



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**39.º período de sesiones**

**Sede de la FAO, Roma (Italia)**

**27 de junio – 1 de julio de 2016**

**PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS<sup>1</sup>**

A continuación figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCFFV	Norma para los dátiles frescos	REP 16/FFV Párr. 95. Véase el <b>Anexo I</b> de este documento.
CCFFP	Nuevo trabajo sobre las directrices para el control de la histamina en el <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003) y los planes de muestreo para la histamina en las normas sobre el pescado y los productos pesqueros	REP 16/FFP Párrs. 72 y 80 Véase el <b>Anexo II</b> de este documento.
CCFH	Revisión de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)	REP 16/FH Párr. 45 c), Apéndice V
CCFH	Revisión del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	Párr. 46 b) y Apéndice VI
CCNFSDU	Propuesta de directrices para los alimentos listos para el consumo	REP 16/NFSDU Párr. 88, Apéndice IV

<sup>1</sup> Para las reuniones del Codex celebradas después de marzo de 2016, las propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines se publicarán como adición de este documento con la signatura Add.1.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LOS DÁTILES FRESCOS

#### 1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

El objeto de este trabajo consiste en establecer una norma mundial para los dátiles frescos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L. de la familia *Arecaceae*), cuyos frutos habrán de suministrarse frescos al consumidor después de un acondicionamiento y envasado adecuados. No se aplica a otras formas de presentación, como dátiles en trozos, en puré o desecados, ni a los dátiles para fines industriales.

El objetivo de la norma es considerar las características esenciales de calidad de los dátiles destinados a consumirse frescos a fin de potenciar el comercio internacional.

#### 2. Pertinencia y actualidad

Debido a la tendencia al crecimiento de la producción y el comercio de dátiles a nivel mundial, es necesario establecer una norma que regule su inocuidad, calidad y etiquetado, con el fin de disponer de un documento de referencia acordado internacionalmente por consenso entre los principales países que participan en su producción y comercialización. La Norma para los dátiles frescos ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas comerciales leales en consonancia con los diferentes acuerdos internacionales.

Los dátiles son un alimento o fruto básico adaptado a regiones áridas y cálidas, y se pueden producir fácilmente en condiciones naturales y económicas desfavorables. Se trata de un cultivo perenne.

#### 3. Principales aspectos que han de regularse

La norma incluirá características relacionadas con el tamaño, las categorías, la calidad, los contaminantes, el etiquetado y el envasado. Los temas más importantes que podrían considerarse están relacionados con lo siguiente:

- a. El establecimiento de los requisitos mínimos que habrán de cumplir los dátiles, independientemente de su calidad.
- b. La definición de las categorías de calidad para clasificar los dátiles de acuerdo con sus características.
- c. El examen de las diferentes categorías de calibre para la comercialización de los dátiles, que dependen de su peso, anchura, longitud y forma.
- d. La determinación del nivel de tolerancia con respecto a la calidad y el calibre de los dátiles contenidos en un envase.
- e. La inclusión de disposiciones relativas a la homogeneidad del producto envasado y del envase utilizado.
- f. La inclusión de disposiciones para el etiquetado o el marcado de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- g. La inclusión de disposiciones relativas a los contaminantes que hagan referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*.
- h. La inclusión de disposiciones sobre la higiene y la manipulación que hagan referencia a los Principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos de prácticas de higiene pertinentes.

#### 4. Evaluación con arreglo a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

##### Criterio general:

Existen diferentes variedades, formas y tamaños de dátiles. Por consiguiente, estos se comercializan en función de la calidad (tamaño, forma, color y textura del fruto), las variedades y el calibre. La elaboración de una norma internacional para los dátiles protegerá a los consumidores contra prácticas fraudulentas facilitando al mismo tiempo el comercio internacional. Por tanto, beneficiará a los consumidores y a los principales países productores y exportadores.

##### Criterios aplicables a los productos:

##### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, volumen y modalidades del comercio entre países

Los principales países productores son Egipto, Arabia Saudita, Irán, Iraq y Argelia. Existe una exportación considerable de dátiles a la Unión Europea, la India, América del Norte, Australia y la Federación de Rusia, entre otras regiones, debido a su elevado consumo en ellas. La mayor parte de las variedades comercialmente importantes provienen de Arabia Saudita, Irán, Iraq y Egipto.

