



CAC/44 INF/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo cuarto 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.** Por ejemplo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han empezado a trabajar intensamente para brindar el asesoramiento científico solicitado sobre la resistencia a los antimicrobianos (RAM); el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) sigue reuniéndose dos veces al año; la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPPR) y las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) siguen celebrándose varias veces al año, y las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Nutrición (JEMNU) emprendieron su labor inicial y los expertos se reunieron en julio de 2019. Esta intensificación de las actividades ha sido posible gracias a las contribuciones de Australia, el Canadá, los Estados Unidos de América, el Japón y la Unión Europea (UE). **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 usuario 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 2020 y 2021 desde que se presentara ante la Comisión el informe anterior de la FAO y la OMS (CAC43 INF/2).

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

2. Desde el último período de sesiones de la Comisión, se han convocado tres reuniones del JECFA (la 90.^a, la 91.^a y la 92.^a) celebradas de forma virtual. En estas reuniones se abordaron los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos.

3. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 90.^a reunión, celebrada de forma virtual del 26 de octubre al 6 de noviembre de 2020, con un día adicional para la aprobación del informe, el 24 de noviembre de 2020¹.** 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 evaluó 18 sustancias que pueden aparecer como cargas anteriores y los tricotecnos T-2 y HT-2. Las tareas que tenía ante sí el Comité eran: a) elaborar los principios que rigen la evaluación de la aceptabilidad de las cargas anteriores; b) realizar evaluaciones toxicológicas y evaluaciones de la exposición dietética; y c) realizar evaluaciones toxicológicas y evaluaciones de la exposición dietética en relación con los contaminantes de los alimentos. Durante la reunión resultó evidente que las limitaciones de tiempo impedían la realización de la evaluación toxicológica de los tricotecnos T-2 y HT-2. Por lo tanto, la evaluación toxicológica y la evaluación global del riesgo se llevarán a cabo en una reunión futura.

¹ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa90_26-october-6-november-2020_summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=52aef206_5.

4. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 91.^a reunión, celebrada de forma virtual del 1 al 12 de febrero de 2021²:** Esta reunión se celebró en el marco del programa en curso sobre la evaluación del riesgo vinculado a los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos. El Comité evaluó los contaminantes de cadmio y alcaloides del cornezuelo, así como cinco sustancias que pueden aparecer como cargas anteriores, además de revisar las especificaciones de los glicósidos de esteviol. Las tareas que tenía ante sí el Comité eran las siguientes: a) realizar evaluaciones toxicológicas y de exposición dietética en relación con determinados contaminantes de los alimentos, y b) revisar las especificaciones de determinados aditivos alimentarios.

5. **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 92.^a reunión de aditivos alimentarios, celebrada del 7 al 18 de junio de 2021³:** 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 seis aditivos alimentarios y revisó las especificaciones para otros grupos de aditivos alimentarios.

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

6. **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), celebrada de forma virtual en septiembre de 2020.** El programa de la evaluación de septiembre de 2020 en la Sede de la FAO en Roma (Italia) se ha pospuesto a 2021. La evaluación de los residuos de plaguicidas programados tuvo lugar mediante revisiones por homólogos escritas en línea y reuniones virtuales los días 14, 16 y 18 de septiembre de 2020.

7. **Reunión Conjunta FAO/OMS Extraordinaria sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), celebrada de forma virtual. Sesión I: 17-21 de mayo de 2021; Sesión II: 7-11 de junio de 2021⁴.** En la reunión se evaluaron 30 compuestos incluidos en la lista de prioridades del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y se propusieron más de 200 nuevos límites máximos de residuos (LMR).

Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA)

8. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) relativa a la *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC) vinculadas con productos cárnicos y lácteos, reunión virtual, 1-26 de junio de 2020.** Habiendo determinado los alimentos vinculados con más frecuencia con enfermedades, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó en su 42.^o período de sesiones, celebrado en julio de 2019, un nuevo trabajo dirigido a elaborar directrices para el control de la STEC en la carne de vacuno, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, hortalizas de hoja verde y brotes. En apoyo de esta labor, la JEMRA celebró virtualmente la reunión del 1 al 26 de junio de 2020. Esta reunión se centró en los peligros microbiológicos vinculados con los productos cárnicos y lácteos y examinó medidas pertinentes de control antes y después de la cosecha para la STEC presente en animales y alimentos de origen animal. El resumen de esta reunión se transmitió al Grupo de trabajo por medios electrónicos del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y se está preparando el informe de la reunión.

9. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) relativa a la *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (ALC): Atribución, caracterización y vigilancia, reunión virtual, 20 de octubre – 6 de noviembre de 2020.** El objetivo de la reunión era examinar los datos recientes sobre *L. monocytogenes* y determinar la necesidad de modificar, actualizar o elaborar nuevos modelos y herramientas de evaluación de riesgos para este patógeno. Tras un examen exhaustivo de la atribución de la fuente, la virulencia, los programas de seguimiento, los métodos de laboratorio, la caracterización del peligro y la evaluación de la exposición, el Grupo de expertos identificó varias lagunas fundamentales en el modelo actual de la FAO/OMS de evaluación de riesgos y acordó colectivamente que la actualización del modelo sería de gran utilidad para fundamentar las estrategias de análisis de riesgos, en particular en los países de ingresos bajos y medios. El informe de la reunión se está elaborando y el resumen está disponible en el sitio web de la FAO/OMS⁵.

