de una consulta de expertos en la que se establecerá un marco que permita evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado y que también proporcione orientación a la Comisión del Codex Alimentarius en su labor sobre la gestión de riesgos, teniendo en consideración los datos existentes sobre el riesgo y los beneficios del consumo de pescado. La consulta de expertos se celebrará del 9 al 13 de octubre en Roma (Italia).

Labor especial conjunta de la FAO y la OMS en relación con la inocuidad de las algas marinas

21. Se estima que el cultivo y la utilización de algas marinas, que van en aumento, serán pilares importantes de la seguridad alimentaria sostenible y una economía acuícola pujante en un futuro cercano. Son muchos los factores que pueden influir en la presencia de peligros en las algas marinas. Sin embargo, por lo general la legislación y los documentos de orientación en materia de producción y utilización de algas marinas siguen siendo inexistentes. A este respecto, la FAO y la OMS elaboraron un documento de antecedentes en el que se determinan los peligros para la inocuidad de los alimentos vinculados al consumo de algas marinas y plantas acuáticas. La FAO y la OMS consideraron que era conveniente elaborar una orientación del Codex sobre esta cuestión y presentaron este tema en la 35.ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, que acordó considerar una labor futura en esta esfera sobre la base del documento de antecedentes. El informe de la Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Inocuidad de las Algas Marinas¹³ fue posteriormente completado durante una reunión de expertos y se publicó a finales de 2022.

Subgrupo sobre Dieta y Salud del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG) de la OMS

Subgrupo sobre Medidas Normativas del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG) de la OMS

22. Se han publicado recientemente varias directrices sobre dietas saludables y directrices sobre políticas relacionadas con el entorno alimentario. Las actividades se explican en el documento CX/CAC 23/46/22.

Actualización de la FAO y la OMS de las necesidades de nutrientes para lactantes y niños pequeños desde el nacimiento hasta los tres años de edad

23. La FAO y la OMS actualizaron las necesidades de vitaminas y minerales para todos los grupos de edad por última vez en 2004. Desde entonces, han aparecido nuevos datos que sugieren que puede ser necesario actualizar las necesidades de algunos micronutrientes, especialmente para los lactantes y los niños pequeños. Por lo tanto, en parte para informar de la actualización prevista de las orientaciones de la OMS sobre alimentación complementaria y también para contribuir al trabajo en curso del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales en el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes para niños de entre seis y 36 meses de edad, la FAO y la OMS establecieron un grupo de expertos para iniciar la actualización de los valores de ingesta de nutrientes de los lactantes y los niños pequeños desde el nacimiento hasta los tres años de edad. Los valores de ingesta de nutrientes incluyen las necesidades (por ejemplo, necesidad media de nutrientes, ingesta adecuada, nivel individual de nutrientes [INLx]) y los niveles máximos seguros de ingesta. El grupo de expertos tiene como objetivo derivar las necesidades medias de nutrientes siempre que sea posible, junto con el INL₉₈ (valor de referencia de la ingesta diaria que se estima que satisface las necesidades de nutrientes del 98 % de los individuos aparentemente sanos de una población específica), y los niveles máximos de ingesta. Antes de iniciar el proceso de actualización de las necesidades, la OMS llevó a cabo un examen inicial de la literatura científica reciente sobre las necesidades nutricionales, así como una recopilación de las guías alimentarias nacionales de todas las regiones, que contienen información detallada sobre las necesidades nutricionales del grupo de edad en cuestión. A partir de los datos obtenidos de este trabajo preparatorio realizado por la OMS, la FAO y la OMS pudieron establecer prioridades respecto de los nutrientes cuya información debía actualizarse (en concreto, tres nutrientes, a saber, el calcio, la vitamina D y el zinc). El grupo de expertos ha concluido y analizado varios exámenes sistemáticos en una serie de reuniones que comenzaron en enero de 2021. La última reunión de expertos se celebró en abril de 2023 y ya se ha finalizado la labor sobre la actualización de los valores de ingesta para el calcio, la vitamina D y el zinc. Se han concluido los exámenes de delimitación del alcance para el hierro, la vitamina A, el folato y el magnesio y actualmente están siendo examinados por la FAO y la OMS para adoptar las medidas siguientes.

Publicaciones

Publicaciones del JECFA

24. Las publicaciones del JECFA se encuentran disponibles en los sitios web siguientes:

FAO: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/es/>.