Según la Base de datos estadísticos sustantivos de la Organización (FAOSTAT), la producción mundial de dátiles en 2012 fue de 7 460 195,00 toneladas. Se cultiva principalmente en Egipto, Arabia Saudita, Irán, Iraq, Argelia y Pakistán, entre otros países. La zona principal de producción se encuentra en Argelia, Arabia Saudita, Irán, Iraq y Pakistán seguidos de Marruecos, Emiratos Árabes Unidos y Egipto.

Según FAOSTAT, en 2013 la producción mundial de dátiles fue de 7 627 624,40 toneladas en total; la de Egipto representó el 19,7 % del total (1 501 799 toneladas), la del Irán el 14,2 % (1 083 720 toneladas), la de Arabia Saudita el 14 % (1 065 032 toneladas) y la de Argelia el 11% (848 199 toneladas).

<b>Producción mundial de dátiles (toneladas)</b>				
<b>Diez primeros países/regiones</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
Egipto	1 352 954,00	1 373 570,00	1 470 000,00	1 501 799,00
Irán (República Islámica del)	1 023 126,00	1 053 870,00	1 066 000,00	1 083 720,00
Arabia Saudita	991 546,00	1 008 105,00	1 050 000,00	1 065 032,00
Argelia	644 741,00	724 894,00	789 357,00	848 199,00
Iraq	567 668,00	619 182,00	655 450,00	676 111,00
Pakistán	524 041,00	557 279,00	524 612,00	526 749,00
Sudán (antiguo)	431 000,00	432 100,00	433 500,00	437 835,00
Omán	276 405,00	268 011,00	270 000,00	269 000,00
Emiratos Árabes Unidos	825 300,00	239 164,00	250 000,00	245 000,00
Túnez	174 000,00	180 000,00	193 000,00	195 000,00
Otros	746 772,00	753 984,00	758 276,00	779 179,00
<b>Mundo</b>	<b>7 557 553,00</b>	<b>7 210 159,00</b>	<b>7 460 195,00</b>	<b>7 627 624,40</b>
<b>África</b>	<b>2 961 753,00</b>	<b>3 053 267,00</b>	<b>3 233 535,00</b>	<b>3 342 322,00</b>
África oriental	14 238,00	13 867,00	14 186,00	14 186,00
África central	19 850,00	20 059,00	20 600,00	20 630,00
<b>África septentrional</b>	<b>2 865 046,00</b>	<b>2 979 473,00</b>	<b>3 157 719,00</b>	<b>3 264 484,00</b>
África meridional	675,00	700,00	730,00	691,00
África occidental	61 944,00	39 168,00	40 300,00	42 331,00
América	30 825,00	37 248,00	34 405,00	28 838,40
América septentrional	26 308,00	30 028,00	28 213,00	21 768,00
América central	4 150,00	6 811,00	6 012,00	6 828,00
América del Sur	367,00	409,00	180,00	242,00
<b>Asia</b>	<b>4 550 052,00</b>	<b>4 104 317,00</b>	<b>4 175 320,00</b>	<b>4 241 976,00</b>
Asia oriental	140 000,00	150 000,00	140 000,00	150 000,00
<b>Asia meridional</b>	<b>1 547 167,00</b>	<b>1 611 149,00</b>	<b>1 590 612,00</b>	<b>1 610 469,00</b>
<b>Asia occidental</b>	<b>2 862 885,00</b>	<b>2 343 168,00</b>	<b>2 444 708,00</b>	<b>2 481 507,00</b>
Europa	14 923,00	15 327,00	16 935,00	14 488,00
Europa meridional	14 923,00	15 327,00	16 935,00	14 488,00
Unión Europea	4 002,00	3 741,00	4 000,00	4 000,00
Países menos adelantados	583 215,00	559 395,00	562 067,00	567 449,00
Países en desarrollo sin litoral	59 384,00	36 264,00	37 330,00	42 473,00
Países de bajos ingresos y con déficit de alimentos	584 881,00	561 022,00	563 767,00	569 179,00
Países en desarrollo importadores netos de alimentos	2 749 030,00	2 786 565,00	2 863 956,00	2 912 610,40

Fuente: Facilitado por FAOSTAT- 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/S>)

