



CAC/47 INF/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo séptimo 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.** La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han continuado brindando el asesoramiento científico solicitado. Esta intensa actividad ha sido posible gracias a las contribuciones de Australia, el Canadá, los Estados Unidos de América, Francia, el Japón y la Unión Europea, que han recibido un gran reconocimiento. Asimismo, **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 beneficiario 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 septiembre de 2023 y agosto de 2024 desde que se presentara ante la Comisión el informe anterior de la FAO y la OMS (CAC46 INF/2).

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

Desde el último período de sesiones de la Comisión, se han celebrado de forma presencial las reuniones 97.^a, 98.^a y 99.^a del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). En dichas reuniones se abordaron los aditivos alimentarios y los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

2. **JECFA, 99.^a reunión de aditivos alimentarios, celebrada del 11 al 20 de junio de 2024 en Ginebra (Suiza).** Esta reunión se celebró en el marco del programa en curso sobre la evaluación del riesgo de los aditivos alimentarios. El Comité llevó a cabo evaluaciones toxicológicas y de la exposición dietética, y examinó y elaboró especificaciones para cuatro preparados enzimáticos alimentarios, extracto de flor de guisante mariposa, natamicina, nisina y ésteres poliglicéricos de ácidos grasos. El Comité también revisó las especificaciones de diez agentes aromatizantes.

3. **JECFA, 98.^a reunión de aditivos alimentarios, celebrada del 20 al 29 de febrero de 2024 en Roma (Italia).** Esta reunión se celebró en el marco del programa en curso sobre evaluación del riesgo vinculado a los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. El Comité llevó a cabo evaluaciones toxicológicas, de la exposición dietética y de los residuos para el clopidol, la fumagilina diciclohexilamina y el imidacloprid. El Comité también finalizó un sistema para orientar la evaluación de los medicamentos veterinarios en los casos en que el expediente presentado por la entidad patrocinadora estuviera incompleto o desactualizado. Ese sistema puede consultarse en el Anexo 1 del informe de la reunión, "Guidance for the

safety evaluation of residues of veterinary drugs with incomplete data package” (Orientaciones para evaluar la inocuidad de los residuos de medicamentos veterinarios con un conjunto de datos incompleto)¹.

4. **JECFA, 97.ª reunión de aditivos alimentarios, celebrada del 31 de octubre al 10 de noviembre de 2023 en Roma (Italia).** Esta reunión se celebró en el marco del programa en curso sobre la evaluación del riesgo de los aditivos alimentarios. El Comité llevó a cabo evaluaciones toxicológicas y de la exposición dietética y revisó las especificaciones para el dióxido de titanio. Además, el Comité llevó a cabo evaluaciones toxicológicas y de exposición dietética y elaboró nuevas especificaciones para tres grupos de agentes aromatizantes (alcoholes primarios alifáticos, aldehídos, ácidos carboxílicos, acetales y ésteres que contienen grupos funcionales oxigenados adicionales; alcoholes alifáticos de cadena lineal y ramificada, insaturados y no conjugados, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados – y alcoholes primarios lineales alifáticos acíclicos saturados, aldehídos y ácidos).

