

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Items 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

CX/CAC/41 CRD/34
Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

41st Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 2 - 6 July 2018

Comments of Ecuador

Tema 1. CX/CAC 18/41/1: Aprobación del Programa

Ecuador considera que en el numeral 21 del Programa Provisional de la 41ra. Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius – CAC (Otros Asuntos), se debe abordar el hecho ocurrido en la 24ta. Reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios – CCRVDF. Nuestro país manifiesta su preocupación ya que no se está respetando el Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius, al no permitir que se continúe con el trabajo del Anteproyecto del Zilpaterol.

Durante la reunión mencionada, nuestro país expresó su reserva en vista de que el Manual de Procedimiento del Codex, es claro en cuanto a situaciones en las que no hay consenso debido a preocupaciones fuera del alcance del mandato explícito del Codex de promover la inocuidad de los alimentos y las prácticas de comercio justo. Dicho manual detalla textualmente: *"Cuando surja una situación en la que los miembros del Codex están de acuerdo en el nivel necesario de protección a la salud pública, pero mantienen opiniones divergentes sobre otras consideraciones, los miembros pueden abstenerse de aceptar la norma pertinente sin impedir que el Codex tome una decisión"*, lo cual debía haberse adoptado en la 24ta reunión.

Tema 3. CX/CAC 18/41/2: Enmiendas al Manual de Procedimiento

Ecuador plantea que en esta reunión de la Comisión no debe ser considerada la enmienda planteada por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios

COMITÉ	TEXTO	REFERENCIA COMENTARIO
CCRVDF	Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos	REP18/RVDF, párr. 83, 84 i), Apéndice V

Considerando que para los países en desarrollo es importante contar y reconocer la base científica del Codex, que en este caso es el JECFA. Estos órganos asesores están conformados por reconocidos científicos a quienes se les encomienda la evaluación de riesgos, la cual es una etapa fundamental en el proceso normativo del Codex, y para todos los países miembros es necesario tener acceso a una evaluación confiable de los riesgos en los alimentos.

Creemos importante que primero se debe trabajar en el documento de debate para explorar formas pragmáticas en que el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios - CCRVDF, como gestor de riesgos, podría extrapolar LMR a una o más especies a través del Grupo de Trabajo Electrónico que se estableció en su 24ta. Reunión.

Una vez analizadas esas formas pragmáticas y al realizar la prueba piloto de extrapolación de los LMR identificados, se puede tomar una decisión informada para realizar la enmienda al Manual de Procedimientos y se podrá otorgar la autonomía al Comité.

Adicionalmente, Ecuador solicita que el GTE, presidido por la UE, no solo trabaje en inglés; sino amplíe su trabajo al idioma español ya que esto permitirá a los países de la Región de América Latina y El Caribe participar en el debate que explorará las formas de extrapolación de los LMR a una o más especies de manera más activa.

Tema 4. CX/CAC 18/41/3, CX/CAC 18/41/3 Add1: Aprobación definitiva de textos del Codex.

