



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

38.ª reunión

Budapest (Hungría), 8-12 de mayo de 2017

**CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS ÓRGANOS
AUXILIARES DEL CODEX**

**A. CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 39.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX
ALIMENTARIUS**

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA INFORMACIÓN

***Normas y textos afines adoptados*¹**

1. La Comisión del Codex Alimentarius **adoptó** los métodos de análisis y muestreo de las normas del Codex.
2. La Comisión **adoptó** la enmienda en la sección sobre métodos de análisis y muestreo del *Formato de las normas del Codex para productos* (Sección II: Elaboración de normas y textos afines del Codex).

***Factores de conversión de proteínas*²**

3. La Comisión tomó nota de la respuesta del CCMAS de que no se encontraba en situación de responder a la pregunta planteada por la Comisión en su 38.º período de sesiones sobre los factores adecuados de conversión de proteínas en los productos de soja, ya que este asunto correspondía a otros comités del Codex, y observó que esta podría ser una ocasión oportuna para que la FAO y la OMS convocasen un panel de expertos que examinara la bibliografía disponible a fin de evaluar la base científica de los factores de conversión de proteínas.
4. La Comisión tomó nota del interés por un examen científico. Se podría considerar la posibilidad de convocar en una etapa posterior a un panel de expertos con un ámbito de acción más definido, teniendo en cuenta la necesidad de establecer prioridades entre los trabajos de asesoramiento científico así como las limitaciones financieras.

B. CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DE LA COMISIÓN

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA INFORMACIÓN

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC71)

***Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)*³**

5. El Comité Ejecutivo recomendó que la Comisión considerara la aprobación de los métodos de análisis presentados en la Parte 1 del Apéndice II del documento REP16/MAS.

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA20)⁴

Norma regional para el tempe

6. El Comité Coordinador acordó sustituir la lista de métodos de análisis de la *Norma regional para el tempe* (CODEX STAN 313R-2013) con el texto normalizado aprobado por la Comisión en su 39.º período de sesiones.

¹ REP16/CAC, párr. 15, 46 – 47 y Apéndices II y III

² REP16/CAC, párr. 184-190

³ REP16/EXEC, párr. 18-21

⁴ REP17/ASIA, párr. 51-52

COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (CCNFSDU38)

Método ELISA G12 en la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CODEX STAN 118-1979)⁵

7. En su 38ª reunión, el CCNFSDU decidió no incluir el método ELISA G12 en la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CODEX STAN 118-1979), haciendo constar que no se disponía de los resultados sobre la comparabilidad con el método R5 y que se examinaría en un futuro, cuando estuvieran disponibles los resultados de los estudios de comparabilidad que en estos momentos estaba llevando a cabo el grupo de trabajo internacional sobre el análisis y la toxicidad de la prolamina.

Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981): fórmula para la conversión de unidades⁶

8. En su 38ª reunión, el CCNFSDU acordó comunicar al CCMAS que no recomendaba un texto explicativo sobre la conversión de unidades en la norma CODEX STAN 72-1981.

9. **Se invita** al Comité a tomar nota de esta información.

ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV28)

Norma para los productos a base de ginseng – Planes de muestreo⁷

10. En su 28ª reunión, el CCPFV examinó nuevamente el plan de muestreo en vista de la solicitud del CCMAS, en su 36ª reunión⁸ y opinó que las características físicas y químicas constituyen factores de calidad para los cuales resultaría adecuado un plan de muestreo por atributos. Las características pueden ser conformes o no conformes en relación al límite señalado.

11. En su 28ª reunión, el CCPFV acordó conservar los planes de muestreo actuales en la Norma para los productos a base de ginseng (CODEX STAN 321-2015). Asimismo, se convino que, de ser necesario un plan de muestreo por variables, el CCMAS podría elaborar una propuesta adecuada que cumpliera con los requisitos establecidos en las *Directrices generales sobre muestreo* (CAC/GL 50-2004).

12. **Se invita** al Comité a **suscribir** el plan de muestreo (Apéndice I). El grupo de ratificación de las disposiciones acerca de métodos de análisis y planes de muestreo considerará este asunto.

Métodos de análisis para hortalizas congeladas rápidamente^{9,10}

13. El CCPFV examinó una propuesta de lista de métodos de análisis para las hortalizas congeladas rápidamente con el posible reemplazo de los métodos recomendados por el Codex y acordó lo siguiente:

- recomendar las normas AOAC 940.28B y IUPAC 2.201 como métodos para la determinación del índice de ácido en las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente;
- reemplazar los métodos recomendados por el Codex por métodos validados internacionalmente más actualizados, y
- solicitar al CCMAS que colabore en la identificación de métodos validados internacionalmente equivalentes para otros métodos recomendados por el Codex que el comité no pudo identificar en su reunión actual.

14. **Se invita** al Comité a **considerar** los métodos por ratificar y la petición del CCPFV. El grupo de ratificación de las disposiciones acerca de métodos de análisis y planes de muestreo considerará este asunto.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (CCNFSDU38)

Métodos para ácidos de grasos trans¹¹

15. En su 38ª reunión, el CCNFSDU acordó solicitar al CCMAS que revisase si los tres métodos (véase

⁵ REP17/NFSDU, párr. 14

⁶ REP17/NFSDU, párr. 188

⁷ REP17/PFV, párr. 9 - 11

⁸ REP15/MAS, párr. 16

⁹ REP17/PFV, párr. 41

¹⁰ Véanse todos los métodos presentados para su aprobación en CX/MAS 17/38/3.