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas

5. **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), 19-28 de septiembre de 2023. Washington, D.C. (Estados Unidos de América).** Esta reunión se celebró en el marco del programa en curso sobre evaluación del riesgo de residuos de plaguicidas en los alimentos. En esta reunión se evaluaron 35 plaguicidas, siete de los cuales eran nuevos compuestos, y se reevaluaron otros cuatro en el marco del programa de examen periódico del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) para la toxicidad, los residuos o ambas cosas. En la reunión se establecieron ingestas diarias admisibles (IDA) y dosis de referencia aguda (DRA), se estimaron los límites máximos de residuos (LMR) y se recomendó su uso al CCPR. Se calcularon también los niveles medianos de residuos obtenidos en ensayos supervisados (MRES) y los niveles de residuos más altos como base para calcular la ingesta dietética. Asimismo, en la reunión se calcularon las exposiciones dietéticas (a corto y a largo plazo) a los plaguicidas examinados y, sobre esta base, se realizó una evaluación del riesgo dietético en relación con las IDA pertinentes y, cuando era necesario, las DRA. Para facilitar el proceso de adopción de decisiones del CCPR, se señalaron claramente casos en los que tal vez se superen las IDA o las DRA. Además, en la reunión se respondió a cuatro formularios para expresar preocupaciones que se habían presentado en la reunión del CCPR y se consideraron varias cuestiones actuales relativas a la evaluación de riesgos por la presencia de sustancias químicas, la evaluación de los residuos de plaguicidas y los procedimientos utilizados para recomendar límites máximos de residuos. Se pueden consultar estas consideraciones y otros detalles de las distintas evaluaciones en el informe².

Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos

6. **Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos relativa a virus en los alimentos. Parte 2: Medidas de prevención e intervención, celebrada del 12 al 16 de febrero de 2024 en Ginebra (Suiza).** En la parte 1 de la reunión de expertos, las combinaciones virus-productos consideradas de mayor prioridad fueron los norovirus y el virus de la hepatitis A presentes en los mariscos, los productos frescos y congelados, los alimentos preparados y listos para el consumo, y el virus de la hepatitis E presente en la carne de cerdo y animales de caza silvestre. La parte 2 de la reunión de expertos giró en torno a esas combinaciones de virus-productos y las vías de contaminación asociadas. El comité de expertos: 1) examinó las publicaciones científicas pertinentes; 2) deliberó sobre los avances que se han producido en la esfera del control de los virus transmitidos por los alimentos en las cadenas de suministro alimentario pertinentes desde la publicación del informe de las JEMRA de 2008; y 3) determinó los enfoques más prometedores para seguir protegiendo la cadena de suministro alimentario de la contaminación por virus. El informe de la reunión se está elaborando y el resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS³. Con el fin de presentar los resultados de la parte 1 de la reunión de expertos, la FAO y la OMS publicaron un vídeo titulado *Viruses in food, Who and where are they?* (“Virus en los alimentos, ¿qué son y dónde están?”)⁴.

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

7. En respuesta a las peticiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) de asesoramiento científico sobre alimentos alergénicos, la FAO y la OMS llevan desde 2020 celebrando una serie de reuniones de expertos sobre la evaluación de

¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240095533>

² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240090187>

³ <https://www.fao.org/3/cc9953en/cc9953en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part-2-prevention-and-intervention-measures>

⁴ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1681936/> y [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))

riesgos de los alimentos alergénicos, entre las que se incluyen la parte 1 sobre alimentos alergénicos prioritarios⁵, la parte 2 sobre umbrales de alérgenos prioritarios en los alimentos⁶, la parte 3 sobre etiquetado precautorio⁷, la parte 4 sobre exenciones⁸ y la parte 5 sobre umbrales⁹. Para facilitar la comprensión de los resultados de la Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos, la FAO y la OMS también sintetizaron los informes en cuatro folletos de 2 páginas¹⁰. El CCFH, el 12 de marzo de 2024, coincidiendo con su 54.ª reunión, organizó un acto paralelo sobre alimentos alergénicos, en el que la FAO y la OMS presentaron los resultados de las reuniones de expertos para facilitar una mejor comprensión de este tema y transmitir la comunicación del CCFL¹¹. El CCFH podría actualizar el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) para armonizarlo con la revisión de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) emprendida por el CCFL¹².

