



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

#### 51.ª reunión

Región Administrativa Especial de Macao (República Popular China), 8-13 de abril de 2019

#### CATEGORÍA B - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS DE ORIGEN ANIMAL

### DEFINICIÓN COMÚN DE TEJIDOS ANIMALES COMESTIBLES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PARA PLAGUICIDAS Y MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA LOS COMPONENTES QUE SE UTILIZAN COMO PLAGUICIDAS Y COMO MEDICAMENTOS VETERINARIOS PARA SU USO POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Y EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS (EN EL TRÁMITE 4)

Observaciones presentadas en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2019/05-PR por Australia, Canadá, Chile, Ghana y Estados Unidos de América

#### Australia

Australia considera que en el desarrollo de definiciones comunes, el CCPR y el CCRVDS deben intentar, en lo posible, armonizar las definiciones con las utilizadas por los reguladores y las que se utilizan normalmente en el comercio internacional.

Australia destaca las definiciones del CCRVDF para carne de mamíferos, músculo y grasa que figuran en el *Glosario de términos y definiciones (Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos)* (CAC MISC 5-1993). En CAC MISC 5-1993 no hay ninguna definición de despojos comestibles, sin embargo la CCRVDF23 convino en una definición de trabajo para los despojos comestibles:

“aquellas partes de un animal, aparte de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano”.

#### Productos alimenticios de animales

En las siguientes observaciones y sugerencias se hace una comparación entre las definiciones del CCRVDF y el CCPR para los productos alimenticios de animales (Cuadro 1). Las definiciones del CCPR indicadas en el cuadro para la carne de mamíferos (Grupo 030), grasa de mamíferos y aves (Grupo 031, Grupo 37) y leches (Grupo 33) son las convenidas por el CAC24.

**Cuadro 1 Comparación de definiciones para los productos de animales**

Producto	CCRVDF <sup>A</sup>	CCPR <sup>B</sup>
Carne	La parte comestible de cualquier mamífero.	
Músculo	El músculo es el tejido esquelético de una canal o cortes de esos tejidos procedentes de una canal que contienen grasa intersticial e intramuscular. El tejido muscular también podrá incluir hueso, tejido conectivo y tendones, así como nervios y nódulos linfáticos en porciones naturales. No incluye despojos comestibles o grasa que se pueda recortar. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR: el producto entero sin huesos</i>	<b>Grupo 030.</b> Las carnes son los tejidos musculares, incluidos los tejidos adiposos adherentes, tales como la grasa intramuscular, intermuscular y subcutánea de canales de animales, o de sus partes, preparados para la distribución al por mayor o al detalle en estado “fresco”. Los cortes que se ofrecen al consumidor pueden incluir huesos, tejidos conjuntivos y tendones, así como nervios y nódulos linfáticos. La descripción del producto de carne “fresco” incluye la carne que ha sido ultracongelada o ultracongelada y descongelada. El grupo no incluye los despojos comestibles tal como se definen en el Grupo 032 <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza): el producto entero (sin huesos). Para los plaguicidas liposolubles se analiza una parte de la grasa adherente y los LMR se aplican a la grasa. Para los productos en que la grasa adherente es insuficiente para proporcionar una muestra adecuada, se analiza la</i>
CCRVDF		
Carne CCPR		

		<p>totalidad del producto (sin hueso) y el LMR se aplica a la totalidad del producto (por ejemplo, carne de conejo).</p> <p><b>Grupo 036.</b> Las carnes de aves son los tejidos musculares, incluyendo la grasa adherida y piel de las canales de aves tal como se preparan para la distribución mayorista o minorista.</p> <p>La exposición a los plaguicidas puede resultar del tratamiento externo de animales o gallineros o a través del metabolismo animal después de la ingesta oral de plaguicidas con los piensos.</p> <p>Puede consumirse todo el producto.</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> el producto entero (sin huesos): para los plaguicidas liposolubles se analiza una parte de la grasa adherente y los LMR se aplican a la grasa de aves.</p>
Grasa	<p>El tejido adiposo que se puede recortar de una canal o cortes de una canal.</p> <p>Puede incluir grasa subcutánea, omental o perirrenal. No incluye grasa intersticial o intramuscular de la canal o grasa de leche.</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR:</i> el producto entero. Para los compuestos liposolubles se analiza la grasa y los LMR se aplican a la grasa. Para los compuestos en que la grasa que se puede recortar es insuficiente para proporcionar una muestra de ensayo adecuada, se analiza la totalidad del producto (músculo y grasa pero sin hueso) y el LMR se aplica a la totalidad del producto (por ejemplo, carne de conejo).</p>	<p><b>Grupo 031.</b> Las grasas de mamíferos, con exclusión de las grasas lácteas, se derivan de los tejidos grasos de los animales (no procesados).</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> todo el producto.</p> <p><b>Grupo 037.</b> Las grasas de aves se derivan de los tejidos grasos de aves. La exposición a los plaguicidas puede resultar del tratamiento externo de los animales o gallineros o a través del metabolismo animal después de la ingesta oral de plaguicidas con los piensos.</p> <p>Puede consumirse todo el producto.</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> todo el producto.</p>
Despojos comestibles		<p><b>Grupo 032.</b> Los despojos comestibles son tejidos y órganos comestibles distintos de los músculos (= carne) y la grasa de animales provenientes de animales sacrificados, preparados para la distribución al por mayor o al detalle. Ejemplos: hígado, riñones, lengua, estómago, timo (glándula del timo), cerebro, etc. El nombre del grupo y las definiciones son conforme a los registrados en las normas del Codex 89-1981 y 98-1981, Norma del Codex para la carne "luncheon" y Norma del Codex para la carne picada curada cocida, respectivamente: Por "despojos comestibles" se entienden los despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, pero excluidos los pulmones, orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria".</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> el producto entero</p> <p><b>Grupo 38.</b> Despojos comestibles de aves son aquellos tejidos y órganos comestibles, distintos de la carne de aves y grasa de aves, de aves sacrificadas que se han aprobado para el consumo humano. Ejemplos: hígado, molleja, corazón, piel, etc. En la Clasificación anterior de alimentos y sus grupos en la Guía para límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas de 1978: CAC/PR 1-1978 para este grupo se utilizó el nombre de subproductos de aves de corral.</p> <p>La exposición a los plaguicidas se produce a través del metabolismo animal después de la ingesta oral de los plaguicidas con piensos o puede resultar del tratamiento externo de animales o gallineros.</p> <p>Puede consumirse todo el producto.</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> todo el producto.</p>
Leche	<p>La leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma</p>	<p><b>Grupo 033.</b> La Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a</p>