² https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/summary-and-conclusions/jecfa91-1to12march2021-summary-and-conclusions.pdf?sfvrsn=1d79351f_5 .

³ <http://www.fao.org/3/cb5597en/cb5597en.pdf> .

⁴ <https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-acceptable-daily-intakes-acute-reference-doses-residue-definitions-recommended-maximum-residue-limits-supervised-trials-median-residue-values-and-other-values-recorded> .

⁵ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/listeria-meeting-summary-and-participantlist-oct-nov-2020.pdf?sfvrsn=e4dab9f9_5 .

10. Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) relativa a la inocuidad y la calidad del agua utilizada en la producción de pescado y productos lácteos, reunión virtual, 14 de junio – 2 de julio de 2021. Esta reunión es la cuarta de una serie de encuentros en los que se examinan los criterios microbiológicos apropiados y adecuados para el abastecimiento de agua durante la producción de alimentos, con aplicación a los sectores pesquero y lácteo. El asesoramiento científico apoyará la toma de decisiones a la hora de aplicar el concepto de idoneidad del agua para su uso en el pescado y los productos pesqueros, desde la producción primaria hasta la venta al por menor, y para los productos lácteos, desde la cosecha hasta la elaboración de la leche.

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

11. Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 1: Examen y validación de la lista de alérgenos prioritarios del Codex mediante la evaluación de riesgos, reunión virtual, 30 de noviembre – 11 de diciembre de 2020, 28 de enero de 2021, 8 de febrero de 2021. El objetivo principal de esta primera reunión era validar y actualizar la lista de alimentos e ingredientes que figuran en la Sección 4.2.1.4 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados basándose en la evaluación de riesgos. Con arreglo a las evaluaciones sistemáticas y exhaustivas que utilizaron los tres criterios (prevalencia, gravedad y potencia), el Comité recomendó que se incluyeran como alérgenos prioritarios los siguientes: los cereales que contienen gluten (es decir, el trigo y otras especies de *Triticum*, el centeno y otras especies de *Secale*, la cebada y otras especies de *Hordeum* y sus cepas híbridas), los crustáceos, los huevos, el pescado, la leche, los cacahuetes, el sésamo y frutos secos específicos (almendra, anacardo, avellana, pacana, pistacho y nuez). El resumen está disponible en el sitio web de la FAO/OMS⁶. El informe de la reunión se está elaborando.

12. Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 2: Examen y establecimiento de niveles de umbral de alérgenos prioritarios en los alimentos, reunión virtual, 15 de marzo – 2 de abril de 2021. El Comité de Expertos se reunió para celebrar la primera Consulta de Expertos FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos de alimentos alergénicos y volvió a reunirse para establecer los niveles de umbral de los alimentos alergénicos prioritarios y recomendar métodos analíticos para su detección en los alimentos y los entornos de elaboración de los mismos. El Comité de Expertos estableció dosis de referencia recomendadas, basadas en valores orientativos para la salud que deberían reflejar un rango de exposición sin riesgo apreciable para la salud respecto de los alérgenos prioritarios de los que se disponía de datos. El resumen está disponible en el sitio web de la FAO/OMS⁷. El informe de la reunión se está elaborando.

Labor sobre los métodos de evaluación de riesgos

13. Además del asesoramiento científico solicitado directamente, las secretarías de la FAO y de la OMS han estado trabajando en la actualización de los métodos de evaluación de riesgos, teniendo en cuenta las recomendaciones formuladas en las reuniones de expertos y los últimos avances científicos. Ello es esencial para garantizar que el asesoramiento científico brindado se base en métodos y conocimientos científicos actualizados.

14. Se han finalizado varias actividades para abordar las siguientes áreas de la metodología de evaluación de riesgos, incluidas en los capítulos 4, 5, 6 y 9 de la guía internacional Environmental Health Criteria (EHC) 240, "Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food" (Principios y métodos para la evaluación de riesgos de sustancias químicas en la alimentación).

15. Sección 4.5: Genotoxicidad⁸. La Sección 4.5 actualizada sobre genotoxicidad, publicada en noviembre de 2020, se incorporará a la versión en línea de EHC 240 en los próximos meses.

16. Capítulo 5: Evaluación de la relación dosis-respuesta y la obtención de valores de referencia basados en la salud⁹. El Capítulo 5 actualizado sobre la evaluación de la relación dosis-respuesta y la obtención de valores de referencia basados en la salud, publicado en diciembre de 2020, se incorporará a la versión en línea de EHC 240 en los próximos meses.

⁶ <http://www.fao.org/3/cb4653en/cb4653en.pdf>.

⁷ <http://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf>.

⁸ https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/section4-5-genotoxicity.pdf?sfvrsn=8ec3434_2.

⁹ https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/chapter5-dose-response.pdf?sfvrsn=32edc2c6_5.

17. Capítulo 6: Evaluación de la exposición dietética a sustancias químicas en los alimentos¹⁰. El Capítulo 6 actualizado sobre la evaluación de la exposición dietética a sustancias químicas en los alimentos, publicado en noviembre de 2020, se incorporará a la versión en línea de EHC 240 en los próximos meses.