Otras actividades

Labor especial de la FAO y la OMS sobre aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos derivados de cultivos celulares y la fermentación de precisión

8. La FAO y la OMS presentaron una publicación titulada *Food safety aspects of cell-based food* (“Aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos derivados de cultivos celulares”)¹³ en abril de 2023¹⁴, y posteriormente una hoja informativa de cuatro páginas, titulada “Nueve cosas que hay que saber sobre el tema: Aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de los alimentos derivados de cultivos celulares”¹⁵, en la que se recogieron las cuestiones relativas a la terminología, el estado de desarrollo actual, la importancia de asegurar la inocuidad de los alimentos, consideraciones pertinentes para la sostenibilidad, los recursos y actividades disponibles a nivel mundial, así como consejos que las autoridades competentes pueden considerar en relación con estrategias reglamentarias de preparación y comunicación. El tema se ha debatido ampliamente en un acto paralelo de la 11.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)¹⁶, celebrada en septiembre de 2023, en la que se destacó la importancia del intercambio de información entre los miembros del Codex. La FAO ha seguido celebrando reuniones de partes interesadas sobre alimentos derivados de cultivos celulares y la fermentación de precisión en Israel (2022)¹⁷, China (2023)¹⁸ y Canadá (2024)¹⁹ para que los desarrolladores y productores presenten diversos procesos de producción teniendo en cuenta específicamente el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. En 2024 se amplió el Grupo de trabajo técnico informal sobre alimentos derivados de cultivos celulares y la fermentación de precisión, y ahora cuenta con 111 miembros procedentes de 35 miembros del Codex. Quienes deseen unirse al Grupo de trabajo técnico pueden ponerse en contacto con la FAO a tal efecto. En la actualidad, el Grupo de trabajo técnico está colaborando con la FAO y la OMS en la elaboración de un resumen de la situación de los países en cuanto al desarrollo y los aspectos reglamentarios de los alimentos derivados de cultivos celulares y los derivados de la fermentación de precisión.

⁵ <https://openknowledge.fao.org/items/94f20662-e4cb-4836-a1ac-9985b24b5268> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>

⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/ef22e408-e924-4ac1-9b19-3e7caa7a651c> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>

⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/2ed0849b-cd11-4c94-881f-d1b41dbc215f> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510>

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/2674e59c-59ce-484c-9b57-cbaa32275778> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088924>

⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/163bd3e3-da95-4ad1-b724-7b2e7c5b76dd> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>

¹⁰ 1) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1091en> y <https://iris.who.int/handle/10665/378476>; 2) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1093en> y <https://iris.who.int/handle/10665/378970>; 3) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1097en> y <https://iris.who.int/handle/10665/378974>; 4) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1096en> y <https://iris.who.int/handle/10665/379046>.

¹¹ https://www.youtube.com/live/_UPBkbpjfjQM?t=14010s (a partir del momento: 3 horas, 53 minutos y 30 segundos).

¹² [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-712-54%252FFINAL%252520REPORT%252FREFP24_FHe.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-712-54%252FFINAL%252520REPORT%252FREFP24_FHe.pdf)

¹³ <https://doi.org/10.4060/cc4855en>

¹⁴ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9838en>

¹⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc6419es>

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/bbcb5ead-2303-47d4-bd25-542881d278cc>

¹⁷ <https://doi.org/10.4060/cc6967en>

¹⁸ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd0311en>

¹⁹ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1677721>

El nexo entre el agua y la inocuidad alimentaria (con especial atención en la inocuidad de las sustancias químicas)

9. El uso de agua de buena calidad en las distintas fases del sistema agroalimentario —desde el riego, la cría de animales, la acuicultura, la limpieza y el procesado de alimentos hasta el agua para consumo humano— es crucial para la inocuidad alimentaria. Esto, a su vez, repercute en la salud pública y tiene consecuencias sobre el comercio de productos alimenticios. En la actualidad, la presencia en el agua, cada vez más evidente, de diversas sustancias químicas y sus mezclas es un gran motivo de preocupación, sobre todo porque no existen normas armonizadas para los parámetros químicos. La intensificación del uso de algunos compuestos, como puede ser el caso de los productos químicos agrícolas y los compuestos sintéticos de flúor, puede suponer una amenaza para la salud humana por contaminación de productos alimenticios.