	de leche líquida o a elaboración ulterior. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR:</i> los LMR del Codex para los compuestos liposolubles en la leche se han expresado sobre la totalidad del producto.	elaboración ulterior. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> todo el producto.
Huevo	Huevo: la parte comestible fresca del cuerpo esferoide producido por las hembras de pájaros, especialmente aves domésticas. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR:</i> la parte comestible del huevo que incluye la clara y la yema del huevo, después de eliminar la cáscara.	<b>Grupo 039.</b> Los huevos son la parte comestible fresca del cuerpo producido por las hembras de pájaros, especialmente aves domésticas. La parte comestible incluye la clara y la yema del huevo, después de eliminar la cáscara. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> las claras y yemas de los huevos enteros combinadas tras eliminar la cáscara.
Pescado		<b>Grupo 040-042</b> Los peces son animales vertebrados y/o cartilaginosos acuáticos con branquias de diferentes familias y especies zoológicas, generalmente salvajes, tal como se capturan y se preparan para la distribución al por mayor y al por menor. La exposición a los plaguicidas tiene lugar a través del metabolismo animal o a través de la contaminación del agua. Se consumen las partes carnosas de los animales y, en menor medida, las lechas y huevas. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza).</i> El producto entero (en general después de eliminar el tracto digestivo).
Huevas de pescado (incluidas lechas = huevas suaves) y despojos comestibles de peces		<b>Grupo 043.</b> Las huevas de pescado son los órganos reproductivos comestibles de varias especies de peces. De algunos de ellos solo se utilizan las "huevas duras", el órgano reproductivo femenino, mientras que de otras especies se comercializan tanto las huevas "duras" como "blandas" (lechas). El término huevas utilizado en la descripción del producto comprende, si procede, ambos tipos de huevas. El hígado de algunas especies se utiliza como tal para el consumo humano o para la producción de aceites de hígado (por ejemplo aceite de hígado de bacalao). La exposición a los plaguicidas tiene lugar a través del metabolismo animal. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> todo el producto.
Mamíferos marinos		<b>Grupo 044.</b> Varios mamíferos marinos son capturados a gran escala. La carne de diferentes especies se utiliza como alimento humano o pienso en algunas zonas del mundo. La grasa de ballena o de foca y el aceite de ballena (aceite derivado de grasa de ballena) se utilizan después de la elaboración como materia prima en la fabricación de alimentos o piensos; el aceite de esperma, al igual que el espermaceti (una sustancia cerosa de la cabeza de los espermas del cachalote) se utilizan principalmente en cosmética y algunos productos industriales. La exposición a los plaguicidas tiene lugar a través del consumo de presas contaminadas o a través de la contaminación del agua. Puede consumirse el producto entero excepto los huesos y otras partes no comestibles. <i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> el producto entero que se comercializa, sin huesos. Para los plaguicidas liposolubles se analiza una parte de la grasa y los LMR se aplican a la grasa.
Crustáceos		<b>Grupo 045.</b> Los crustáceos son animales acuáticos de varias especies, silvestres o cultivadas, que tienen un caparazón exterior quitinoso no comestible. Un pequeño número de especies viven en agua dulce, pero la mayoría de las especies viven en aguas salobres y/o en el mar. La exposición a los plaguicidas tiene lugar a través del metabolismo animal o de la contaminación del agua. Los crustáceos son preparados para su distribución al

