

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

Agenda Items 4, 5, 7, 8

CX/CAC/41 CRD/17
Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

41st Session

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

Comments of El Salvador

Documentos a los que se hace referencia:

[CX/CAC 18/41/3], [CX/CAC 18/41/5], [CX/CAC 18/41/5 Add.1], [CX/CAC 18/41/8], [CX/CAC 18/41/9]

Antecedentes.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-OSARTEC, es por facultad de Ley el Punto de Contacto de Codex, a partir del mes de septiembre de 2011.

El Salvador agradece los documentos remitidos por la Secretaría del Codex que se evaluarán en la 41^ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius

Tema 4: Aprobación definitiva de textos del Codex (CX/CAC 18/41/3) (CX/CAC 18/41/3 Add 1).

El Salvador apoya, la aprobación definitiva de los siguientes documentos:

- Revisión de la Norma General para etiquetado de Alimentos Preenvasados: Marcado de la fecha (CXS/1-1985) Apéndice II Rep 18/FL
- Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (CXM 4-1989): Tipo 04: Nueces, semillas y savias Tipo 05: Hierbas aromáticas y especias (Anteproyecto y proyecto) REP18/PR Párrs. 118 y 120 Apéndice VII, Parte A, y Apéndice VIII, Parte A
- LMR para la amoxicilina (en filete y músculo de peces de aleta); la ampicilina (en filete y músculo de peces de aleta); el lufenurón (en filete de salmón y trucha); el monepantel (en grasa, riñón, hígado y músculo de vacuno) (Anteproyecto) REP18/RVDF Párrs. 60, 64, 77 y 79, Apéndice IV
- Recomendaciones sobre la gestión de riesgos para el violeta de genciana (Proyecto) REP18/RVDF Párr. 37, Apéndice II.
- Anteproyecto de Niveles Máximos para el Cadmio en el chocolate que declara $\geq 50\%$ al $< 70\%$ de total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el chocolate que declara $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca. [Rep 18/CF Apéndice 3]

a) Se apoya el NM adoptado (0.8 mg/kg) como resultado de la 12^ª sesión del CCCF en la categoría de Chocolate que contiene o declara $\geq 50\%$ al $< 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.

b) No se apoya el NM (0.9 mg/kg) adoptado tras la 12^ª sesión del CCCF, en la categoría de chocolate que contiene o declara $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, ya que el GTe presidido por Ecuador recomendó el valor 1.0 mg/kg por no representar riesgo a la salud humana, en línea con lo que JECFA ya estableció.

El Salvador requiere determinar la cantidad de Cd trasladado al fruto dependiendo de aspectos como variedad de suelos, material genético, prácticas de manejo del cultivo, materias primas utilizadas en el proceso de preparación del chocolate.

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

El Salvador apoya la adopción final en trámite 5 del siguiente documento:

- Anteproyecto de límite máximo de residuos para la Flumetrina (miel) REP17/RVDF párr. 73. Apéndice IV

Sobre el siguiente documento El Salvador comenta:

- Examen de la norma para preparados complementarios (CXS156-1987) Requisitos de composición esencial para Lactantes de más edad y niño pequeño Rep. 18/NFSDU Apéndice II, específicamente para la secciones siguientes de la composición esencial:

En la SECCION A: Preparados complementarios para lactantes de más edad “Composición Esencial”

a) Se apoya lo establecido para Proteínas.

b) No se apoya lo establecido para el Ácido Docosahexaenoico: en la nota al pie sobre la adición opcional de ácido docosahexaenoico se establezca un nivel mínimo 20 mg/100 Kcal (4.8 mg/100 KJ); El Salvador propone un nivel mínimo de 16 mg/100 Kcal (3.8mg/100 KJ).

En la SECCION B: Preparados complementarios para niños pequeños “Composición Esencial”

- a) Se apoya lo establecido para i) nivel mínimo para el contenido total de grasas ii) azúcares distintos de la lactosa y otros carbohidratos con sabor dulce iii) Vitamina D.
- b) No se apoya lo establecido para la proporción de calcio y fósforo en cuanto a que no es necesaria; El Salvador propone establecer dicha proporción en un mínimo de 1:1 y una proporción máxima de 2:1 considerando que la relación entre calcio/fósforo es importante para el equilibrio mineral, nutricional y el adecuado funcionamiento del organismo.

Tema 7: Propuesta de Nuevos Trabajos (CX/CAC 18/41/8)

El Salvador apoya el desarrollo de los siguientes temas en el CCFH:

- Documento de proyecto para el nuevo trabajo relativo a un código de práctica para la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresa de alimentos. Rep 18/FL, Anexo III
- 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 Rep 18/FH; párr.54 Anexo IV

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

El Salvador Apoya suspender el siguiente trabajo tal como convino el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos

- Establecimiento de niveles máximos de Cadmio en mezclas secas de cacao y azúcares en venta para su consumo final Rep 18/CF par. 67 IV) 4