10. También suscitan preocupación otras fuentes de contaminación del agua como los productos farmacéuticos, los productos de higiene personal y los agentes nocivos relacionados con la proliferación de actividades mineras en un contexto de demanda de la industria de la movilidad mundial. Las consideraciones en materia de inocuidad alimentaria en estos casos dependen no solo de la concentración y toxicidad de los contaminantes en el agua, sino también del destino de esos compuestos en los tejidos vegetales y animales. Aunque en el Codex se dispone de directrices sobre la inocuidad microbiológica del agua —a saber, las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023)—, no existen directrices similares sobre la inocuidad de las sustancias químicas presentes en el agua.

11. La FAO, en colaboración con la OMS, está llevando a cabo un proyecto cuyo objetivo consiste en subsanar las lagunas de conocimiento en materia de inocuidad de las sustancias químicas presentes en el agua y contaminantes emergentes, que pueda ayudar a sentar las bases de posibles trabajos futuros de los comités pertinentes del Codex. El proyecto consistirá en:

1. Elaborar un examen pormenorizado con la información disponible y las lagunas de conocimiento relacionadas con los contaminantes, tanto emergentes como conocidos, presentes en las fuentes de agua, incluidos los productos farmacéuticos, cosméticos, productos químicos agrícolas, metales pesados y compuestos sintéticos de flúor, entre otros. En el examen también se considerarán las diferencias en las disposiciones, las prácticas y las tecnologías aplicadas relacionadas con la inocuidad para garantizar la buena calidad del agua en todo el mundo. Es especialmente pertinente prestar atención a la inocuidad de las sustancias químicas presentes en el agua, dado el actual énfasis puesto sobre la economía circular y las diversas aplicaciones del agua reciclada y reutilizada, por ejemplo, en las prácticas agrícolas de ambiente controlado. Esta parte del trabajo se lleva a cabo durante 2024.
2. Celebrar, tras el examen, una reunión de expertos en la que se analizarán las conclusiones y se formularán recomendaciones. Esta reunión se programará en 2025.

Grupo de asesoramiento técnico conjunto de la FAO y el OIEA encargado de la base de datos sobre la calidad de las proteínas y reuniones pertinentes

12. Para cumplir las metas mundiales en materia de nutrición, es esencial definir con precisión la cantidad y calidad necesarias para satisfacer las necesidades nutricionales de los seres humanos y describir debidamente las proteínas que aportan los alimentos y las dietas. El asesoramiento científico sobre evaluación de la calidad de las proteínas también resulta pertinente para la elaboración de las normas alimentarias y las directrices del Codex Alimentarius. Más concretamente, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales ha considerado la cuestión de la calidad de las proteínas en los alimentos y las dietas en varias ocasiones. Los datos normalizados sobre la calidad de las proteínas de los alimentos para los seres humanos pueden servir como base para el diálogo acerca de las recomendaciones relativas a las necesidades proteicas para todos los grupos de edad, sobre todo durante los primeros tres años de vida. Tras la *Reunión técnica especial conjunta del OIEA y la FAO sobre la forma de proceder en relación con la evaluación de las necesidades proteicas y la calidad de las proteínas y con la elaboración de una base de datos sobre digestibilidad y calidad de las proteínas*, celebrada en octubre de 2022, en marzo de 2024 se creó el Grupo de asesoramiento conjunto de la FAO y el OIEA encargado de asesorar sobre la creación de la base de datos conjunta FAO/OIEA sobre digestibilidad de las proteínas y los aminoácidos individuales presentes en los alimentos consumidos por los seres humanos. En abril de 2024 se celebraron reuniones virtuales y en noviembre de 2024 tendrá lugar una reunión presencial en París con el fin de abordar los progresos realizados en la creación de la base de datos sobre la calidad de las proteínas y evaluar las medidas necesarias para su finalización.