		<p>por mayor o al por menor en una fase “en bruto”, a menudo todavía vivos, “crudos” y ultracongelados, o cocinados directamente después de la captura y ultracongelados. Los camarones o gambas también se pueden sancochar y posteriormente ultracongelar.</p> <p>Pese a que los crustáceos cocidos o sancochados deben ser considerados como alimentos procesados, los animales de este grupo se clasifican principalmente en el Capítulo sobre productos alimenticios primarios, tipo 8: productos de animales acuáticos, ya que varios crustáceos también se comercializan en forma “cruda”, es decir, no expuestos a temperaturas suficientemente altas para coagular la proteína en la superficie. Una breve referencia a los crustáceos procesados se da en el tipo 17: productos comestibles derivados de origen animal, Grupo 084 Crustáceos, procesados.</p> <p>Puede consumirse el producto entero excepto el caparazón: los productos “crudos”, en general, después de la cocción.</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> el producto entero (especialmente con las especies de tamaño pequeño) o la carne sin el caparazón exterior, tal como se preparan para la distribución al por mayor y al por menor.</p>
<p>Productos de rana, lagarto, serpiente y tortuga</p>		<p><b>Grupo 048.</b> Los productos de rana, lagarto, serpiente y tortuga son las partes comestibles de diversas especies animales de las clases zoológicas Amphibia y Reptilia, por lo general salvajes, que se recolectan para la alimentación. En algunos países europeos y asiáticos, y en menor medida en EE. UU., se cultivan algunas especies de ranas y se comercializan en forma de ancas de rana ultracongeladas. Las especies silvestres se comercializan de la misma manera.</p> <p>En algunos países tropicales se crían algunas especies de tortugas a partir de huevos o crías, especialmente la tortuga verde.</p> <p>La exposición a los plaguicidas tiene lugar a través del metabolismo animal.</p> <p>Puede consumirse el producto entero, excepto los huesos y el caparazón óseo o concha exterior (tortugas).</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> todo el producto que se comercializa sin huesos o el caparazón exterior.</p>
<p>Moluscos</p>		<p><b>Grupo 049.</b> Los moluscos son animales acuáticos o terrestres de varias especies, silvestres o cultivados, que tienen un caparazón exterior quitinoso no comestible.</p> <p>Los moluscos acuáticos comestibles viven principalmente en aguas salobres o en el mar; se cultivan varias especies. Se cultivan unas pocas especies comestibles de caracoles terrestres.</p> <p>La exposición a los plaguicidas tiene lugar a través del metabolismo animal; en las especies acuáticas también a través de la contaminación del agua.</p> <p>Puede consumirse el producto entero excepto el caparazón exterior o interior.</p> <p><i>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</i> el producto entero tras eliminar el caparazón.</p>

<sup>A</sup> Glosario de términos y definiciones (Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos) (CAC MISC 5-1993)

<sup>B</sup> Clasificación de alimentos y piensos (CAC MISC 4-1989) incluidas las enmiendas acordadas en el CAC 24.

El CCRVDF no establece LMR para medicamentos veterinarios en la carne de mamíferos. Los LMR se establecen para el músculo, grasa, leche y despojos comestibles específicos, como el hígado y el riñón.

La definición del CCRVDF de músculo y la definición del CCPR de carne son similares y compatibles.

Las definiciones del CCRVDF y el CCPR de grasa y leche son compatibles.

La definición propuesta por el CCRVDF para despojos comestibles no es compatible con la definición de carne en CAC MISC 5-1993 porque “la parte comestible de cualquier mamífero” incluye claramente los despojos.

En muchos países el término “carne” se define en función de todos los tejidos comestibles e incluiría los despojos. Por ejemplo, en *las Órdenes para el control de la exportación (carne y productos cárnicos)* de Australia de 2005, la carne se define como “cualquier parte de un animal sacrificado” e incluye los despojos.

Toda definición de despojos comestibles debe tener en cuenta las descripciones utilizadas en el comercio internacional. Algunas partes de la canal, por ejemplo, el diafragma, se definen en el comercio internacional como despojos. Código HS 206: Despojos comestibles, incluye SA 0206109500 músculos del diafragma y delgados (nota skirt = músculo del diafragma = bistec de falda).

El músculo del diafragma puede ser incluido o eliminado de la canal en función de los requisitos comerciales (UNECE, Norma para la carne de vaca, las canales y piezas. Edición de 2015. [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Bovine\\_326Rev2E\\_2016.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Bovine_326Rev2E_2016.pdf))

La Nomenclatura combinada de la UE define “canal entera o media canal”, a efectos de las subrúbricas 0203 11 10 y 0203 21 10: cerdos sacrificados, en forma canales de cerdo doméstico, desangradas y evisceradas, depiladas y de las que se han eliminado las cerdas y las pezuñas. La media canal se obtiene por una división de la canal entera que pase por cada vértebra cervical, dorsal, lumbar y sacra, por el esternón o a lo largo del mismo y por la sínfisis isquiopubiana. Las canales enteras o las medias canales pueden presentarse con la cabeza, la carrillada, las patas, la manteca, los riñones, la cola y el diafragma, o sin ellos. Las medias canales pueden presentarse con la médula espinal, los sesos y la lengua o sin ellos. Las canales enteras o las medias canales de las hembras pueden presentarse con las ubres o sin ellas (glándulas mamarias).