18. Sección 9.1.4.2: Enzimas¹¹. La Sección 9.1.4.2 actualizada sobre las enzimas se ha incorporado a EHC 240.

19. En la Guía para la evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos n.º 36 (MRA 36) se proporciona información actualizada en relación con tres documentos de orientación anteriores (MRA 3, MRA 7 y MRA 17), que se reúnen en un solo volumen, proporcionando un marco general de evaluación de riesgos microbiológicos¹².

Otras actividades

Contribuciones a la armonización internacional y actualización de la metodología de evaluación de riesgos para su uso por el JECFA y en la gestión armonizada de riesgos. Actualización de los valores de los factores de equivalencia tóxica de la OMS de 2005 para las dioxinas y los compuestos análogos a las dioxinas.

20. Desde principios de la década de 1990, la OMS ha organizado reuniones 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. Tales factores expresan la toxicidad de las dioxinas, los furanos y los bifenilos policlorados (BPC) en la forma más tóxica de la dioxina, la 2,3,7,8-TCDD. La OMS ha determinado mediante consultas de expertos en 2005 los últimos FET para las dioxinas y los compuestos análogos a las dioxinas. Desde entonces, se han publicado nuevos datos, con inclusión de las potencias relativas, y se han recopilado en las bases de datos correspondientes. Dichos factores se determinan utilizando una base de datos de potencias relativas que cumplen los criterios establecidos por la OMS utilizando diferentes modelos o criterios biológicos.

21. Los nuevos datos indican la necesidad de actualizar los FET de 2005 de la OMS y por ello esta ha creado un grupo asesor de expertos internacionales. Dichos expertos apoyarán a la OMS en el establecimiento de los criterios de la base de datos de potencias relativas que habrá de utilizarse. Para gestionar desde el punto de vista técnico la base de datos de potencias relativas, la OMS colaborará con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Cuando la EFSA haya recopilado la información de la base de datos de potencias relativas perfeccionada en función de los criterios establecidos por la OMS, estos datos serán utilizados por la OMS para reevaluar los FET. Se espera que la base de datos de potencias relativas perfeccionada pueda estar lista durante el último trimestre de 2021, momento en el que la OMS organizará consultas de expertos con el objetivo de reevaluar los FET para las dioxinas y los compuestos análogos a las dioxinas.

Labor de la FAO sobre el perfil de riesgo del estreptococo del grupo B (EGB) (*Streptococcus agalactiae*, tipo de secuencia 283 [ST283]), en peces de agua dulce.

22. En Singapur, en 2015, el estreptococo del grupo B (EGB) o *Streptococcus agalactiae* de tipo de secuencia 283 (ST283) causó el único brote notificado de enfermedad invasiva transmitida por los alimentos debido al EGB. Algunas investigaciones posteriores revelaron que el EGB ST283 era común entre los EGB que habían causado enfermedades en seres humanos y en tilapias en todo el sudeste asiático durante al menos 20 años, si bien era casi inexistente fuera de esta región. Dado que se trataba de un nuevo brote, la FAO llevó a cabo una consulta de expertos en 2020-21 para elaborar un perfil de riesgo a fin de consolidar los conocimientos actuales con objeto de identificar las lagunas de datos sobre el EGB ST283 a lo largo de la cadena de suministro de pescado de agua dulce en el sudeste asiático. El perfil de riesgo está disponible en <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb5067en> en varios formatos de libros electrónicos (en inglés) y también hay una hoja informativa (en inglés) de cuatro páginas en: <http://www.fao.org/3/cb4901en/cb4901en.pdf>.

¹⁰ https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/chapter6-dietary-exposure.pdf?sfvrsn=26d37b15_6.

¹¹ https://www.who.int/docs/default-source/food-safety/publications/section9-1-4-2-enzymes.pdf?sfvrsn=e238e86e_2.

¹² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024892>.

Subgrupo sobre Dieta y Salud del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG) de la OMS**Ácidos grasos saturados, ácidos grasos de configuración trans, grasa total, carbohidratos y edulcorantes sin azúcar**

23. Desde el año 2019, se han celebrado cuatro reuniones del Subgrupo sobre Dieta y Salud del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición (NUGAG): las reuniones 13.^a, 14.^a, 15.^a y 16.^a, las tres últimas celebradas de forma virtual. En dichas reuniones, el NUGAG analizó los datos de los exámenes sistemáticos actualizados para los ácidos grasos saturados, los ácidos grasos de configuración trans, la grasa total y los edulcorantes sin azúcar, y formuló las recomendaciones correspondiente basadas en hechos comprobados respecto de todos esos nutrientes, así como de los carbohidratos (incluida la fibra dietética), teniendo en cuenta la calidad de los datos empíricos, así como otros criterios, entre ellos, el equilibrio de los datos empíricos relativos a los beneficios y los daños, los valores y las preferencias, las consecuencias en materia de recursos, la prioridad de los problemas, la igualdad y los derechos humanos, la aceptabilidad y la viabilidad. Se están ultimando las directrices para todos los nutrientes, tras una petición pública de observaciones sobre el proyecto de directrices sobre las grasas totales realizada en abril de 2021, y tras la petición de observaciones sobre los carbohidratos y los edulcorantes sin azúcar prevista para finales de 2021.