Estadísticas sobre el comercio internacional						
Código del Sistema armonizado (SA): Dátiles, frescos/refrigerados						
Cantidades en toneladas, valores en miles de USD						
Diez primeros países/regiones exportadores	2009		2010		2011	
	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor
Túnez	77 254,00	176 280,00	84 282,00	200 091,00	86 910,00	211 451,00
Irán (República Islámica del)	68 837,00	55 819,00	106 760,00	134 001,00	112 030,00	160 251,00
Arabia Saudita	1 593,00	1 650,00	73 362,00	78 126,00	77 795,00	86 293,00
Iraq	183 701,00	46 886,00	120 123,00	35 913,00	138 437,00	46 851,00
Pakistán	111 715,00	42 716,00	121 681,00	48 690,00	113 358,00	64 081,00
Francia	11 310,00	27 061,00	11 514,00	32 112,00	11 322,00	33 083,00
Egipto	14 659,00	17 535,00	19 562,00	18 529,00	23 792,00	28 211,00
Emiratos Árabes Unidos	56 240,00	32 330,00	50 068,00	33 282,00	51 214,00	31 001,00
Estados Unidos de América	3 777,00	22 304,00	4 385,00	25 339,00	5 628,00	33 436,00
Argelia	12 000,00	12 000,00	10 393,00	16 930,00	28 143,00	25 374,00
Otras regiones	57 669,00	136 762,00	58 003,00	152 583,00	61 765,00	182 169,00
<b>Mundo</b>	<b>598 755,00</b>	<b>571 343,00</b>	<b>660 133,00</b>	<b>775 596,00</b>	<b>710 394,00</b>	<b>902 201,00</b>
África	106 025,00	210 391,00	122 286,00	242 400,00	145 893,00	272 532,00
África oriental	203,00	88,00	212,00	100,00	97,00	286,00
África central	1,00	1,00	0	0	0	0
África septentrional	103 936,00	205 881,00	114 310,00	235 634,00	138 886,00	265 231,00
África meridional	710,00	4 173,00	963,00	5 374,00	1 174,00	5 910,00
África occidental	1 175,00	248,00	6 801,00	1 292,00	5 736,00	1 105,00
Américas	14 985,00	31 882,00	6 241,00	29 257,00	7 765,00	38 598,00
América septentrional	4 045,00	22 732,00	4 477,00	25 569,00	5 889,00	33 911,00
América central	10 927,00	9 014,00	1 749,00	3 636,00	1 870,00	4 665,00
Caribe	3,00	56,00	5,00	12,00	0	12,00
América del Sur	10,00	80,00	10,00	40,00	6,00	10,00
Asia	455 875,00	261 816,00	507 455,00	424 099,00	532 808,00	508 889,00
Asia central	2,00	0	0	0	719,00	684,00
Asia oriental	520,00	1 182,00	643,00	1 456,00	868,00	2 086,00
Asia meridional	182 328,00	100 338,00	231 965,00	189 193,00	226 030,00	225 481,00
Asia sudoriental	3 524,00	4 456,00	4 718,00	4 772,00	4 351,00	5 187,00
Asia occidental	269 501,00	155 840,00	270 129,00	228 678,00	300 840,00	275 451,00
Europa	21 789,00	67 051,00	24 014,00	79 483,00	23 746,00	81 774,00
Europa oriental	465,00	1 232,00	434,00	1 100,00	548,00	1 682,00
Europa septentrional	1 831,00	5 512,00	1 986,00	6 264,00	2 672,00	9 530,00
Europa meridional	2 299,00	10 953,00	2 758,00	14 426,00	1 825,00	9 033,00
Europa occidental	17 194,00	49 354,00	18 836,00	57 693,00	18 701,00	61 529,00
Oceanía	81,00	203,00	137,00	357,00	182,00	408,00
Australia y Nueva Zelandia	81,00	203,00	137,00	357,00	182,00	408,00
Unión Europea	21 610,00	66 661,00	23 775,00	78 976,00	23 639,00	81 624,00

Fuente: Facilitado por FAOSTAT- 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/S>)