OMS [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)).

¹³ <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc0846en>

25. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- Informe resumido de la 96.^a reunión del JECFA. <https://www.fao.org/3/cc6908en/cc6908en.pdf> y [https://www.who.int/publications/m/item/ninety-sixth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/ninety-sixth-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)).
- Compendium of food additive specifications (Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios); 95.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, 6-17 y 22 de junio de 2022. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc4895en> y <https://doi.org/10.4060/cc4895en>.
- Residue evaluation of certain veterinary drugs (Evaluación de los residuos de determinados medicamentos veterinarios), 94.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (virtual), 16-27 de mayo de 2022. Monografía del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) n.º 28. Roma. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc4895en>.
- Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food: prepared by the ninety-fourth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (Evaluación toxicológica de determinados residuos de medicamentos veterinarios: documento preparado en la 94.^a reunión del JECFA) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068414>.
- Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (Evaluación de determinados residuos de medicamentos veterinarios: informe de la 94.^a reunión del JECFA) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057586>.
- Evaluation of certain contaminants in food: ninety-third report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (Evaluación de determinados residuos de medicamentos veterinarios: informe de la 93.^a reunión del JECFA). <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068452>.
- Compendium of Food Additive Specifications (Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios); Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 92.^a reunión (virtual), 7-18 de junio de 2021. Monografía del JECFA n.º 27. Roma. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb8300en>.

Publicaciones de las JMPR

26. Las publicaciones de las JMPR están disponibles en los sitios web siguientes:

FAO: <https://www.fao.org/pest-and-pesticide-management/guidelines-standards/faowho-joint-meeting-on-pesticide-residues-jmpr/es/>

OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmp\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmp))

27. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- FAO y OMS, 2023. Evaluation 2022 Part I – Residues. Pesticides residues in food (Evaluación 2022, Parte I: Residuos. Residuos de plaguicidas en los alimentos) <https://www.fao.org/3/cc5462en/cc5462en.pdf>.
- FAO y OMS, 2023. Report 2022 - Pesticide residues in food - Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (Informe 2022. Residuos de plaguicidas en los alimentos. Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas). Roma. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240069602>.
- Pesticide residues in food 2021. Joint FAO/WHO meeting on pesticide residues. Evaluation Part II – Toxicological (Residuos de plaguicidas en los alimentos 2021. Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas. Evaluación Parte II: Toxicológicos) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240054622>.

Publicaciones de las JEMRA

- FAO y OMS, 2022. *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring: meeting report (*Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo: atribución, caracterización y seguimiento. Informe de reunión). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 38. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc2400en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>.

- FAO y OMS, 2022. Control measures for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) associated with meat and dairy products: meeting report (Medidas de control de la *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) vinculadas con productos cárnicos y lácteos. Informe de reunión). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 39. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc2402en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240058576>.
- FAO y OMS, 2023. Safety and quality of water use and reuse in the production and processing of dairy products: meeting report (Inocuidad y calidad del agua utilizada y reutilizada en la producción y elaboración de productos lácteos: informe de reunión). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 40. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc4081en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066588>.
- FAO y OMS, 2023. Safety and quality of water use in the production and processing of Pescado y productos pesqueros (Inocuidad y calidad del agua utilizada y reutilizada en la producción y elaboración de pescado y productos pesqueros: informe de reunión). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 41. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc4356en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066281>.
- FAO y OMS, 2023. Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables: Part 3: sprout: meeting report (Prevención y control de peligros microbiológicos en las frutas y hortalizas frescas. Parte 3: brotes. Informe de reunión). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 43. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc3810en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067677>.