Labor especial de la FAO en relación con la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas

13. A raíz de una solicitud formulada por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su 43.^a reunión, la FAO ha realizado una revisión de la bibliografía con el fin de orientar la futura elaboración de directrices que incluyen principios generales para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas. En dicha revisión se determinó la bibliografía que contiene datos sobre los perfiles nutricionales de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas, que se pretende que sustituyan a productos de origen animal, actualmente en el mercado y una comparación con sus equivalentes de origen animal.

Alimentos de origen animal alternativos: un examen exhaustivo de los datos sobre sus beneficios y riesgos para la nutrición, el medio ambiente, los medios de vida y la inocuidad alimentaria

14. La FAO elaborará un examen exhaustivo sobre el estado actual de los datos sobre este tema, acompañado de recomendaciones al respecto. Para ello, la FAO ha encargado una serie de exámenes de antecedentes de los datos sobre los beneficios y riesgos de los alimentos de origen animal alternativos para la nutrición, el medio ambiente, las consideraciones socioeconómicas y la inocuidad alimentaria. La labor de la FAO incluirá la definición de los alimentos de origen animal alternativos y sus subcategorías y la elaboración de un glosario de terminología y sinónimos pertinentes. Además del documento de la FAO, los documentos de referencia se publicarán como exámenes descriptivos o de delimitación del alcance de los temas mencionados.

Simposio Internacional sobre Proteínas de la Dieta para la Salud Humana, 13-16 de septiembre de 2023

15. El Simposio Internacional sobre Proteínas de la Dieta para la Salud Humana estuvo organizado conjuntamente por la FAO y dos universidades punteras, y en colaboración con el OIEA, reunió a líderes internacionales en materia de nutrición proteica y esferas afines; allí se proporcionó información actualizada autorizada sobre recientes avances científicos de importancia fundamental para el bienestar del ser humano y la seguridad alimentaria. El simposio de tres días de duración incluyó presentaciones y debates sobre nutrición proteínica y salud; necesidades de aminoácidos; digestibilidad y disponibilidad de aminoácidos; calidad de las proteínas de la dieta, incluidos la puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad y la puntuación de aminoácidos digeribles e indispensables; la influencia de la calidad de las proteínas; la influencia de la calidad de las proteínas en el crecimiento y desarrollo y en el metabolismo proteico de todo el cuerpo; proteínas y la sostenibilidad alimentaria futura. El tema de investigación "Proteínas de la dieta para la salud humana" se publicó en una revista científica revisada por pares, en la que se expusieron las investigaciones originales presentadas en la cumbre y se ofreció una actualización exhaustiva de los últimos avances en este campo. Puede obtenerse más información aquí: <https://www.frontiersin.org/research-topics/56742/dietary-protein-for-human-health>.

Reunión conjunta OIEA/FAO/OMS para examinar las necesidades energéticas humanas, 23-25 de junio de 2024

16. Veinte años después de la Consulta conjunta de expertos FAO/OMS/ONU de 2001 sobre las necesidades energéticas humanas, teniendo en cuenta la bibliografía, cada vez más abundante, de todas las poblaciones y la gran cantidad de datos disponibles actualmente en la base de datos de agua doblemente marcada del Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), la reunión se organizó con el objetivo de revisar los conocimientos en torno a las necesidades energéticas humanas y garantizar que los indicadores mundiales sirvan para fundamentar con precisión las políticas en la lucha contra la doble carga de la malnutrición. Esta tarea incluye informar sobre las estimaciones de la prevalencia de la subalimentación, un influyente indicador del ODS 2 que sirve de orientación para los responsables de la formulación de políticas y los organismos públicos. En la reunión se proporcionó una actualización de los avances científicos en el ámbito de las necesidades energéticas y se acordó una hoja de ruta sobre medidas inmediatas y a más largo plazo. Según los avances científicos presentados, la actualización de las recomendaciones mundiales puede estar justificada para poner al día las orientaciones sobre las necesidades energéticas humanas. Los debates sobre los procesos para definir el alcance y el calendario de la actualización están en curso.