Estadísticas sobre el comercio internacional						
Código del SA: 070930 Dátiles frescos/refrigerados						
Cantidades en toneladas, valores en miles de USD						
Diez primeros países/regiones importadores	2009		2010		2011	
	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor
EU (27) ex. int.	67 771,00	176 264,00	71 486,00	187 779,00	73 189,00	195 497,00
India	298 423,00	99 059,00	193 467,00	95 042,00	256 295,00	141 713,00
Marruecos	50 479,00	64 673,00	51 449,00	77 894,00	33 140,00	75 208,00
Francia	24 129,00	63 236,00	28 171,00	72 011,00	25 934,00	69 203,00
Reino Unido	12 781,00	29 480,00	12 827,00	33 248,00	13 985,00	35 553,00
Malasia	15 810,00	27 105,00	17 980,00	36 120,00	16 236,00	34 408,00
Alemania	10 660,00	30 412,00	9 539,00	27 438,00	11 690,00	34 047,00
Estados Unidos de América	15 835,00	18 682,00	11 811,00	18 503,00	21 398,00	30 360,00
Federación de Rusia	16 190,00	21 271,00	20 814,00	29 166,00	19 814,00	27 596,00
Canadá	7 577,00	17 732,00	9 373,00	24 392,00	9 208,00	26 578,00
Indonesia	16 436,00	16 263,00	16 986,00	18 097,00	20 142,00	20 546,00
Otras regiones	139 153,00	71 002,00	161 986,00	158 815,00	176 754,00	105 792,00
<b>Mundo</b>	<b>675 244,00</b>	<b>635 179,00</b>	<b>605 889,00</b>	<b>724 947,00</b>	<b>677 785,00</b>	<b>796 501,00</b>
África	76 112,00	83 711,00	82 896,00	98 506,00	80 045,00	98 717,00
África oriental	6 214,00	4 448,00	7 638,00	3 947,00	8 058,00	6 311,00
África central	117,00	178,00	143,00	406,00	170,00	562,00
África septentrional	54 278,00	70 111,00	56 217,00	84 756,00	39 674,00	80 959,00
África meridional	1 488,00	1 680,00	1 496,00	2 582,00	1 444,00	2 445,00
África occidental	14 015,00	7 294,00	17 402,00	6 815,00	30 699,00	8 440,00
Américas	24 849,00	39 427,00	22 670,00	46 057,00	32 523,00	61 748,00
América septentrional	23 412,00	36 414,00	21 184,00	42 895,00	30 606,00	56 938,00
América central	558,00	1 045,00	430,00	709,00	764,00	1 128,00
América del Sur	792,00	1 759,00	960,00	2 186,00	1 060,00	3 129,00
Asia	464 482,00	238 683,00	378 478,00	273 824,00	440 586,00	316 918,00
Asia central	2 372,00	1 449,00	2 908,00	2 673,00	3 395,00	2 972,00
Asia oriental	12 052,00	8 527,00	16 496,00	9 652,00	28 718,00	14 068,00
Asia meridional	318 265,00	106 812,00	205 635,00	99 749,00	286 681,00	159 719,00
Asia sudoriental	34 380,00	48 021,00	37 193,00	59 582,00	38 161,00	59 854,00
Asia occidental	97 413,00	73 874,00	116 246,00	102 168,00	83 631,00	80 305,00
Europa	103 712,00	262 455,00	113 843,00	290 355,00	116 220,00	299 857,00
Europa oriental	22 111,00	28 584,00	27 530,00	38 962,00	28 162,00	40 409,00
Europa septentrional	19 611,00	19 611,00	20 060,00	53 925,00	22 962,00	60 478,00
Europa meridional	17 465,00	54 729,00	18 199,00	57 779,00	15 930,00	50 434,00
Europa occidental	44 525,00	131 782,00	48 054,00	139 689,00	49 166,00	148 536,00
Oceanía	6 089,00	10 903,00	8 002,00	16 205,00	8 411,00	19 261,00
Australia y Nueva Zelanda	6 000,00	10 671,00	7 907,00	15 933,00	8 294,00	18 970,00

Fuente: Facilitado por FAOSTAT- 2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/S>)

**b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional**

Como se ha mencionado anteriormente, los dátiles se comercializan en función de las variedades y de su calibre. El calibre de los dátiles varía considerablemente y comprende formas redondas, ovaladas, alargadas hasta cilíndricas, dependiendo del cultivar. Los dátiles pueden designarse según su calibre y conforme a su presentación, con o sin hueso. Las normas para los dátiles establecen tres tamaños o calibres según el número de dátiles contenido en 500 gramos: pequeños (más de 110 dátiles sin hueso o más de 90 dátiles con hueso), medianos (90-110 dátiles sin hueso u 80-90 dátiles con hueso) y grandes (menos de 90 dátiles sin hueso o menos de 80 dátiles con hueso). Actualmente, ningún país dispone de normativas nacionales para los dátiles (normas sobre su calidad y clasificación). La Organización Internacional de Normalización (ISO) tampoco cuenta con normas para los dátiles, mientras que la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) sí las ha establecido. El nuevo trabajo brindará orientación que podría servir a los países para elaborar sus propias normas de calidad y clasificación para los dátiles; su aplicación internacional podría contribuir a la adopción de un enfoque armonizado a este respecto.