PARTE 1 – NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Ecuador está de acuerdo con la adopción en trámite 8, 5A, 5/8 de las siguientes propuestas de normas y textos afines siempre y cuando se considere las observaciones específicas de los documentos de referencia si corresponde:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA	REFERENCIA
CCFFV	Norma de berenjena	REP18/FFV párr. 19, Apéndice II
CCFL	Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> : marcado de la fecha (CXS 1-1985) (proyecto)	REP18/FL párr. 32, Apéndice II
CCFH	Revisión del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CXC 52-2003): Orientación para el control de la histamina (anteproyecto)	REP18/FH párr. 40, Apéndice II
CCFA	Proposed draft <i>Specifications for the Identity and Purity of Food Additives</i> (CXM 6)	REP18/FA Para. 30(i), Appendix III REP18/FA Paras.121(ii) and (iii) Appendix IX, part B
CCFA	Food-additive provisions of the <i>General Standard for Food Additives</i> (GSFA) (CXS 192-1995) (Draft and proposed draft)	REP18/FA Paras. 30(ii), 111(i) and 121(iii) Appendix V, part A
CCFA	Revision of the <i>Class Names and the International Numbering System for Food Additives</i> (CXG 36-1989) (Proposed draft)	REP18/FA Paras. 30(ii) and 121(i) Appendix IX, part A2 REP18/FA Para.149 Appendix IX, part A1
CCFA	Revised food-additive provisions of the GSFA in relation to the alignment of the annexes on canned mangoes, canned pears and canned pineapples of the <i>Standard for Certain Canned Fruits</i> (CXS 319-2015) and 14 standards for fish and fish products	REP18/FA Paras. 48(i) points c and d Appendix V, part B
CCFA	Revised food-additive sections of the <i>Standard for Certain Canned Fruits</i> (CXS 319-2015) and the Standards for <i>Canned Salmon</i> (CXS 3-1981); <i>Canned Shrimps or Prawns</i> (CXS 37-1991); <i>Canned Tuna and Bonito</i> (CXS 70-1981); <i>Canned Crab Meat</i> (CXS 90-1981); <i>Canned Sardines and Sardine-Type Products</i> (CXS 94-1981); <i>Canned Finfish</i> (CXS 119-1981); <i>Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes</i> (CXS 167-1989); <i>Dried Shark Fins</i> (CXS 189-1993); <i>Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustacean and Molluscan Shellfish</i> (CXS 222-2001); <i>Boiled Dried Salted Anchovies</i> (CXS 236-2003); <i>Salted Atlantic Herring and Salted Sprat</i> (CXS 244-2004); <i>Sturgeon Caviar</i> (CXS 291-2010); <i>Fish Sauce</i> (CXS 302-2011) and <i>Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish</i> (CXS 311-2013)	REP18/FA Paras. 48(i) points a and b and 30(ii) Appendix IV

CCFA	Revised food-additive sections of Standards for <i>Milk Powders and Cream Powder</i> (CXS 207-1999), a <i>Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form</i> (CXS 251-2006); and <i>Edible Casein Products</i> (CXS 290-1995)	REP18/FA Para. 30(ii)
CCPR	MRLs for different combinations of pesticide/commodity(ies) (Proposed draft)	REP18/PR Para. 112, Appendix II
CCPR	Revision of the <i>Classification of Food and Feed</i> (CXM 4-1989): Type 04: Nuts, seeds and saps Type 05: Herbs and spices (Proposed draft and draft)	REP18/PR Paras. 118 and 120 Appendices VII-Part A & VIII-Part A
CCPR	Tables on examples of representative commodities for: Types 04 and 05 Table 04: Nuts, seeds and saps Table 05: Herbs and spices (Proposed draft)	REP18/PR Para. 127, Appendices VII-Part B & VIII-Part B
CCRVDF	MRLs for amoxicillin (finfish fillet, muscle); ampicillin (finfish fillet, muscle); lufenuron (salmon and trout fillet); monenpantel (cattle fat, kidney, liver, muscle) (Proposed draft)	REP18/RVDF Paras. 60, 64, 77 and 79, Appendix IV
CCMAS	Methods of analysis / performance criteria for provisions in Codex standards (for inclusion in CXS 234-1999)	REP18/MAS Para. 22, Appendix II

Ecuador desea manifestar sus observaciones y comentarios a las siguientes propuestas de norma:

CCCF	NM metil mercurio en el pescado (Anteproyecto)	REP18/CF Parass. 91 (i), (iii) and (iv) Appendix IV-Part A
CCRVDF	Recomendaciones sobre la gestión de riesgos para el violeta de genciana (Proyecto)	REP18/RVDF Para. 37, Appendix II
CCCPL	Norma para la quinua (Proyecto)	CL 2018/25-CPL Annex II

CCCF: Niveles Máximos de metil mercurio en el pescado (Anteproyecto)

Ecuador desea presentar una reserva ante los Nivel máximo de 1,2mg/kg para atún, presentados durante la 12ª Reunión del Comité del Codex Sobre Contaminantes de los Alimentos, particularmente en lo que corresponde al establecimiento de un Nivel Máximo (NM) de Metilmercurio en los Atunes por los siguientes motivos:

- El mercurio está presente en el medio ambiente de forma natural y es imposible controlar o prevenir la presencia de metilmercurio en peces predadores como el atún.
- El nivel de metilmercurio varía considerablemente en función de la especie, la edad, el tamaño y la ubicación geográfica, por cuanto no es posible controlar el nivel de mercurio que puede haber en un tipo de atún en particular.
- Al establecer los Niveles Máximos de metilmercurio, no tuvo en cuenta los efectos netos del consumo de pescado que comprenden tanto la aportación negativa de la exposición al metilmercurio, como las aportaciones positivas de los nutrientes del pescado.
- El CCCF había previamente concluido que el asesoramiento al consumidor es una medida de gestión de riesgos más adecuada que el NM o el NR. (CX/CF 13/7/16 párrafo 79).
- La implementación de niveles máximos de metilmercurio en peces tiene implicaciones de sostenibilidad ambiental y seguridad alimentaria. Adoptarse un NM de metilmercurio, se implementaría una restricción al comercio de atunes adultos cuyos niveles de mercurio son altos. Esto implicaría que la totalidad de las flotas atuneras del mundo se enfoquen en la captura de atunes juveniles, lo que resultaría en una reducción significativa en el rendimiento máximo sostenible. Esto tiene un efecto directo en la seguridad alimentaria de muchos países y va en contra de las recomendaciones de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) de la FAO.
- La prohibición de procesamiento o enlatado de pescado que no cumpla con los niveles máximos de metilmercurio estaría obligando a que los pescadores descarten los peces grandes al mar (ya que no

pueden hacer nada con ellos), actividad que está explícitamente prohibida por las Organizaciones Regionales de Ordenación Pesqueras (OROPS) y por la gran mayoría de los países.

- El NM propuesto de Metilmercurio de 1,2 mg/kg basado en el P95, no representaría la realidad de los individuos de tallas grandes que se capturan con ciertos tipos de pesquerías y de los cuales se conoce que en muchos casos podrían superar los niveles propuestos.
- Es conveniente la inclusión de una “nota al pie” en casos de que el producto *alcance o supere* el NM establecido, ya que permitiría generar una toma de medidas y consideraciones adicionales de manejo o destino de dicho producto, con el fin de minimizar riesgos o destinar su utilización/consumo a poblaciones / consumidores no vulnerables, sin embargo, se recomienda que el pescado que sobrepase el NM no sea desechado o no se pueda aprovechar del mismo.
- Por lo anterior, Ecuador desea manifestar su reserva para el establecimiento de niveles Máximos de Mercurio para atunes y otros peces en la próxima reunión de la CAC y se proponga que este tema regrese al Comité de Contaminantes de los Alimentos (CCCCF) para mayor discusión.

Ecuador se opone a la inclusión de una nota al pie que no permita que la materia prima que sobrepase los NM de metilmercurio no pueda ser aprovechada, ya que atentaría sobre la soberanía alimentaria y la sostenibilidad del recurso.

CCRVDF: Recomendaciones sobre la gestión de riesgos para el violeta de genciana (Proyecto)

Ecuador en concordancia con lo manifestado en la 24ta. Reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios – CCRVDF en la que expreso su reserva en función de la no eliminación de la última oración del párrafo propuesto en el apéndice II, ya que el texto de la última frase podría interpretarse como preceptivo, lo que podría limitar la capacidad de las autoridades nacionales a la hora de tomar otras decisiones de gestión del riesgo que considerasen más adecuadas para sus países respectivos, en aras de alcanzar el mismo objetivo de evitar la presencia de residuos de violeta de genciana en los alimentos, considerando que este compuesto tiene usos tópicos.

Con este antecedente, Ecuador mantiene la reserva respecto al anteproyecto si continúa su avance como se está proponiendo actualmente en el documento.

CCCPL: Norma para la quinua (Proyecto)

Ecuador manifiesta que durante la 40ma Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, se estableció un GTE, presidido por el Estado Plurinacional de Bolivia y copresidido por los Estados Unidos de América, para proseguir esta labor y tratar las temáticas pendientes, para lo cual nuestro país participó activamente en dicho grupo de trabajo y emitió comentarios y observaciones a los borradores del anteproyecto.

Nuestro país considera que no se han concluido los temas pendientes en vista de que existen observaciones a la carta Circular CL 2018/25-CPL, las cuales se pueden observar en el CX/CAC 18/41/4.

Por esta razón, Ecuador considera que se debe seguir trabajando en un GTE, para continuar el debate y solventar las observaciones que hemos presentado en el transcurso de este trabajo.

PARTE 2 DEL DOCUMENTO CX/CAC 18/41/3- NORMAS Y TEXTOS AFINES RETENIDOS POR LA COMISIÓN EN EL TRÁMITE 8

Proyecto de LMR para la somatotropina bovina

Ecuador reitera lo expresado firmemente en la CAC39 que se puede observar en el documento REP16/CAC sobre el apoyo al principio científico para la toma de decisiones del Codex Alimentarius.