La norma de la UNECE para la carne de porcino, canales y piezas (edición de 2018 [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/meat/e/Porcine\\_Rev3\\_2018E.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/meat/e/Porcine_Rev3_2018E.pdf)) define una canal como:

La canal completa incluye todas las partes de la musculatura esquelética y huesos del cuerpo, estarán limpias sin los riñones u otros órganos internos y deberán estar prácticamente libres de grasa interna. La grasa de riñón, de la pelvis, el corazón y la hoja puede permanecer. No se efectuarán puntuaciones objetables en el exterior de la canal y, a menos que se especifique lo contrario, las carcasas tendrán piel. Las pezuñas mutiladas deben eliminarse por el jarrete o articulación de la rodilla superior (según el caso). Las canales con las paletillas con sangre “adherida” (debido a la separación inadecuada de la arteria carótida) no son aceptables. La parte membranosa del diafragma debe eliminarse cerca de la parte magra, aunque la parte magra (y la membrana que rodea a la parte magra) pueden permanecer si están firmemente unidas a la canal. La cabeza, papadas y pezuñas se mantienen, salvo que se especifique lo contrario. La cola se mantiene salvo que se especifique lo contrario. Se especificará:

- La supresión de la cabeza
- La supresión de la cabeza y papadas
- La conservación de la cabeza y papadas
- La supresión de las pezuñas delanteras (patas)
- La supresión de las pezuñas traseras (patas)
- La supresión de la cola
- La supresión del diafragma
- La supresión de la columna del diafragma
- La eliminación de la grasa del flanco adyacente a la pierna
- La eliminación del riñón, la pelvis, el corazón, la grasa de la hoja

En otras palabras, la canal puede incluir la cabeza.

Como en el comercio internacional los despojos comestibles comprenden productos que actualmente no figuran en CAC MISC 4-1989, Australia sugiere como punto de partida la siguiente definición de despojos comestibles:

**“los órganos de las cavidades torácica y abdominal, el cerebro, los tejidos musculares de la cabeza, los tejidos del diafragma, la cola, las pezuñas o tendones.”**

La norma de la UNECE para los coproductos cárnicos comestibles (edición de 2015, [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Ediblemeat\\_coproducts\\_2015\\_e.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Ediblemeat_coproducts_2015_e.pdf)) contiene una extensa lista de productos de despojos de las diversas especies que se comercializan que podrían utilizarse como base para una clasificación del Codex.

En el Apéndice 1 de CX/PR 19/51/12 se hace referencia a las normas de productos que tienen definiciones de despojos comestibles. Australia considera que esas definiciones no son pertinentes. La gama de despojos comestibles que se comercializan que deben ser cubiertos por los LMR para plaguicidas es grande. Las normas sobre productos pueden especificar un subconjunto de despojos comestibles que se permite incluir en productos particulares, como la carne “Luncheon” o salami, etc. Australia considera que no es necesaria una armonización con estas normas para productos ya que son para fines diferentes.

### Sugerencias

1. Recomendar al CCRVDF que someta a consideración la eliminación o revisión de la definición de carne en CAC MISC 5-1993
2. El CCPR cambie las entradas de “carne” por las entradas correspondientes de “músculo” en la Clasificación del Codex y armonice totalmente la definición actual del CCRVDF para el músculo con la definición del músculo recién designado en la Clasificación (por ejemplo, cambie carne (de mamíferos distintos de los mamíferos marinos) por músculo de mamíferos (de mamíferos distintos de los mamíferos marinos) y carne de vacuno, cerdos y ovejas por músculo de vacuno, cerdos y ovejas etc.).
3. Introducir una definición armonizada del Codex más específica de “despojos comestibles” para reflejar mejor las definiciones que se aplican actualmente en el comercio internacional. Por ejemplo: **“los órganos de las cavidades torácica y abdominal, el cerebro, los tejidos musculares de la cabeza, los tejidos del diafragma, la cola, las pezuñas o tendones.”**
4. La norma de la UNECE para los productos-C de carne comestibles (edición de 2015, [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Ediblemeat\\_coproducts\\_2015\\_e.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Ediblemeat_coproducts_2015_e.pdf)) podría utilizarse como punto de partida para una lista de despojos comestibles.
5. Otros productos alimentarios de animales. Dado que actualmente no existen definiciones del JECFA/CCRVDF para otros tejidos animales, las definiciones de la Clasificación del Codex deben utilizarse como punto de partida para establecer las definiciones armonizadas acordadas.

### Respuestas a las preguntas planteadas en la carta circular CL 2019/05-PR

1. *El CCRVDF utiliza el término músculo, mientras que el CCPR utiliza carne. ¿Pueden unificarse estos términos? En caso afirmativo, ¿cuál es el término apropiado para utilizar?*

Sí. Por las razones expuestas anteriormente, Australia prefiere el uso del término “músculo”.