Labor especial conjunta de la FAO y la OMS en relación con los riesgos y beneficios del consumo de pescado

17. Desde que se publicó en 2012 el informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y los Beneficios del Consumo de Pescado, se dispone de nuevos datos empíricos al respecto. En octubre de 2023, la FAO y la OMS celebraron una segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y los Beneficios del Consumo de Pescado, que giró en torno a los beneficios para la salud del consumo de pescado, los efectos tóxicos de las dioxinas y los bifenilos policlorados análogos a las dioxinas, el efecto tóxico del metilmercurio y sus interacciones con el selenio. El ejercicio estaba respaldado por un documento de

antecedentes sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado, que contenía información resultante de un examen bibliográfico sistemático. Tres objetivos principales sirvieron de guía a la consulta de expertos en la que se establecería un marco que permitiera evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado y que también proporcionara orientación a la Comisión del Codex Alimentarius en su trabajo sobre la gestión de riesgos, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios y los riesgos del consumo de pescado. Esos objetivos eran los siguientes: i) examinar los resultados de los recientes exámenes bibliográficos sistemáticos sobre los riesgos y los beneficios para la salud del consumo de pescado; ii) extraer conclusiones sobre los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado; y iii) recomendar una serie de medidas que los Estados Miembros podrían adoptar para evaluar y gestionar mejor los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. En el informe, por “pescado” se entienden los peces de aleta (vertebrados) y los moluscos (invertebrados), ya sean de origen marino o de agua dulce, procedentes de piscifactoría o salvajes. Los mamíferos marinos y las algas quedan fuera del ámbito del informe. El informe resumido²⁰, el documento de antecedentes²¹ y el informe de la consulta de expertos pueden consultarse en línea.

Labor de la FAO sobre floraciones de algas nocivas y biotoxinas

18. Durante los últimos siete años, la FAO y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la UNESCO han mantenido una colaboración muy productiva en muchos ámbitos relacionados con las floraciones de algas nocivas y, para formalizar dicha colaboración, la FAO fue invitada a unirse a la Secretaría del Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas²². La FAO y la COI/UNESCO firmaron un memorando de entendimiento para materializar esta colaboración. El Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas de la COI/FAO, establecido inicialmente en 1991 como marco organizativo para una asociación mundial, está integrado por autoridades, encargados de formular políticas, directores, científicos y organizaciones internacionales e intergubernamentales con la finalidad de abordar el problema de las microalgas perjudiciales. Está previsto seguir trabajando en la elaboración de una guía técnica conjunta FAO-COI/UNESCO sobre el desarrollo de sistemas de vigilancia de biotoxinas marinas. Esto complementaría la labor realizada recientemente sobre la intoxicación por ciguatera^{23,24} y el saneamiento de moluscos bivalvos.

Labor de la FAO en relación con el saneamiento de moluscos bivalvos

19. El comercio internacional ha sido el principal factor impulsor del rápido crecimiento de la industria de producción de moluscos bivalvos durante los últimos seis decenios. No obstante, son muy pocos los países que cuentan con programas eficaces de seguimiento de los moluscos bivalvos. La FAO y la OMS abordaron la necesidad de elaborar orientaciones internacionales para la aplicación de dichos programas a través de la orientación técnica conjunta de la FAO y la OMS para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos. Esa orientación también sirvió de base para desarrollar una serie de cursos de aprendizaje en línea titulada “Saneamiento de moluscos bivalvos”, cuyo objetivo es guiar a los profesionales en la aplicación de la orientación y la norma del Codex Alimentarius en sus contextos específicos y en cómo establecer y supervisar una zona de cría de moluscos bivalvos. La serie gira en torno a la producción primaria de moluscos bivalvos para su consumo como bivalvos vivos o crudos y, en particular, sobre la manera de gestionar los peligros microbiológicos en esta fase. El último curso de la serie, “Clasificación y gestión de zonas de cría”, ya está disponible en línea²⁵. Los dos primeros cursos se están traduciendo al español²⁶ y al francés²⁷.