Al analizar nuevamente el informe de la Septuagésima Octava Reunión del Comité de Expertos FAO/OMS para Aditivos Alimentarios – JECFA, el cual explica que somatotropina bovina recombinante - STBr no representa un peligro para la salud humana razón por la cual manifestamos nuestra conformidad hacia dicha evaluación, por lo tanto consideramos que NO es necesario seguir reteniendo el Proyecto de LMR para la somatotropina bovina recombinante.

Tema 5. CX/CAC 18/41/5 y CX/CAC 18/41/5 Add.1: Aprobación de textos del Codex en el trámite 5.

Ecuador está de acuerdo con la adopción en trámite 5 de las siguientes propuestas de normas y textos afines:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA	REFERENCIA
CCFFV	Norma para la patata (papa) de consumo (anteproyecto)	REP18/FFV párr 60 ii), Apéndice IV
CCNFSDU	Examen de la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987) Requisitos de composición esencial para lactantes de más edad y niños pequeños (Anteproyecto)	REP18/NFSDU párr. 71, Apéndice II
CCCF	COP for the reduction of 3-MCPDE and GE in refined oils and products made with refined oils	REP18/CF Para. 102 (ii) and (iii) Appendix VI
CCCF	Guidelines for risk analysis of instances of contaminants in food where there is no regulatory level or risk management framework established	REP18/CF Para. 124 (i) Appendix IX
CCRVDF	Proposed draft MRL for flumethrin (honey)	REP18/RVDF Para. 73 Appendix IV

Tema 6. CX/CAC 18/41/7: Revocación de textos del Codex

Ecuador está de acuerdo con la revocación de las siguientes normas y textos afines:

COMITÉ	NORMA	REFERENCIA
CCCF	Niveles máximos para el plomo en determinados productos (revocación de los niveles máximos correspondientes)	REP18/CF Párr. 45
CCCF	Niveles de referencia para el metilmercurio en peces predadores y no predadores	REP18/CF Párr. 91 iii)
CCFA	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995)	REP18/FA Párrs. 111 ii) 134iv), Ap. VI
CCFA	Disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de las normas para la mozzarella (CXS 262-2006), el queso cottage (CXS 273-1968), el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973), las leches fermentadas (CXS 243-2003) y las materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006)	REP18/FA Párr.48 ii)
CCFA	La disposición sobre aditivos alimentarios para el sorbato de sodio (SIN 201) de las normas para los fideos instantáneos (CXS 249-2006), las leches fermentadas (CXS 243-2003), las materias grasas lácteas para untar (CXS 253-2006), la mozzarella (CXS 262-2006), el cheddar (CXS 263-1966), el danbo (CXS 264-1966), el Edam (CXS 265-1966), el Gouda (CXS 266-1966), el Havarti (CXS 267-1966), el Samsø (CXS 268-1966), el Emmental (CXS 269-1967), el Tilsiter (CXS 270-1968), el Saint-Paulin (CXS 271-1968), el provolone (CXS 272-1968), el queso cottage (CXS 273-1968), el queso crema (queso de nata, "cream cheese") (CXS 275-1973) y el queso (CXS 283-197)	REP18/FA Párr.134 iv)
CCMAS	Métodos de análisis	REP 18/MAS Párr. 22, Ap. II – Parte 2

Tema 7. CX/CAC 18/41/8 y CX/CAC 18/41/8 Add 1.: Propuesta de nuevos trabajos

Ecuador está de acuerdo con el establecimiento de los siguientes nuevos trabajos

COMITÉ	PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO
CCFFV	Documento de proyecto acerca de nuevos trabajos sobre una norma para el ñame
CCFFV	Documento de proyecto acerca de nuevos trabajos sobre una norma para las cebollas y los chalotes
CCFFV	Documento de proyecto acerca de nuevos trabajos sobre una norma para las bayas
CCFL	Documento de proyecto para el nuevo trabajo de elaboración de orientaciones acerca del uso de información nutricional simplificada en la parte frontal del envase
CCFH	Documento de proyecto para el nuevo trabajo relativo a un código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos
CCFH	Documento de proyecto para el nuevo trabajo relativo a un código de prácticas sobre orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos
CCPR	Lista de prioridades en materia de plaguicidas para evaluación por la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) de 2019
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios
CCMAS	Revisión de las <i>Directrices sobre la incertidumbre en la medición</i> (CXG 54-2004)
CCMAS	Revisión de las <i>Directrices generales sobre muestreo</i> (CXG 50-2004)