Ácidos grasos poliinsaturados

24. En la 13.^a reunión, se analizaron los datos de un examen actualizado de Cochrane sobre el efecto de la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en las enfermedades cardiovasculares, y varios exámenes sistemáticos recientemente publicados presentados sobre los efectos de la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en otros resultados relacionados con la salud identificados por el NUGAG como importantes, que comprenden la diabetes, el cáncer, la función neurocognitiva y la depresión. También se examinaron de forma preliminar los datos de otro estudio de Cochrane en el que se evaluaban los efectos sobre la salud de la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en mujeres embarazadas. En la reunión del NUGAG que se celebrará virtualmente a finales de 2021, se analizarán los datos de otros dos exámenes sistemáticos en los que se evalúan las consecuencias para la salud de la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en mujeres embarazadas y niños, y se formularán las recomendaciones correspondientes.

Hábitos dietéticos

25. En la reunión del NUGAG que se celebrará virtualmente a finales de 2021, se evaluará el examen sistemático que se ha ultimado, y se formularán las recomendaciones correspondientes.

Sucedáneos de la sal con un bajo contenido de sodio

26. Se debatirán cuestiones relacionadas con el uso de sucedáneos de la sal con un bajo contenido de sodio para reducir el consumo de sodio/sal, debido a que es cada vez más necesario y a las peticiones de orientación por parte de la OMS sobre si dicho planteamiento de salud pública sería eficaz para reducir la ingesta de sodio/sal de la población. El NUGAG evaluará los datos del examen sistemático actualizado y formulará las recomendaciones correspondientes en su próxima reunión, que se celebrará a finales de 2021.

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

27. En la actualidad, el NUGAG está elaborando cuatro directrices sobre medidas normativas referentes al etiquetado nutricional, la protección de los niños contra los efectos perjudiciales de la comercialización de alimentos y políticas fiscales y de precios, así como en materia de alimentación y nutrición escolar. Tras la primera reunión de diciembre de 2018, se celebró una segunda reunión, en diciembre de 2019, durante la cual el NUGAG analizó los proyectos de los exámenes sistemáticos y formuló propuestas de recomendaciones sobre políticas de etiquetado nutricional, políticas para restringir la comercialización de alimentos y políticas fiscales, y también discutió y determinó el alcance de los exámenes sistemáticos, las preguntas en formato PICO (población, intervención, comparación y resultado, por sus siglas en inglés) y los resultados prioritarios, con objeto de orientar la realización de los exámenes sistemáticos y, posteriormente, formular recomendaciones relativas a las directrices sobre políticas en materia de alimentación y nutrición escolar.

28. Debido a la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), se celebraron una serie de reuniones virtuales en 2021 para avanzar en la finalización de las directrices pendientes. La tercera reunión se celebró virtualmente los días 8, 10 y 12 de marzo de 2021, durante la cual el NUGAG abordó los datos de los exámenes sistemáticos y formuló recomendaciones en materia de políticas de alimentación y nutrición escolar; durante la cuarta reunión, que también se celebró virtualmente los días 5, 6 y 9 de julio de 2021, el NUGAG analizó los datos de los exámenes sistemáticos y formuló recomendaciones en materia de políticas para proteger a los niños contra los efectos perjudiciales de la comercialización de alimentos. Además, estaba previsto que la quinta reunión se celebrase los días 13, 14 y 17 de septiembre de 2021 con el fin de examinar los datos de los exámenes sistemáticos sobre la eficacia de las políticas fiscales y formular la propuesta final de recomendaciones sobre políticas fiscales para promover dietas saludables.

29. Para apoyar la elaboración de las directrices sobre cuatro medidas normativas para mejorar el entorno alimentario, se efectuó un análisis de los factores contextuales, que comprenden lo siguiente: los valores; las implicaciones en cuanto a los recursos, en particular los costos y la rentabilidad de las intervenciones; la igualdad y los derechos humanos; la aceptabilidad, reflejando las perspectivas, actitudes y opiniones de los consumidores, el gobierno y la industria y su apoyo a las políticas; y la viabilidad, centrándose en la factibilidad de elaborar, aplicar, administrar, supervisar, evaluar y hacer cumplir las políticas. Este análisis de los factores contextuales complementa los datos sobre la eficacia de esas medidas normativas a la hora de formular recomendaciones.

Actualización de la FAO y la OMS de las necesidades de nutrientes para lactantes y niños pequeños de entre cero y cuatro años