**c) Mercado internacional o regional potencial**

La importación de dátiles va en aumento en la mayor parte de los países. Se ha registrado un incremento del 25 %, tanto en términos de cantidad como de valor, en los últimos tres años; el comercio internacional de dátiles se ha incrementado de 635 millones de USD (2009) a 796 millones de USD (2011). El comercio puede mejorarse aún más mediante la elaboración de normas de calidad y clasificación para los dátiles.

**d) Posibilidades de normalización del producto**

Las características de los dátiles desde su cultivo hasta la cosecha, las variedades de los cultivares y los aspectos relativos a su composición, calidad y envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados para la normalización del producto.

Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel nacional e internacional en determinados aspectos relativos a la protección del consumidor así como a la facilitación del comercio, como se ha mencionado en el apartado b), debería ser posible realizar un trabajo complementario a fin de llegar a disponer de una norma amplia sobre este producto objeto de comercio a nivel mundial.

**e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

La *Norma para los dátiles* (CODEX STAN 143-1985) se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo, mientras que la *Norma regional para la pasta de dátil* (Cercano Oriente) (CODEX STAN 314R-2013) regula la pasta de dátil. No existen normas para productos que regulen los dátiles frescos. Por lo tanto, el nuevo trabajo mejorará la protección del consumidor y facilitará el comercio internacional al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada que abarque los requisitos mínimos, las categorías, el tamaño, el color, la forma, la homogeneidad, el envasado y otros factores de calidad pertinentes.

**f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

Una única norma para los dátiles frescos regulará todas sus variedades comercializadas a nivel mundial.

**g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental**

Norma FFV-05 de la CEPE para las frutas y hortalizas frescas relativa a la comercialización y el control de la calidad comercial de los dátiles. Se tendrá en cuenta esta norma en el nuevo trabajo relativo a la elaboración de la norma del Codex.

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de una Norma para los dátiles está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, además de facilitar el comercio internacional mediante la protección de la salud del consumidor. Esta propuesta resulta pertinente en relación con el Objetivo 1.1 del Plan estratégico 2014-2019, *Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC*.

El nuevo trabajo contribuirá al establecimiento de los requisitos mínimos de calidad para los dátiles destinados al consumo humano y determinar sus diferentes categorías, sobre la base de los parámetros de calidad y calibre, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas leales en el comercio de alimentos.

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

Este trabajo se propone como nueva norma mundial y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex acerca de este tema, excepto que la norma hará referencia a las normas y textos afines sobre inocuidad pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

**7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No se prevé la necesidad de obtener asesoramiento científico de expertos.

**8. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de órganos externos**

No se requieren aportaciones técnicas de órganos externos.

**9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo**

Con sujeción a la aprobación de la Comisión en 2016, se espera que la norma se elabore en tres reuniones del CCFFV o menos, dependiendo de las aportaciones que proporcionen los miembros y del acuerdo de los mismos.

**DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN TRABAJO SOBRE LA HISTAMINA****1. Finalidad y alcance del nuevo trabajo**

La finalidad del trabajo es revisar la orientación sobre el control de la inocuidad de los alimentos respecto de la histamina que figura en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) y los planes de muestreo indicados en las normas para el pescado y los productos pesqueros para la determinación de la inocuidad de los alimentos en relación con la histamina.

La revisión del Código permitirá brindar directrices actualizadas y más específicas sobre el control de la formación de histamina en el pescado y los productos pesqueros. Las directrices revisadas se basarán en los conocimientos científicos y las medidas prácticas actuales para el control de la histamina en especies de peces sensibles, utilizando un marco de APPCC. Las directrices revisadas abarcarán todos los eslabones de la cadena alimentaria (captura, almacenamiento, manipulación, elaboración y distribución).