¹¹ REP17/NFSDU, párr. 167 - 170

Apéndice II) resultaban aplicables para la determinación de los AGT según la definición incluida en las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)¹² y la definición de la OMS: *al menos un doble enlace en la configuración trans al nivel de 1 g por cada 100 g de grasa.*

16. **Se invita** al Comité a **considerar** la petición del CCNFSDU. El grupo de ratificación de las disposiciones acerca de métodos de análisis y planes de muestreo considerará este asunto.

Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)¹³¹⁴

17. En su 38ª reunión, el CCNFSDU consideró las cuestiones remitidas por el CCMAS37 y adoptó las siguientes decisiones:

romo, selenio y molibdeno: revisión de los criterios.

18. En su 38ª reunión, el CCNFSDU acordó:

- i. informar al CCMAS de que no respaldaba el uso del enfoque basado en criterios porque:
 - a. no debía usarse un factor de conversión general o único para convertir los µg/100 kcal en µg/g, ya que el contenido energético de los preparados para lactantes varía entre los distintos productos; y
 - b. ninguno de los actuales métodos de la norma CODEX STAN 234-1999 ni los métodos más recientes AOAC 2011.19 | ISO 20649 | IDF 235 cumplen los criterios.
- ii. En su 38ª reunión, el CCNFSDU acordó solicitar que el CCMAS volviera a considerar el método para el cromo, el selenio y el molibdeno (AOAC 2011.19 | ISO 20649 | IDF 235) como método de tipo II en vista de los datos de validación publicados que miden el nivel mínimo de cromo, selenio y molibdeno en la norma CODEX STAN 72-1981;
- iii. informar al CCMAS de que los demás métodos para el cromo, el selenio y el molibdeno distintos del método AOAC seguían siendo adecuados para su fin previsto y volver a examinar su clasificación, si fuera necesario.

Vitamina B12

19. En su 38ª reunión, el CCNFSDU confirmó que el método actual, AOAC 986.23, es adecuado para su fin previsto.

Perfil de ácidos grasos totales

20. En su 38ª reunión, el CCNFSDU decidió informar al CCMAS de que el método actual, AOAC 996.06, es adecuado para el fin previsto y aceptó su clasificación como método de tipo III. El método AOAC 2012.13 aprobado por el CCMAS debía enviarse a la CAC para su adopción. El Comité solicitó que se conservara en la disposición la referencia al perfil de «ácidos grasos totales» para guardar coherencia con el término empleado en la norma CODEX STAN 72-1981.

Mioinositol y vitamina E

21. En su 38ª reunión, el CCNFSDU confirmó que la definición y el ámbito de aplicación de los métodos están armonizados y deben remitirse a la Comisión para su adopción.

22. **Se invita** al Comité a **considerar** la información y tomar las medidas adecuadas al respecto. El grupo de ratificación de las disposiciones acerca de métodos de análisis y planes de muestreo considerará estas respuestas.

COMITÉ SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH3)

Métodos de análisis para el comino y el tomillo¹⁵

23. El Comité sobre especias y hierbas culinarias acordó solicitar al CCMAS que proporcione métodos analíticos alternativos o equivalentes a los ya tipificados.¹⁶

¹² A los efectos de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* y otras normas y directrices afines del Codex, se define como ácidos grasos trans a todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados.

¹³ REP17/NFSDU, párr. 167 - 170

¹⁴ Las respuestas se refieren a los asuntos/peticiones por aclarar desde el CCMAS37 hasta el CCNSDU38 – véanse REP16/MAS, párr. 30-33, 35, y 37 y Apéndice II

¹⁵ REP17/SCH, párr. 28 – 29 y 38.

¹⁶ Los métodos que se presentan para su aprobación se encuentran en CX/MAS 17/38/3.

COMITÉ SOBRE GRASAS Y ACEITES (CCFO)*Determinación del contenido de fosfolípidos en los aceites de pescado¹⁷*

24. El Comité sobre grasas y aceites (CCFO) señaló que en la práctica se están utilizando factores de conversión para la determinación del contenido de fosfolípidos a partir del fósforo. Sin embargo, el grupo de trabajo físico (pWG) no pudo recomendar un factor de conversión único adecuado para aceites de pescado y en su lugar recomendó un método basado en NMR para la determinación del contenido de fosfolípidos¹⁸.

25. El CCFO acordó solicitar al CCMAS considere un factor de conversión de fósforo a fosfolípidos para facilitar la ratificación de los métodos ya presentados para su aprobación.

26. **Se invita** al Comité **a considerar** la aclaración sobre los fosfolípidos y la solicitud para un factor de conversión. El grupo de ratificación de las disposiciones acerca de métodos de análisis y planes de muestreo considerará este tema.

¹⁷ REP17/FO, párr. 24-26.

¹⁸ Los métodos que se presentan para su aprobación se encuentran en CX/MAS 17/38/3.

Apéndice I

Planes de muestreo: productos a base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)**Planes de muestreo**

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo Normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1
(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

ANEXO II
PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

Apéndice II

DETERMINACIÓN DE AGT

Para su revisión de la idoneidad de los métodos para la determinación de AGT

Producto	Método		
	ISO 16958/IDF 231/ AOAC 2012.13	AOCS Ce 1h-05 y AOAC 996.06	AOCS Ce 1j-07 y Ce 2b-11/Ce 2c-11
Productos/grasas de origen lácteo o rumiante	✓		✓
Productos alimenticios para adultos	✓		
Preparados para lactantes	✓	✓	Solo Ce 2b-11
Muestras que contienen aceites vegetales		✓	
Muestras que contienen aceites marinos u otros aceites con ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga			✓ (Se recomienda Ce 1i-07 en lugar de 1j-07.)
Muestras con fuentes de grasa desconocidas			✓