2. *¿Es aceptable la definición unificada de despojos comestibles propuesta?: “Aquellas partes de un animal, aparte de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano”.*

No. Como se ha explicado anteriormente, Australia considera que es preferible una definición más específica. Por ejemplo:

“Despojos: los órganos de las cavidades torácica y abdominal, el cerebro, los tejidos musculares de la cabeza, los tejidos del diafragma, la cola, las pezuñas o tendones.”

3. *¿Debe utilizarse una clasificación jerárquica unificada de despojos comestibles para el CCPR y el CCRVDF? y ¿cómo puede conseguirse?*

Sí, es la base para el sistema de clasificación del CCPR.

4. *Pueden desarrollarse normas de extrapolación animal para el CCPR y el CCRVDF utilizando tejidos de despojos comestibles de origen animal representativos*

Las circunstancias en el CCPR y el CCRVDF son diferentes; tratamiento directo (CCRVDF) frente a exposición incidental (CCPR). Puede ser mejor dejar las normas de extrapolación a cada comité (CCRVDF/CCPR) y sus comités de expertos científicos de apoyo (JECFA/JMPR).

En general, Australia apoya el uso de la extrapolación de hígado/riñón a todos los demás despojos teniendo en cuenta la impracticabilidad de requerir datos de residuos para una amplia gama de tejidos de despojos adicionales y, a partir de la evaluación de riesgos alimentarios de los consumidores, el grado de conservadurismo al adoptar este enfoque.

5. *¿Cuál es el mejor procedimiento para establecer descriptores armonizados? Los ejemplos incluyen descriptores diferentes, como “grasa” “grasa con piel”, “grasa/piel” y “piel”*

Este problema se refiere a cerdos y aves.

Al considerar los descriptores armonizados, conviene considerar en primer lugar la necesidad de los diferentes descriptores utilizados. La JMPR no recomienda, por lo general, LMR para la piel. La JMPR raramente revisa los datos de ensayos de residuos para los cerdos, pero revisa a menudo los datos para pollos.

El JECFA recomienda un LMR para la grasa y la piel+grasa, sin embargo, el JECFA no es coherente en su enfoque. Un análisis de la lista de LMR del Codex para medicamentos veterinarios (CX/LMR 2-2018) indica 6/26 (23%) de los casos de piel+grasa para cerdos con 20/26 (77%) establecidos para la grasa solo. Del mismo modo para el pollo, hubo 9/19 (47%) de casos de LMR piel+grasa con 10/19 (53%) de LMR para grasa solo.

No hubo relación con propiedades químicas como la liposolubilidad y el establecimiento de LMR para la piel+grasa.

Es posible que los datos de los ensayos de residuos evaluados por el JECFA se reporten para la piel+grasa y las recomendaciones de LMR reflejen simplemente la muestra analizada en los ensayos de residuos (Cuadro 2).

Cuadro 2. Recomendaciones del JECFA para la grasa y la piel+grasa, y datos disponibles sobre residuos en los tejidos

Compuesto	Especie	Residuos de los datos disponibles para el JECFA	Recomendación de LMR
Amoxicilina	cerdos	piel/grasa	Piel/grasa
Avilamicina	cerdos	piel/grasa	Piel/grasa
	Pollos	piel/grasa	Piel/grasa
Carazolol	cerdos	Grasa, piel	Piel/grasa
Colistina	cerdos	piel/grasa	Piel/grasa
	Pollo	piel/grasa	Piel/grasa
Eritromicina	pollo	piel/grasa	Piel/grasa
Lasalocida	pollo	piel/grasa	Piel/grasa
Lincomicina	cerdos	piel/grasa	Piel/grasa
	Pollo	piel/grasa	Piel/grasa
Nicarbacina	pollo	grasa, piel/grasa	Piel/grasa
Ractopamina	Cerdos	grasa, piel	Grasa <sup>A</sup>
Tilmicosin	pollo	piel/grasa	Piel/grasa
	Cerdos	grasa, piel	Grasa
Tilosina	pollo	piel/grasa	Piel/grasa
	Cerdos	piel/grasa	Piel/grasa
Flumequina	Pollo	grasa, piel/grasa	Grasa
Monensina	Pollo	grasa	Grasa

<sup>A</sup> NOTA: la recomendación en el informe del JECFA (41/16 + adición) y propuesta por la CCRVDF17 es solo para la grasa. La nota en CX/LMR 2-2018 para la piel+grasa debe borrarse.

Si es ese el caso, puede ser que las directrices para la generación de datos de residuos puedan modificarse para garantizar que en el futuro hay datos disponibles para la grasa y la piel por separado.

La regulación de LMR establecidos para la piel+grasa podría ser problemática para los compuestos con diferentes solubilidades en la piel y la grasa, en cuyo caso la concentración de residuos dependería de las proporciones de piel y grasa en la muestra analizada.