Tema 8. CX/CAC 18/41/9: Suspensión de trabajos

Ecuador está de acuerdo con la suspensión de los trabajos que se indica en el siguiente cuadro:

COMITÉ	PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO
CCCF	Establecimiento de niveles máximos de cadmio en mezclas secas de cacao y azúcares en venta para su consumo final
CCCF	Niveles máximos de metilmercurio en la palometa y el pez espada
CCFA	Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995)

Para estas suspensiones expresamos lo siguiente:

Establecimiento de niveles máximos de cadmio en mezclas secas de cacao y azúcares en venta para su consumo final REP18/CF Párr. 67 iv

En lo referente a la suspensión de trabajos para mezclas secas de cacao y azúcares de venta para consumo final, Ecuador apoya dicha moción, ya que por falta de la declaración del porcentaje (%) de sólidos de cacao en este tipo de productos, el GTE, no pudo proponer niveles en base a un análisis de datos y se realizó en base a estimaciones.

Niveles máximos de metilmercurio en la palometa y el pez espada REP18/CF Párr. 91 ii)

En lo referente a la suspensión de trabajos para Niveles máximos de metilmercurio en la palometa y el pez espada, Ecuador apoya dicha moción, ya que para la palometa las concentraciones promedio y mediana del total de mercurio y del metilmercurio son inferiores al 0,3 mg/kg que se usa como criterio de selección de especies de peces para establecer los NM. Si bien las concentraciones de metilmercurio en el pez espada son altas, lo cual generaría un problema de salud si se consume este pescado, no se pudo llegar a un consenso sobre un NM adecuado durante la 12da reunión del CCCF. El consumo local del pez espada en Ecuador es marginal respecto a otras especies de pescado, por lo cual su impacto en la salud de los consumidores se vuelve insignificante.

Tema 9. CX/CAC 18/41/10: Enmiendas a normas y textos a fines

Ecuador está de acuerdo con la aprobación de las enmiendas de redacción especificadas a las siguientes normas y textos del Codex:

- **CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD (CXC 75-2015)**
 - Relación entre las hierbas aromáticas desecadas y las hierbas culinarias
- **NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS (CXS 193-1995)**
 - Enmienda consiguiente en la nota sobre el nivel máximo (NM) de arsénico inorgánico en el arroz
- **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO RECOMENDADOS (CXS 234-1999)**
 - Métodos de análisis para la leche y los productos lácteos
- **NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**
 - Sustituir el texto de las secciones sobre métodos de análisis de todas las normas pertinentes para la leche y los productos lácteos por el texto normalizado del Manual de procedimiento: "Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma".

Posición País Carta Circular CL 2018/43/OCS-CF

En respuesta a la Carta Circular CL 2018/43/OCS-CF, de mayo de 2018, en donde la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, invita a los miembros del Codex y observadores, a emitir observaciones en el trámite 5/8, del Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate que contiene o declara $\geq 50\%$ al $< 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el chocolate que contiene o declara $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.

Ecuador, desea manifestar su apoyo técnico a los niveles máximos acordados durante la 12da Reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos – 12CCCF, en vista de que la propuesta de los niveles cumple con los objetivos del Codex Alimentarius de cuidar la salud de los consumidores y establecer prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Los niveles que apoyamos son los siguientes:

Categoría	NM apoya Ecuador (mg/kg)
Chocolate que contiene o declara $\geq 50\%$ al $< 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca;	0,80
Chocolate que contiene o declara $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca	0,90

Adicionalmente, Ecuador desea elevar una preocupación sobre la posible aplicación incorrecta de esta norma por parte de los compradores de grano de cacao, ya que los mismos podrían aplicar los Niveles Máximos de cadmio en chocolate a la materia prima, siendo esta una norma para producto terminado.

Por esta razón, Ecuador solicita que se incluya una nota al pie, cuando se publique la norma por parte del Codex Alimentarius, en la que se mencione lo siguiente: *“La aplicación de los niveles máximos debe ser aplicado específicamente al producto terminado y no a la materia prima”*

Así como también, instamos a todos los países miembros y observadores del Codex, que se otorgue las garantías de control para la correcta aplicación de esta norma internacional, con el objetivo de evitar que esta medida se convierta en un obstáculo innecesaria al comercio.