30. La FAO y la OMS habían actualizado por última vez en 2004 las necesidades de vitaminas y minerales para todos los grupos de edad. Desde entonces, han aparecido nuevos datos que dan a entender que probablemente haya que actualizar los requisitos en relación con algunos micronutrientes, especialmente en el caso de los lactantes y niños pequeños. En consecuencia, con fines de servir de base a la actualización prevista de la orientación de la OMS sobre alimentación complementaria y de contribuir a la labor en curso del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) dirigida a establecer los valores de referencia de nutrientes (VRN-N) para las personas de entre seis y 36 meses, la FAO y la OMS establecieron un grupo de expertos para empezar a actualizar estas necesidades para los niños de entre cero y cuatro años. Antes de iniciar el proceso de actualización a este respecto, la OMS efectuó una evaluación inicial de publicaciones científicas recientes sobre las necesidades de nutrientes, y una compilación de las directrices dietéticas nacionales de todas las regiones, que contienen información detallada sobre las necesidades de nutrientes en el grupo de edad de interés. A partir de los datos obtenidos de este trabajo preparatorio realizado por la OMS, la FAO y la OMS establecieron prioridades respecto de los nutrientes cuya información debía actualizarse (en concreto, tres nutrientes, a saber, el calcio, la vitamina D y el zinc). Sobre la base de los resultados de las evaluaciones relativas al alcance, se determinó el alcance del trabajo, incluidas las preguntas clave en formato PICO (población, intervención, comparación y resultado, por sus siglas en inglés) para guiar la realización de los exámenes sistemáticos, que se completaron a finales de 2020. En enero de 2021 se celebró una reunión virtual para evaluar los resultados de los exámenes sistemáticos y, en junio de 2021, se celebró una reunión de seguimiento para discutir los datos adicionales solicitados para el zinc; en dicha reunión, el grupo de expertos pidió que se aportaran más análisis y datos al respecto. En el entretanto, se completaron los exámenes sistemáticos revisados para el calcio y la vitamina D. Para el último trimestre de 2021, está previsto celebrar nuevas reuniones a fin de completar el trabajo sobre los tres nutrientes. Al tiempo que se llevaba a cabo la labor sobre los tres primeros nutrientes, se emprendió el trabajo sobre los cuatro nutrientes siguientes (es decir, el hierro, la vitamina A, el folato y el magnesio), lo que incluyó la creación de un nuevo grupo de expertos y la realización de estudios relativos al alcance respecto de los cuatro nutrientes, que se completaron en julio de 2021. A finales de 2021 está previsto celebrar una reunión virtual o una sesión de trabajo fuera de línea para determinar el alcance del trabajo de los próximos cuatro nutrientes.

FAO/OMS GIFT (Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos)

31. La Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos (FAO/OMS GIFT) es una plataforma en línea de acceso abierto, administrada por la FAO y respaldada por la OMS, que brinda acceso a información cuantitativa, individual y armonizada sobre el consumo de alimentos, especialmente en países de ingresos medios y bajos. La plataforma es un repositorio creciente de datos; en 2018, FAO/OMS GIFT recibió un subsidio de cuatro años de la Fundación Bill y Melinda Gates para transformar la plataforma en una herramienta mundial robusta que para 2022 contendrá al menos 50 conjuntos de datos. La plataforma FAO/OMS GIFT proporciona microdatos desglosados por sexo y edad, necesarios en los ámbitos de la nutrición y la exposición dietética. Para facilitar el uso de esos datos por los encargados de la formulación de políticas se proporcionan indicadores basados en alimentos listos para consumir, en forma de infografía, para que los usuarios accedan fácilmente a un resumen de las principales informaciones desglosadas por segmentos de población y grupos de alimentos. Hay mucho potencial para mejorar el seguimiento de los sistemas alimentarios en la sinergia entre la plataforma FAO/OMS WHO GIFT y los tableros de información de la plataforma FAO/OMS FOSCOLLAB (Plataforma mundial para datos e información sobre inocuidad alimentaria) administrada por la OMS. De hecho, para mejorar la coherencia y la fiabilidad de las evaluaciones de la ingestión de nutrientes y la exposición dietética, todos los conjuntos de datos disponibles en la plataforma FAO/OMS GIFT en forma de microdatos están armonizados con el sistema de clasificación y descripción de alimentos FoodEx2, que también se utiliza para hacer un relevamiento de todos los microdatos sobre la presencia de sustancias químicas alimenticias disponibles en FAO/OMS FOSCOLLAB. La combinación de ambas plataformas facilitará en gran medida la tarea de realizar evaluaciones detalladas de la exposición dietética para una amplia variedad de sustancias químicas alimentarias en todas las regiones del mundo. Además, todos los conjuntos disponibles en FAO/OMS GIFT en forma de microdatos también se presentan como estadísticas resumidas en la plataforma FAO/OMS FOSCOLLAB.

32. Para los conjuntos de datos respecto a los que aún no se dispone de microdatos en FAO/OMS GIFT, la plataforma proporciona un inventario actualizado de distintas encuestas cuantitativas sobre el consumo de alimentos, llevadas a cabo y en curso en países de ingresos bajos y medios, con información detallada sobre estudios determinados procedentes de las encuestas. Esta plataforma se encuentra disponible en <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/es/>. Los tableros de información de FAO/OMS FOSCOLLAB pueden consultarse en <http://apps.who.int/foscollab>.

Perfil toxicológico de los compuestos y evaluación de la exposición dietética por un periodo inferior al ciclo de vida

33. A raíz de las recomendaciones del grupo de trabajo electrónico sobre el perfil toxicológico de los productos químicos, la JMPR acordó en 2019 notificar la exposición alimentaria estimada sobre la base de datos de las encuestas alimentarias nacionales, además de los resultados sobre la ingestión diaria estimada internacional (IDEI), en futuras reuniones de la JMPR, pues estos datos presentan una estimación más realista de la exposición efectiva de distintas poblaciones de todo el mundo. Cuando se determinan riesgos de exposición inferiores al ciclo de vida para el consumidor medio o alto, se presenta información adicional sobre subgrupos de población que resulta útil a los encargados de evaluar los riesgos y de gestionarlos. Este nivel de información no puede obtenerse a partir de la IDEI.