Australia considera que la definición de grasa es suficiente y que no es necesario incluir la piel.

Deben aclararse las razones que tienen el JECFA y el CCRVDF para el establecimiento de LMR para la piel+grasa.

6. *¿Debe incluirse la miel en el sistema de Clasificación como un producto vario? En caso afirmativo, debe incluirse en la Categoría B (Productos alimenticios primarios de origen animal) o en la categoría E (Alimentos elaborados de origen animal)?*

Australia no tiene ningún problema con la inclusión de la miel en el sistema de clasificación como producto vario.

La miel puede aparecer tanto en la Categoría B como en la Categoría E.

El panal podría estar en la Categoría B

Otra miel se extrae del panal y generalmente se vende como un producto mezclado y pasteurizado y podría estar en la Categoría E.

## Canadá

### INFORMACIÓN GENERAL

1. El CCRVDF acordó establecer un GTE, hospedado por Kenya, para preparar un documento de debate en respuesta a la solicitud de la 81.<sup>a</sup> reunión del JECFA al CCRVDF de “proporcionar una definición de despojos comestibles”. En el documento de debate se propondría una posible definición de tejidos de despojos comestibles y especificarían los tejidos de despojos comestibles de interés en el comercio internacional. El documento de debate sería examinado en la 24.<sup>a</sup> reunión del CCRVDF.
2. El documento de debate elaborado por el GTE fue presentado en la 24.<sup>a</sup> reunión del CCRVDF. Tras un largo debate, el Comité aprobó una definición de trabajo de despojos comestibles como “*aquellas partes de un animal, aparte de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano*”. Sin embargo, se reconoció que cualquier definición adoptada por el CCRVDF debe armonizarse con cualquier definición utilizada por el CCPR. Se observó que el CCPR estaba revisando actualmente su Clasificación del Codex de alimentos y piensos y sería oportuno colaborar con el CCPR.
3. En la 24.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios (CCRVDF) en Chicago, EE.UU. (23-27 de abril de 2018), el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico. El objetivo del grupo era coordinar con el GTE del CCPR (Clasificación de alimentos y piensos) la elaboración de una definición de despojos comestibles y de cualquier otro tejido animal de relevancia, para la armonización y la elaboración de LMR.

#### ACTIVIDADES DEL GTE (CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS)

- Un documento de debate sobre despojos comestibles, desarrollado por los copresidentes del GTE del CCRVDF se distribuyó al GTE. Al GTE se le pidió que presentara observaciones sobre la definición armonizada de despojos comestibles para su debate inicial.
- El debate y las observaciones incluyeron apoyo para la unificación de la definición de despojos comestibles de Tailandia, Irán, Alemania, Japón, Canadá y Chile. Alemania apoyó el uso de un sistema jerárquico junto con las normas de extrapolación, la consolidación de los términos músculo y carne, y la adición de miel al sistema de clasificación del CCPR.
- Las observaciones del GTE se unificaron en un solo documento y se proporcionaron al GTE del CCRVDF el 30 de octubre de 2018 y posteriormente fueron publicadas en el foro de su sitio.
- No se solicitó más la participación de los miembros del GTE ni se publicaron documentos revisados para su consideración/debate por el GTE.
- El mismo documento de debate sobre despojos comestibles que se proporcionó al GTE se adjunta en el Apéndice I de CX/PR 19/51/12.

#### SITUACIÓN ACTUAL:

- Tal como se resume en CX/PR 19/51/12, sobre la base del documento de debate en el Apéndice I y los debates en los respectivos GTE, las oportunidades de consolidación entre el CCPR y el CCRVDF incluyen:
  - Una definición unificada de despojos comestibles, tanto para el CCPR como el CCRVDF.
  - Una clasificación jerárquica unificada de despojos comestibles, tanto para el CCPR como para el CCRVDF.
  - Examen de las normas de extrapolación animal utilizando tejidos de despojos comestibles de origen animal representativos.
  - Examen del tejido de despojos comestibles objeto de la evaluación de riesgos.
- Se invita al CCPR a examinar las siguientes cuestiones sobre la base de las consideraciones expuestas en el documento de trabajo y las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2019/05-PR con el fin de proporcionar orientación para avanzar en el trabajo sobre una definición común para los tejidos comestibles de origen animal (incluidos los tejidos de despojos comestibles):
  1. El CCRVDF utiliza el término músculo, mientras que el CCPR utiliza carne. ¿Pueden unificarse estos términos? En caso afirmativo, ¿cuál es el término apropiado para utilizar?
  2. Es aceptable la definición unificada de despojos comestibles propuesta: “*Aquellas partes de un animal, aparte de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano*”.