Otras publicaciones

- FAO y OMS, 2023. Nueve cosas que hay que saber sobre el tema: Aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de los alimentos derivados de cultivos celulares. Reseña técnica. Disponible en: <https://www.fao.org/3/cc6419es/cc6419es.pdf> y <https://www.who.int/es/publications/i/item/WHO-HEP-NFS-SSA-23.06.1.1>.
- FAO y OMS, 2023. Food safety aspects of cell-based food (Aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de los alimentos derivados de cultivos celulares). Roma. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc4855en>.
- FAO y OMS, 2023. Risk assessment of food allergens: part 2: review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report (Evaluación de riesgos de alimentos alergénicos. Parte 2: examen y establecimiento de niveles de umbral de alérgenos prioritarios en los alimentos). Serie de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, n.º 15. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc2946en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>.
- FAO y OMS, 2023. Risk Assessment of Food Allergens– Part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens: meeting report (Evaluación de riesgos de alimentos alergénicos. Parte 3: examen y establecimiento de etiquetado precautorio de alérgenos prioritarios en los alimentos. Informe de reunión). Serie de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, n.º 16. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc6081en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510>.
- FAO, 2023. Review of derivation methods for dietary intake reference values for older infants and young children (Examen de los métodos de derivación de los valores de referencia de la ingesta dietética para lactantes de más edad y niños pequeños) (próximamente).
- FAO, 2023. Computing PDCAAS for Protein Quality Assessment in Follow-up Formula for Young Children (Cálculo de la puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad [PDCAAS] para la evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados de continuación para niños pequeños) (próximamente).
- FAO y OIEA, 2023. Informe de una Reunión técnica sobre la evaluación de las necesidades proteicas y la calidad de las proteínas y para la elaboración de una base de datos sobre digestibilidad y calidad de las proteínas (próximamente)

Próximas reuniones

28. **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), 19-28 de septiembre de 2023. Washington, D. C. (Estados Unidos de América).** En la reunión está previsto evaluar 33 compuestos, incluidos siete compuestos nuevos y siete compuestos para su reevaluación periódica.

29. **Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y Beneficios del Consumo de Pescado, 9-13 de octubre de 2023.** La reunión se centrará en evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado y que también proporcione orientación a la Comisión del Codex Alimentarius en su trabajo sobre la gestión de riesgos, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios del consumo de pescado.

30. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 97.^a reunión relativa a los aditivos alimentarios, Roma (Italia). Del 31 de octubre al 9 de noviembre de 2023.** Se prevé celebrar una segunda reunión sobre aditivos alimentarios en otoño de 2023 para la evaluación del aditivo alimentario dióxido de titanio (SIN 171). Esta reunión tendrá lugar en el marco del programa en curso sobre la evaluación del riesgo de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos. En vista de esta evaluación, la FAO y la OMS están trabajando en un documento de orientación que puedan utilizar el JECFA y otros comités de expertos de la FAO y la OMS para evaluar sustancias químicas cuya evaluación de riesgos exija considerar la cuestión de los nanomateriales.

31. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 98.^a reunión relativa a los medicamentos veterinarios, Roma (Italia). 20-28 de febrero de 2024:** Esta reunión tendrá lugar en el marco del programa en curso sobre la evaluación de riesgos de medicamentos veterinarios en alimentos. La lista de sustancias prevista para su evaluación incluye cuatro nuevas evaluaciones y reevaluaciones.

32. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 99.^a reunión relativa a los aditivos alimentarios, Ginebra (Suiza). 4-13 de junio de 2024.** Esta reunión tendrá lugar en el marco del programa en curso sobre la evaluación del riesgo de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos. La lista de sustancias prevista para su evaluación incluye ocho aditivos alimentarios para una evaluación completa y 10 agentes aromatizantes para la revisión de las especificaciones solamente.

33. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos relativa a *Salmonella* spp. no tifoidea y *Campylobacter* spp. en la carne de aves de corral, 2024:** La reunión se centrará en elaborar una evaluación del riesgo de la producción al consumo para *Salmonella* spp. no tifoidea y *Campylobacter* spp. termotolerante.

PARTE II: ASUNTOS FINANCIEROS Y PRESUPUESTARIOS

34. Las necesidades presupuestarias presentadas en este documento se basan en las solicitudes de asesoramiento científico de varios órganos auxiliares del Codex. En esta sección se proporciona un resumen del costo de la prestación de asesoramiento científico de la FAO y la OMS para el Codex en el período 2021-22, sobre la base de los gastos presupuestados. La información final sobre el gasto realizado en 2023-24 estará disponible a comienzos de 2025.

Presupuesto de la OMS

35. En la OMS, la mayoría de los fondos destinados a sufragar las actividades y los gastos de personal relacionados con la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad alimentaria y nutrición proceden de contribuciones voluntarias para fines concretos de los Estados miembros y otros donantes, mientras que parte de los gastos de personal procede de contribuciones voluntarias para fines generales y cuotas asignadas. La Unidad de Normas y Asesoramiento Científico del Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos de la División de Cobertura Sanitaria Universal/Poblaciones Más Saludables lleva a cabo la labor de asesoramiento científico tanto en materia de inocuidad alimentaria como de nutrición.