La revisión de las normas proporcionará la armonización necesaria de los planes de muestreo y la orientación conexa entre todas las normas pertinentes relativas al pescado y los productos pesqueros. Se elaborarán planes de muestreo para diferentes finalidades. En el trabajo se tendrá en cuenta que los planes de muestreo deben ser prácticos y viables, garantizando al mismo tiempo la inocuidad de los alimentos mediante la adopción de un enfoque basado en el riesgo. Está previsto que se revisen las siguientes normas para el pescado y los productos pesqueros:

- *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981)
- *Norma para el atún y el bonito en conserva* (CODEX STAN 70-1981)
- *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CODEX STAN 94-1981)
- *Norma para pescados en conserva* (CODEX STAN 119-1981)
- *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165-1989)
- *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166-1989)
- *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995)
- *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CODEX STAN 236-2003)
- *Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado* (CODEX STAN 244-2004)
- *Norma para la salsa de pescado* (CODEX STAN 302-2011)
- *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013)

**2. Pertinencia y actualidad**

La intoxicación por escombrotóxina/histamina causada por el consumo de pescado es una de las intoxicaciones alimentarias transmitidas por el pescado más comunes en el mundo. Por ejemplo, en los Estados Unidos de América (EE.UU.), la intoxicación por histamina a través del pescado representó el 7,6 % de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y el 38 % de aquellas específicamente relacionadas con los productos marinos, según los datos sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en ese país de 1990 a 2003 facilitados por el Centro para la Ciencia en Interés Público.<sup>2</sup> Hubo 223 brotes de intoxicación por histamina, que afectaron a 865 personas en los EE.UU. en el período comprendido entre 2000 y 2007<sup>3</sup>. Si se combinan estas cifras con los datos del centro toxicológico estadounidense facilitados por el Sistema nacional de información toxicológica de 2005 a 2009, y se utiliza un modelo similar al de Scallan *et al.*<sup>4</sup>, se estima que en los EE.UU. hay 35 142 casos al año de intoxicación por histamina contenida en el pescado. En Australia se registran aproximadamente 280 casos al año<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> Smith Dewall C, Hicks G, Barlow K, Alderton L, Vegosen L. Foods Associated with Foodborne Illness Outbreaks from 1990 through 2003. *Food Protection Trends* 2006;26 (7):446–473.

<sup>3</sup> Pennotti R, Scallan E, Backer L, Thomas J, Angulo FJ. Ciguatera and scombroid fish poisoning in the United States. *Foodborne Pathog Dis* 2013;10 (12):1059–1066.

<sup>4</sup> Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, *et al.* Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens. *Emerg Infect Dis* 2011;17(1):7–15.

<sup>5</sup> Hall G, Kirk M. Foodborne illness in Australia: annual incidence circa 2000. Canberra: Departamento de salud y envejecimiento, 2005

La FAO y la OMS convocaron una reunión de expertos en la sede de la FAO en Roma, del 23 al 27 de julio de 2012<sup>6</sup>, con el fin de abordar los riesgos para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas contenidas en el pescado y los productos pesqueros. Los resultados de dicha reunión están disponibles en apoyo de la propuesta del nuevo trabajo.

El informe de la FAO y la OMS aborda con bastante detalle las consideraciones relativas a la toma de muestras para análisis de detección de histamina. Conjuntamente con este trabajo, la FAO y la OMS elaboraron el Instrumento de muestreo para la detección de histamina, que permite diseñar planes de muestreo en los que el tamaño de las muestras y los umbrales de toma de decisiones se basan en consideraciones prácticas y en el nivel de protección requerido. La FAO presentó el *Instrumento de muestreo para la detección de histamina* y su uso en la CCFFP33; recientemente, antes de la CCFFP34, el instrumento se ha actualizado para aumentar su utilidad. Se prevé que el instrumento revisado facilite este trabajo.

### 3. Principales aspectos que han de abordarse

#### 3 a. Revisión del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003)

- La inclusión de directrices basadas en la ciencia para el control de la histamina en los distintos eslabones de la cadena alimentaria (comprendidas las embarcaciones pesqueras) en un marco de APPCC.
- La incorporación en el Código del Cuadro 2.3 (nombres científicos, concentraciones de histidina libre y niveles anuales medios de producción de pescado asociado a intoxicación por escombrotóxina o concentraciones elevadas de histidina libre) del informe de expertos de la FAO y la OMS<sup>6</sup>, y la revisión de la lista, cuando sea necesario, a fin de incluir la información pertinente (por ejemplo, la propuesta de eliminar el salmón de la misma).