Evaluación probabilística de la exposición dietética aguda para plaguicidas

34. El programa de asesoramiento científico de la FAO/OMS recopiló planes de seguimiento de plaguicidas y distintos datos sobre el consumo de alimentos con miras a realizar una evaluación probabilística de la exposición aguda de 47 plaguicidas con una dosis de referencia aguda. A tal efecto, el Brasil, el Canadá, los Estados Unidos de América y la UE presentaron datos. Se estableció un comité científico encargado de garantizar la calidad y la transparencia de la evaluación, encomendada a un consultor independiente. Los resultados han de sustentar el examen en curso de la ecuación de la ingestión a corto plazo estimada internacional.

Labor de la FAO sobre la inocuidad de los alimentos y la edición del genoma

35. La FAO ha emprendido trabajos para elaborar un documento técnico sobre la inocuidad de los alimentos y la edición del genoma teniendo en cuenta los efectos de la tecnología en la labor del Codex Alimentarius. La naturaleza del documento es técnica y basada en hechos. Se espera que el documento se publique a finales de 2021 o principios de 2022.

Labor de la FAO sobre la inocuidad de los alimentos y la carne cultivada¹³

36. En junio de 2021, la FAO inició su labor de asesoramiento científico para que los países garantizaran la inocuidad de productos cultivados cárnicos, avícolas, marinos, lácteos y a base de huevo. Desde 2013, al menos 55 empresas están elaborando este tipo de productos en 19 países diferentes y se ha notificado que al menos 10 países, en su mayoría de ingresos altos, estaban estudiando la metodología de evaluación de la inocuidad, así como los protocolos para su aprobación dentro de sus marcos reglamentarios. Aunque los países de ingresos altos tienen un buen acceso a tecnología, recursos y capacidad técnica suficientes para llevar a cabo la evaluación de la inocuidad de este tipo de productos relativamente nuevos, en muchos países de ingresos bajos y medios ello puede plantear retos importantes desde el punto de vista técnico, financiero y normativo. Por lo tanto, la FAO, en colaboración con los organismos asociados pertinentes, las autoridades nacionales, el mundo académico y los centros de investigación y el sector privado, recopilará los conocimientos técnicos actuales sobre los aspectos relativos a la inocuidad de la carne cultivada para ayudar a los países de ingresos bajos y medios a prepararse para abordar estos nuevos tipos de productos. Esta labor comportará la celebración de consultas de expertos a nivel mundial y se espera tener la primera serie de resultados en 2022.

¹³ Existen varias terminologías en relación con la producción de sucedáneos de productos animales, como la carne, las aves de corral, el marisco, los productos lácteos y a base de huevo mediante técnicas de "cultivo de células". Algunos especialistas utilizan la expresión "agricultura celular" para designar todo su proceso de producción y los productos derivados pueden denominarse "carne cultivada", por ejemplo. Todavía no existe una definición armonizada en el plano internacional a este respecto, por lo que la expresión "carne cultivada" es una solución de trabajo provisional a efectos de este documento.

Publicaciones

Publicaciones del JECFA

37. Publicaciones externas revisadas por pares:

- *Alan Chicoine, Holly Erdely, Vittorio Fattori, Anke Finnah, Samuel Fletcher, Markus Lipp, Pascal Sanders, Stefan Scheid*, Assessment of veterinary drug residues in food: Considerations when dealing with sub-optimal data, *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 118, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2020.104806>.
- *Luc Ingenbleek, Philippe Verger, Marie-Madeleine Gimou, Abimbola Adegboye, Samson B Adebayo, Sètondji Epiphane Hossou, Abdoulaye Zié Koné, Eric Jazet, Anaclet D Dzossa, Julius Ogungbangbe, Sylvestre Dansou, Zima J Diallo, Petru Jitaru, Thierry Guérin, Lionel Lopes-Pereira, Renwei Hu, Michael Sulyok, Rudolf Krska, Philippe Marchand, Bruno Le Bizec, Sara Eyangoh, Jean Kamanzi, Blaise Ouattara, Caroline Merten, Markus Lipp, Renata Clarke, Jean-Charles Leblanc*, Human dietary exposure to chemicals in sub-Saharan Africa: safety assessment through a total diet study, *The Lancet Planetary Health* 4 (7), e292-e300, [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(20\)30104-2](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(20)30104-2).

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

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

OMS: <http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/>.

39. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- *Compendium of Food Additive Specifications* (Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios), 91.^a reunión. FAO, Monografía del JECFA n.º 26, 2021, <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb4737en>.
- Compendio de especificaciones para los aditivos alimentarios, 89.^a reunión. FAO, Monografía del JECFA n.º 25, 2021, <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb3310en>.
- Residue evaluation of certain veterinary drugs (Evaluación de los residuos de determinados medicamentos veterinarios), Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), 88.^a reunión, 2019. FAO, Monografía del JECFA n.º 24 <https://www.fao.org/documents/card/es/c/ca9167en/>.

Publicaciones de las JMPR

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

FAO: <http://www.fao.org/agriculture/crops/mapa-tematica-del-sitio/theme/pests/jmpr/es/>.

OMS: <https://www.who.int/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues>.

41. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- Informe de 2019 de la JMPR. Informe de la Reunión Conjunta del Cuadro de Expertos de la FAO en Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y el Medio Ambiente y el Grupo de Evaluación Toxicológica Básica de la OMS (disponible en inglés). https://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/JMPR_2019_Sep_Report.pdf?ua=1.
- Pesticide residues in food 2019 - Evaluations part I – Residues (Residuos de plaguicidas en los alimentos, 2019. Evaluaciones, Parte I). <https://www.fao.org/documents/card/es/c/ca7953en/>.