3. ¿Debe utilizarse una clasificación jerárquica unificada de despojos comestibles para el CCPR y el CCRVDF? y ¿cómo puede conseguirse?
4. Pueden desarrollarse normas de extrapolación animal para el CCPR y el CCRVDF utilizando tejidos de despojos comestibles de origen animal representativos
5. ¿Cuál es el mejor procedimiento para establecer descriptores armonizados? Los ejemplos incluyen descriptores diferentes, como “grasa” “grasa con piel”, “grasa/piel” y “piel”
6. ¿Debe incluirse la miel en el sistema de Clasificación como un producto vario? En caso afirmativo, debe incluirse en la Categoría B (Productos alimenticios primarios de origen animal) o en la categoría E (Alimentos elaborados de origen animal)?

#### Posición del Canadá:

- Como miembro del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la revisión de la Clasificación, el Canadá presentó observaciones a través de este grupo de trabajo sobre el documento de debate y la definición de tejidos comestibles de animales. La mayoría de los miembros del GTE comentaron si apoyaban una definición común de tejido animal comestible entre el CCRVDF y CCPR. En el GTE del CCPR no se mantuvo ningún debate con respecto a las preguntas que se solicita actualmente al CCPR que formule observaciones.
- El Canadá desearía aplazar las observaciones a las preguntas incluidas en la sección de Recomendación de CX/PR 19/51/12 (resumidas anteriormente) ya que necesita tiempo adicional con el fin de desarrollar una posición canadiense.
- Alternativamente, el Canadá recomienda que se establezca un GTE del CCRVDF/CCPR para trabajar conjuntamente en una definición común de tejidos comestibles de origen animal (incluidos los tejidos de despojos comestibles). El GTE debe abordar las preguntas que se solicita al CCPR que formule observaciones como parte del trabajo para llegar a una definición común.

#### Chile

Respuesta de Chile a las preguntas basadas en las consideraciones proporcionadas en el documento de trabajo con el fin de proporcionar orientación para seguir avanzando en el trabajo CX/PR 19/51/12, sobre una definición común para tejidos animales comestibles (incluidos los despojos comestibles):

1. El CCRVDF utiliza el término músculo, mientras que el CCPR utiliza el término carne. ¿Pueden unificarse estos términos? En caso afirmativo, ¿cuál es el término apropiado que hay que utilizar?  
Es mejor utilizar la palabra “carne” dado que la carne comprende más allá del músculo, independientemente que sea la parte mayoritaria o de interés, según la definición del CCPR  
“Las carnes son tejidos musculares, incluidos los tejidos adiposos adherentes, tales como la grasa intramuscular y subcutánea de canales de animales, o de sus partes, preparados para la distribución al por mayor o al detalle en estado “fresco”. Los cortes que se ofrecen al consumidor pueden incluir huesos, tejidos conjuntivos y tendones, así como nervios y nódulos linfáticos.”  
Adicionalmente, se entiende que el músculo debe pasar por una serie de procesos fisicoquímicos, para transformarse en carne y sea apto para el consumo.  
También, parece importante aclarar las especies que comprende la denominación en la definición de Codex, si incluirá a todas las especies terrestres y acuáticas o por ejemplo “**Carne de mamíferos (excluidos los marinos)**”, “**Carne de aves**” y “**Carne de Peces**”, a fin de precisar el alcance de esta definición, puesto que también se usa el término “carne” para referirse a ellos en el CCPR (clasificación).  
Finalmente, debiera reemplazarse el término “fresco” por “cruda”, considerando que también se comercializa carne congelada.
2. ¿Es aceptable la definición unificada de despojos comestibles propuesta: “¿Aquellas partes de un animal, aparte de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano”?  
Parece adecuada la definición,  
También sería adecuado precisar el alcance de la definición considerando que en el CCPR también se utiliza el término para aves.
3. ¿Debe utilizarse una clasificación jerárquica unificada de despojos comestibles para el CCPR y el CCRVDF? y ¿cómo puede conseguirse?  
Sí, dado que facilitaría la posibilidad de extrapolación LMR, para ambos comités. Se puede usar como base la clasificación del CCPR.

4. ¿Pueden desarrollarse normas de extrapolación animal para el CCPR y el CCRVDF utilizando tejidos de despojos comestibles de origen animal representativos?  
Sí, parece adecuado. Sin embargo, se deben definir reglas de extrapolación claras, porque dado el metabolismo de algunos componentes puede que existan tanto tejidos únicos como extrapolables. Por lo tanto, si existen o no tejidos “representativos” depende del compuesto químico.
5. ¿Cuál es el mejor procedimiento para establecer descriptores armonizados? Los ejemplos incluyen descriptores diferentes, como “grasa” “grasa con piel”, “grasa/piel” y “piel”.  
Chile no tiene comentarios para esta pregunta.
6. ¿Debe incluirse la miel en el sistema de Clasificación como un producto del tipo varios? En caso afirmativo, ¿debe incluirse en la Categoría B (Productos alimenticios primarios de origen animal) o en la categoría E (Alimentos elaborados de origen animal)?  
Se apoya incluir la miel, y se considera esta debiera ser en la categoría B, **producto alimenticio primario de origen animal.**

## Ghana

**Posición:** Ghana agradece el trabajo del Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Kenya y copresidido por Nueva Zelandia que fue establecido por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.