#### 3 b. Revisión de los planes de muestreo

- La armonización de las orientaciones para el muestreo destinado a la detección de la histamina que figuran en las normas pertinentes para el pescado y los productos pesqueros (véase la Sección 1)).
- El diseño, para la sección de las normas sobre la toma de muestras para diferentes finalidades, de planes de muestreo basados en el riesgo que resulten prácticos y viables y no supongan una carga para los productores, garantizando al mismo tiempo la inocuidad de los alimentos.
- La inclusión de orientaciones complementarias apropiadas sobre el muestreo que indiquen, por ejemplo:
  - de qué parte del pescado tomar la muestra;
  - el tamaño de la unidad de muestra;
  - el manejo adecuado de la muestra para evitar la posterior formación de histamina;
  - la definición de lo que constituye un "lote";
  - el procedimiento de "agrupación" de muestras.

### 4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

#### 4.1 Criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La histamina es el marcador y la toxina principal responsable de la intoxicación por escombrotóxina en el pescado, que supone una carga importante para la salud pública en todo el mundo. Este trabajo está dirigido al control y el muestreo de la histamina. Además, brindará orientación a los países para evitar o reducir al mínimo la intoxicación por histamina transmitida por el pescado. Las directrices sobre muestreo se dirigen a los procedimientos de muestreo utilizados para verificar el control de la histamina en los lotes objeto de comercio internacional.

#### 4.2 Criterios aplicables a las cuestiones generales

##### a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Los diferentes enfoques sobre el control de la histamina en la legislación nacional pueden crear problemas comerciales. El trabajo tendrá en cuenta los diferentes enfoques para conseguir el mismo objetivo.

##### b) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos

Se otorga la misma prioridad a todas secciones del trabajo propuesto.

<sup>6</sup> FAO/OMS. 2013. Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros. Informe de la reunión.

**c) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo pertinente internacional de carácter intergubernamental**

El informe de la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre la histamina y el Instrumento de muestreo para la detección de histamina de la FAO y la OMS se elaboraron en apoyo de este trabajo.

**d) Posibilidades de normalización del tema de la propuesta**

El trabajo es una revisión de normas aprobadas.

**e) Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión**

La intoxicación por escombrotóxina o histamina en el pescado plantea un problema mundial en materia de inocuidad de los alimentos y constituye una causa común de intoxicación por pescado en los seres humanos. La intoxicación es causada por las escombrotóxicas termoestables, posiblemente debido a la acción bacteriana en el pescado. Aunque no se han identificado en detalle los componentes de las escombrotóxicas, se acepta generalmente que las aminas biógenas, en particular la histamina, desempeñan una función importante en la patogénesis de la intoxicación por escombrotóxicas contenidas en el pescado.

**5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex**

El trabajo propuesto está directamente relacionado con los siguientes objetivos estratégicos del Plan estratégico del Codex 2014-2019.

Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan.

Este trabajo abordará el Objetivo 1.1: Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC, y el Objetivo 1.2: Identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los Miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.

Objetivo estratégico 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.

El examen de este Código debería suscitar el interés y la participación de todos los Estados Miembros. Está previsto que un grupo de trabajo electrónico elabore el documento.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

La revisión del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) complementará los *Principios generales de higiene de los alimentos* y su Anexo sobre el APPCC (CAC/RCP 1-1969) mediante la inclusión de orientaciones específicas para el pescado y los productos pesqueros respecto del control de la histamina (el marcador de la intoxicación por escombrotóxina contenida en el pescado). La revisión de las directrices de muestreo en las normas pertinentes para el pescado y los productos pesqueros se basará en la información contenida en las *Directrices generales sobre muestreo* (CAC/GL 50-2004), los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997), los Principios para el establecimiento o la selección de directrices del Codex para el muestreo y la sección sobre Utilización de resultados analíticos: planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre en la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las normas del Codex del *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius* (24.ª edición), y otros documentos de la FAO/OMS y del Codex pertinentes.).

**7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Se podría requerir asesoramiento científico de la FAO y la OMS.

**8. Determinación de la necesidad de realizar aportaciones técnicas a la norma procedentes de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas aportaciones**

No previsto.

**9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de inicio, la fecha propuesta para su aprobación en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión.**

Calendario propuesto:

Aprobación del nuevo trabajo en 2016.

Aprobación en el Trámite 5 en 2018.

Aprobación en el Trámite 8 en 2020.