Labor de la FAO sobre notificaciones de importación relativas a los productos de la pesca y la acuicultura

20. Los diversos marcos y requisitos de inspección destinados a garantizar la protección del consumidor en los países importadores plantean uno de los desafíos más importantes para los exportadores de productos alimenticios de origen acuático. Con frecuencia, los exportadores tienen dificultades para comprender los controles a los que se someten las importaciones, lo que provoca que los productos alimenticios sean rechazados, retenidos o destruidos. La FAO lleva desde 2016 analizando las notificaciones de importación de productos acuáticos de los principales países importadores y poniéndolas a disposición del público para

²⁰ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/107fe37c-3282-4345-8098-dbe6fe717f83/content>

²¹ <https://doi.org/10.4060/cd1548en>

²² <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab>

²³ <https://openknowledge.fao.org/items/6bcd060b-5f5d-446e-8a4a-6efa5a583b5a>

²⁴ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>

²⁵ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=1055>

²⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=es&id=911>

²⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=fr&id=913>

fomentar la transparencia y difundir información. Los datos resultantes se organizan en seis categorías de riesgo: químico, microbiológico, histamínico, por toxinas, por parásitos y una categoría amplia denominada “otras causas”. Los análisis están disponibles en el sitio web GLOBEFISH de la FAO, y los datos brutos sobre las notificaciones de importación pueden consultarse en Programa informático para series cronológicas de estadísticas de pesca y acuicultura de la FAO (FishstatJ). La base de datos del FishstatJ de la FAO²⁸ contiene información sobre rechazos, inmovilizaciones, recuperaciones y problemas notificados por las autoridades competentes de Australia de 2019 a 2024 y de la Unión Europea, el Japón y los Estados Unidos de América de 2016 a 2024.

Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS, Subgrupos sobre Dieta y Salud y sobre Medidas Normativas

21. Se han publicado recientemente varias directrices sobre dietas saludables y sobre políticas relacionadas con el entorno alimentario. Las actividades se explican en el documento CX/CAC 23/46/22.

Actualización de la FAO y la OMS de las necesidades de nutrientes para lactantes y niños pequeños desde el nacimiento hasta los tres años de edad

22. La FAO y la OMS actualizaron las necesidades de vitaminas y minerales para todos los grupos de edad por última vez en 2004. Desde entonces, han aparecido nuevos datos que sugieren que puede ser necesario actualizar las necesidades de algunos micronutrientes, especialmente para los lactantes y los niños pequeños. Por lo tanto, en parte para informar de la actualización de las orientaciones de la OMS sobre alimentación complementaria y también para contribuir al trabajo en curso del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales en el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes para niños de entre seis y 36 meses de edad, la FAO y la OMS efectuaron la actualización de los valores de ingesta de nutrientes de los lactantes y los niños pequeños desde el nacimiento hasta los tres años de edad. Los valores de ingesta de nutrientes incluyen las necesidades (por ejemplo, necesidad media de nutrientes, ingesta adecuada, nivel individual de nutrientes [INL_x]) y los niveles máximos seguros de ingesta. A partir de los datos obtenidos del trabajo preparatorio realizado por la OMS, la FAO y la OMS determinaron que el calcio, la vitamina D y el zinc eran los tres primeros nutrientes cuya información debía actualizarse.

23. Se ha completado la labor de actualización de los requisitos nutricionales de la FAO y la OMS para el calcio, la vitamina D y el zinc en niños de 0 a 3 años. Se celebraron nueve reuniones de expertos en modalidad virtual y se generaron más de 15 exámenes sistemáticos e informes, muchos de los cuales se han publicado en revistas revisadas por pares. Actualmente se están redactando los documentos de orientación, que deberían estar listos para su consulta pública en el cuarto trimestre de 2024.