Publicaciones de las JEMRA

42. Las publicaciones de las JEMRA están 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-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)/microbiological-risk-assessment-series](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra)/microbiological-risk-assessment-series).

43. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- Microbiological risk assessment - Guidance for food (Evaluación de riesgos microbiológico - Orientación relativa a los alimentos). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 36. <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb5006en/>; <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024892>.

- Risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with seafood (Instrumentos de evaluación de los riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* vinculados con los productos marinos). Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 35. <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb5834en>; <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024878>.
- Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition (La inocuidad microbiológica de los alimentos listos para el consumo a base de lípidos para la gestión de la malnutrición aguda moderada y grave). Segundo informe. Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 29. <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb3223en>; <https://www.who.int/publications/i/item/9789240019904>.
- En breve: Evaluación del riesgo de peligros microbiológicos en los alimentos.
 - Árabe, <http://www.fao.org/documents/card/ar/c/cb4709ar>.
 - Chino, <http://www.fao.org/documents/card/zh/c/cb4709zh>.
 - Español, <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb4709es>.
 - Francés, <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb4709fr>.
 - Inglés, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4709en>.
 - Ruso, <http://www.fao.org/documents/card/ru/c/cb4709ru>.
 - <https://www.who.int/publications/m/item/in-brief-assessing-the-riskof-microbiological-hazards-in-foods>
- Evaluación de Riesgos Microbiológicos (ERM) en los alimentos (infografía).
 - Árabe, <http://www.fao.org/3/cb5037ar/cb5037ar.pdf>.
 - Chino, <http://www.fao.org/3/cb5037zh/cb5037zh.pdf>.
 - Español, <http://www.fao.org/3/cb5037es/cb5037es.pdf>.
 - Francés, <http://www.fao.org/3/cb5037fr/cb5037fr.pdf>.
 - Inglés, <http://www.fao.org/3/cb5037en/cb5037en.pdf>.
 - Ruso, <http://www.fao.org/3/cb5037ru/cb5037ru.pdf>.
 - [https://www.who.int/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-\(mra\)-for-food](https://www.who.int/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-(mra)-for-food).
- Risk-based examples and approach for control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat (Ejemplos basados en el riesgo y el enfoque del control de *Trichinella* spp. y *Taenia saginata* en la carne). Edición revisada. Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos, n.º 25. <https://www.fao.org/tenure/resources/results/card/es/c/CB1672EN/>; <https://www.who.int/publications/i/item/9789240012431>.

Publicaciones de las JEMNU

44. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- Informe de la JEMNU sobre los factores de conversión del nitrógeno en proteínas para los ingredientes a base de soja o de leche utilizados en los preparados para lactantes y los preparados complementarios.
FAO: <http://www.fao.org/publications/card/es/c/CA8805EN>.
OMS: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240000216>.
- Nitrogen and protein content measurement and nitrogen to protein conversion factors for dairy and soy protein-based foods: a systematic review and modelling analysis (Medición del contenido de nitrógeno y proteínas y factores de conversión del nitrógeno en proteínas para los alimentos a base de soja o de leche: examen sistemático y análisis de elaboración de modelos).
FAO: <http://www.fao.org/documents/card/es/c/ca8862en>.
OMS: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516983>.

Otras publicaciones

- FAO. 2021. Risk profile - Group B *Streptococcus* (GBS) – *Streptococcus agalactiae* sequence type (ST) 283 in freshwater fish (Perfil de riesgo del estreptococo del grupo B [EGB] [*Streptococcus agalactiae*, tipo de secuencia 283] en peces de agua dulce). Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb5067en> (hoja informativa de cuatro páginas, disponible únicamente en inglés en: <http://www.fao.org/3/cb4901en/cb4901en.pdf>).
- FAO. 2021. 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, 2021. 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, 2021. Manuel sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour la protection des consommateurs (Manual de etiquetado de alimentos para la protección del consumidor) (próximamente).
- FAO. 2020. FAO guide to ranking food safety risks at the national level (Guía de la FAO para clasificar los riesgos de la inocuidad alimentaria a nivel nacional). Serie de Inocuidad y Calidad de los Alimentos n.º 10. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb0887en>.
- Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 1: Examen y validación de la lista de alérgenos prioritarios del Codex mediante la evaluación de riesgos. Resumen y conclusiones (en inglés). <http://www.fao.org/3/cb4653en/cb4653en.pdf>.
https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/1st-allergen-summary-report-10may2021.pdf?sfvrsn=c505375a_7.
- Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 2: Examen y establecimiento de umbrales de los alérgenos prioritarios en los alimentos (en inglés).
<http://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf>.
https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-20aug2021.pdf?sfvrsn=915a8417_8.

Próximas reuniones

45. Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre la Prevención y el Control de los Peligros Microbiológicos en las Frutas y Hortalizas Frescas, 26 y 28 de julio de 2021, 20 de septiembre – 1 de octubre de 2021, 22-26 de noviembre de 2021. En la reunión se identificarán y caracterizarán las frutas y hortalizas y las combinaciones de peligros microbiológicos que más preocupan en lo que atañe a la salud pública; además, se examinarán las medidas de mitigación o intervención que se vienen aplicando en diferentes puntos de la producción de alimentos y se evaluará su eficacia para reducir los peligros microbiológicos en establecimientos comerciales.

46. Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Parte 3: Examen y establecimiento de etiquetado precautorio de alérgenos prioritarios en los alimentos, reunión virtual, 18-29 de octubre de 2021. La reunión se centrará en la evaluación de datos empíricos que justifican el etiquetado precautorio.

47. Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) en modalidad virtual. 6-17 de septiembre de 2021. El programa de 2020 se ha pospuesto a 2021. Además, también está prevista una nueva lista de compuestos para su evaluación en 2021. La FAO y la OMS están examinando conjuntamente las opciones relativas al programa de 2020 y 2021. Se dará prioridad a la finalización de las evaluaciones previstas en el calendario de 2020 sobre las cuales se disponga de proyectos ya avanzados en lo relativo a la toxicología y los residuos.

48. Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), Roma (Italia), 12-23 de septiembre de 2022. En la reunión se evaluarán los compuestos restantes de los programas de 2020 y 2021.

49. Reunión conjunta FAO/OMS sobre necesidades nutricionales para niños de entre cero y cuatro años, octubre de 2021. El Grupo evaluará los resultados de los exámenes sistemáticos actualizados y determinará las necesidades y límites máximos de ingesta para el calcio, la vitamina D y el zinc.

PARTE II: ASUNTOS FINANCIEROS Y PRESUPUESTARIOS

50. Las necesidades presupuestarias presentadas en este documento se basan en las solicitudes de asesoramiento científico de una serie de 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 2020-2021, sobre la base de los gastos presupuestados. La información final sobre el gasto realizado en 2020-2021 estará disponible a comienzos de 2022.

Presupuesto de la OMS

51. En la OMS la mayor parte 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 especificadas de los Estados Miembros y otros donantes, mientras que parte de los gastos de personal procede de contribuciones voluntarias no especificadas y cuotas asignadas. El Departamento de Nutrición y Seguridad Alimentaria de la División de Cobertura Sanitaria Universal/ Poblaciones Más Saludables lleva a cabo tanto la labor de asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria como de nutrición.

52. En el bienio 2020-2021, los gastos correspondientes a las actividades previstas y al personal relacionados con el asesoramiento científico ascendieron a 6,8 millones de USD, incluidos 2 726 000 USD en relación con la inocuidad alimentaria (costos de personal: 1 377 000 USD; costos de actividades: 1 349 000 USD) y 4 085 250 USD en relación con la nutrición (costos de personal: 2 295 250 USD; costos de actividades: 1 790 000 USD) (con inclusión del asesoramiento científico pertinente y conexo y la labor de elaboración de directrices sobre nutrición).

53. En julio de 2021, la UE, el Japón, los Estados Unidos, 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. La UE también ha comprometido actualmente fondos para el programa de inocuidad de los alimentos, y se ha alentado firmemente a otros Estados Miembros a seguir su ejemplo.

54. Las actividades de asesoramiento científico de la OMS dependen en gran medida de contribuciones especificadas 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

55. En la FAO, los fondos destinados a apoyar las actividades y los gastos de 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 y divisiones de la Organización, entre ellas, las divisiones de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos, Producción y Protección Vegetal, Pesca y Acuicultura y Producción y Sanidad Animal. El asesoramiento científico sobre asuntos nutricionales lo proporciona la División de Alimentación y Nutrición, previa petición.

56. Por lo que respecta al bienio 2020-2021, se han presupuestado 6,4 millones de USD para sufragar las actividades y los gastos de personal relacionados con el asesoramiento científico al Codex, que comprenden 5 824 900 USD en el ámbito de la inocuidad alimentaria (costos de personal: 2 342 000 USD; costos de actividades: 3 483 000 USD) y 575 000 USD en relación con la nutrición (costos de personal: 533 000 USD; costos de actividades: 42 000 USD). Observamos que las sumas presupuestadas para el Programa ordinario 2020-2021 que se indican en el presente documento incluyen un aumento de 1 millón de USD en el Programa de trabajo y presupuesto para 2020-2021 (CL 163/3¹⁴, párr. 30, y CL 164/3¹⁵, párr. 59) con fines de asesoramiento científico y establecimiento de normas. Esta suma representa un aumento del 2 % con respecto a los fondos asignados en 2018-2019 (CX/CAC 19/42/14, párrafos 2.7 y 2.8).

57. En el bienio 2020-2021 aproximadamente el 80 % del presupuesto, que asciende a 5,117 millones de USD, representa asignaciones con cargo al presupuesto del Programa ordinario de la FAO. El 20 % restante se financia con cargo a contribuciones extrapresupuestarias del Canadá y los Estados Unidos de América. Los recursos extrapresupuestarios comprometidos para el bienio 2020-2021 en el momento en que se preparó el presente informe equivalen a cerca del 138 % de los recursos extrapresupuestarios gastados en asesoramiento científico en el bienio 2018-2019. Está previsto recibir recursos extrapresupuestarios adicionales en el actual bienio.

¹⁴ 163.º período de sesiones del Consejo de la FAO: <http://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>.

58. El reconocimiento de las reuniones y consultas clave de asesoramiento científico al Codex que respaldan la labor normativa del Codex (entre ellas, las del JECFA, las JEMRA y la JMPR) 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

59. 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).

60. En su conjunto, la contribución de la FAO y la OMS a la prestación de asesoramiento científico asciende a cerca de 13,2 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.