Apoyamos el principio de armonización de tejidos de despojos comestibles para evitar la confusión para la aplicación, especialmente para establecer LMR para compuestos de uso dual.

**Justificación:** esto será importante para evitar la confusión que podría conducir a la perturbación del comercio y tener un impacto en la salud pública al establecer LMR para compuestos de uso dual.

## Estados Unidos de América

### OBSERVACIONES GENERALES

Los Estados Unidos apoyan la cooperación continua entre el CCRVDF y el CCPR para armonizar la definición de despojos comestibles y considerar otros métodos de cooperación para problemas comunes.

### OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

1. *El CCRVDF utiliza el término músculo, mientras que el CCPR utiliza carne. ¿Pueden unificarse estos términos? En caso afirmativo, ¿cuál es el término apropiado para utilizar?*

Las definiciones utilizadas actualmente para “músculo” por el CCRVDF y “carne” por el CCPR son casi equivalentes; se refieren a los tejidos musculares, incluyendo la grasa intersticial y la grasa intramuscular, y pueden incluir, en porciones naturales, tejidos conectivos, los nervios y los ganglios linfáticos. El término “carne” utilizado por el CCRVDF y por muchos organismos reguladores/de aplicación tiene una definición más amplia, por ejemplo “la parte comestible de cualquier mamífero” (CCRVDF).

Dado que la intención de la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Plaguicidas (JMPR) y el CCPR con el uso del término “carne” indican “músculo”, como se define por otras autoridades, los Estados Unidos apoyan que se revise la definición del CCPR para armonizarla con la del CCRVDF. Además, los Estados Unidos señalan que la práctica actual por el CCPR de no enumerar los límites máximos de residuos (LMR) de carne para los compuestos liposolubles debe ser revisada de forma que se establezcan LMR aparte para los residuos en el músculo de mamíferos y en grasas, independientemente de la clasificación de liposolubilidad.

2. *Es aceptable la definición unificada de despojos comestibles propuesta: “Aquellas partes de un animal, aparte de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano”.*

Los Estados Unidos están, en general, de acuerdo con la definición unificada de despojos comestibles, sin embargo, nos gustaría proponer una modificación al texto en consonancia con nuestras observaciones en respuesta a la pregunta 1 de cambiar “carne” por “músculo”. Dadas las implicaciones más amplias de la “carne” en algunos sistemas, se podría interpretar como que incluye los órganos, lo cual no parece ser la intención de la definición.

“Aquellas partes de un animal, aparte de ~~la carne~~ **músculo** de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano”.

3. *¿Debe utilizarse una clasificación jerárquica unificada de despojos comestibles para el CCPR y el CCRVDF? y ¿cómo puede conseguirse?*

Según tenemos entendido de la Presidencia del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la Clasificación (GTE), la Categoría B (Productos alimenticios primarios de origen animal) puede ser adoptada en la próxima ronda de trabajo propuesto para el GTE sobre la clasificación, que se decidirá en la próxima reunión del CCPR. Además, tenemos entendido que en el CCRVDF hay dos GTE encargados de lo siguiente:

- La definición de los tejidos animales para facilitar el establecimiento de límites máximos de residuos (LMR) para los compuestos con uso dual (es decir, plaguicidas y medicamentos veterinarios)
- La extrapolación de límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios a una o más especies (incluyendo un proyecto experimental sobre la extrapolación de LMR para algunas especies)

Como tal, los Estados Unidos creen que todavía es demasiado pronto para determinar si una clasificación jerárquica unificada para los despojos comestibles se debe utilizar para el CCPR y el CCRVDF. Proponemos esperar hasta la CCPR52 para ver si algún posible GTE establecido en el CCPR, así como los dos GTE de CCRVDF citados anteriormente, han tenido tiempo para abordar la cuestión con más detalle.

4. *Pueden desarrollarse normas de extrapolación animal para el CCPR y el CCRVDF utilizando tejidos de despojos comestibles de origen animal representativos*

Esta cuestión está relacionada con la pregunta 3. Los Estados Unidos creen que es prematuro determinar si es posible desarrollar normas de extrapolación animal utilizando tejidos representativos de despojos comestibles de animales para el CCPR y el CCRVDF.

5. *¿Cuál es el mejor procedimiento para establecer descriptores armonizados? Los ejemplos incluyen descriptores diferentes, como "grasa", "grasa con piel", "grasa/piel" y "piel"*

Los Estados Unidos creen que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la JMPR deben ser consultados sobre los descriptores armonizados.

6. *¿Debe incluirse la miel en el sistema de Clasificación como un producto vario? En caso afirmativo, debe incluirse en la Categoría B (Productos alimenticios primarios de origen animal) o en la categoría E (Alimentos elaborados de origen animal)?*

Los Estados Unidos creen que la miel podría incluirse en el sistema de *Clasificación* como producto vario. Creemos que es más apropiado incluir la miel en la Categoría B (Productos alimenticios primarios de origen animal), ya que consideramos que los productos de la Categoría E están sometidos a un tratamiento posterior a la cosecha por intervención humana.