36. En el bienio 2022-23, los gastos correspondientes a las actividades y al personal relacionados con el asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria y nutrición ascendieron a seis millones de USD, incluidos 4,7 millones de USD en relación con la inocuidad alimentaria.

37. El Canadá, la Unión Europea, el Japón, los Estados Unidos de América, el Organismo Irlandés de Ayuda, la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación, la Fundación Bill y Melinda Gates, la Fundación Eleanor Crook y Vital Strategies realizaron contribuciones voluntarias para apoyar la labor de asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria y nutrición. Se anima encarecidamente a otros miembros a seguir este ejemplo.

38. Las actividades de asesoramiento científico de la OMS dependen en gran medida de contribuciones para fines concretos procedentes de un número reducido de Estados miembros, cuyo apoyo se reconoce con gratitud, especialmente el apoyo prolongado de los Estados Unidos de América a la inocuidad alimentaria y del Japón a la nutrición.

Presupuesto de la FAO

39. En la FAO, los fondos destinados a apoyar los gastos correspondientes a las actividades y el personal relacionados con la prestación de asesoramiento científico al Codex proceden del presupuesto contemplado en el Programa de trabajo y presupuesto ordinario de la FAO, así como de recursos extrapresupuestarios. La prestación de asesoramiento científico al Codex en materia de inocuidad alimentaria cuenta con el apoyo de una serie de unidades de la Organización, entre ellas, las divisiones de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos, Producción y Protección Vegetal y Pesca y Acuicultura. El asesoramiento científico sobre asuntos nutricionales lo proporciona la División de Alimentación y Nutrición, previa petición.

40. Por lo que respecta al bienio 2022-23, se han presupuestado 6,8 millones de USD para sufragar los gastos correspondientes a las actividades y el personal relacionados con el asesoramiento científico al Codex, que comprenden 6,3 millones de USD en el ámbito de la inocuidad alimentaria (costos de personal: 1 928 000 USD; costos de actividades: 4 329 000 USD) y 500 000 USD en relación con la nutrición (costos de personal: 486 000 USD; costos de actividades: 14 000 USD). Se incluye aquí el incremento de un millón de USD en el Programa de trabajo y presupuesto para 2020-21 (CL 163/3¹⁴, párr. 30, y CL 164/3¹⁵, párr. 59) con fines de asesoramiento científico y establecimiento de normas.

41. En el bienio 2022-23, aproximadamente un 73 % del presupuesto, que asciende a 4,9 millones de USD, representa asignaciones con cargo al presupuesto del Programa ordinario de la FAO. El 27 % restante se financia con cargo a contribuciones extrapresupuestarias de Australia, el Canadá, los Estados Unidos de América y Francia. Está previsto recibir recursos extrapresupuestarios adicionales en el actual bienio.

42. El reconocimiento de las reuniones y consultas clave de asesoramiento científico que respaldan la labor normativa del Codex (entre ellas, las del JECFA, las JEMRA, la JMPR y la JEMNU) como actividades técnicas de la Organización en el Programa de trabajo y presupuesto de la FAO ha garantizado en el bienio en curso la seguridad presupuestaria en lo que respecta a las actividades no relacionadas con el personal, lo cual se agradece profundamente.

Conclusión

43. Como se indica más arriba, la forma en que se financia actualmente la prestación del asesoramiento científico varía entre la OMS (donde depende en gran parte de contribuciones voluntarias) y la FAO (donde principalmente se sufraga con cargo a las cuotas asignadas).

44. En su conjunto, la contribución de la FAO y la OMS a la prestación de asesoramiento científico asciende a 12,8 millones de USD por bienio. Para garantizar la capacidad del programa conjunto de asesoramiento científico de seguir funcionando al ritmo actual, será de importancia capital mantener el actual nivel de financiación estable y predecible para ambas organizaciones.

¹⁴ 163.º período de sesiones del Consejo de la FAO: <https://www.fao.org/3/mz825es/mz825es.pdf>.

¹⁵ 164.º período de sesiones del Consejo de la FAO: <http://www.fao.org/3/nc436es/nc436es.pdf>.