Publicaciones

Publicaciones del JECFA

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

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

OMS [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)

25. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- Summary and conclusions of the 99th JECFA meeting.
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/dc654d5c-d120-4477-a6f6-cb69239bbf42/content>
- FAO and WHO. 2024. Compendium of food additive specifications – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 97th Meeting, Rome, 31 October – 9 November 2023. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Monographs, No. 32. Rome.
<https://doi.org/10.4060/cc9815en>
- FAO and WHO. 2023. Compendium of food additive specifications – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 96th Meeting, Geneva, 27 June – 6 July 2023. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Monographs, No. 31. Geneva, Switzerland.
<https://doi.org/10.4060/cc7949en>
- FAO and WHO. 2024. Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-eighth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. (WHO Technical Report Series, No. 1055).
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240095533>
- FAO and WHO. 2024. Evaluation of certain food additives: ninety-seventh report of the Joint

²⁸ <https://www.fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj>

FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (WHO Technical Report Series, No. 1051).

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240090026>

- FAO and WHO. 2024. Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-sixth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (WHO Food Additives Series, No. 87) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240092549>
- FAO and WHO. 2023. Evaluation of certain food additives: ninety-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (WHO Technical Report Series, No. 1050) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083059>
- FAO and WHO. 2023. Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-fifth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (WHO Food Additives Series, No. 86) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068438>

Publicaciones de las JMPR

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

- FAO: <https://www.fao.org/pest-and-pesticide-management/guidelines-standards/faowho-joint-meeting-on-pesticide-residues-jmpr/es/>
- OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmpmr\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmpmr))

27. Entre las publicaciones recientes se encuentran las siguientes:

- FAO and WHO. 2024. Report 2023: Pesticide residues in food – Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc9755en>
- FAO and WHO. 2024. Pesticide residues in food 2022. Joint FAO/WHO meeting on pesticide residues. Evaluation Part II – Toxicological. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240085985>

Publicaciones de las JEMRA

- FAO and WHO. 2023. Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 1 & 2: General principle: meeting Report. Microbiological Risk Assessment Series No 42. Available at: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc8490en> and <https://www.who.int/publications/i/item/9789240082083>
- FAO and WHO. 2023. Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 4: Specific Commodity: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No 44. Available at: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc7460en> and <https://www.who.int/publications/i/item/9789240077959>
- FAO and WHO. 2023. Measures for the control of *Salmonella* spp. in poultry meat: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No 45. Available at: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9026en> and <https://www.who.int/publications/i/item/9789240078826>
- FAO and WHO. 2024. Measures for the control of *Campylobacter* spp. in poultry meat: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No 46. Available at: <https://openknowledge.fao.org/items/3dbc3cc9-2855-4124-ab03-efd6e3c27e05> and <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088085>

Otras publicaciones

- FAO and WHO. 2024. Food safety aspects of cell-based food – Report of the publication launch webinar, 7 April 2023. Rome and Geneva, Switzerland. <https://doi.org/10.4060/cc9838en>
- FAO and WHO. 2024. Cell-based food in the context of the Near East region – Report of the side event to the 11th Session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Near East (CCNE11), Rome, Italy, 21 September 2023. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0080en>
- FAO. 2024. Cell-based food and precision fermentation – Products, safety and the future role. Stakeholder roundtable meeting report, Shanghai, China, 6 November 2023. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0311en>
- FAO and WHO. 2024. Risk assessment of food allergens – Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens. Food Safety and Quality Series 16. Available at: <https://openknowledge.fao.org/items/2674e59c-59ce-484c-9b57-cbaa32275778> and <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088924>
- FAO and WHO. 2023. Risk assessment of food allergens. Part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin,

- mustard, buckwheat and oats. Food Safety and Quality Series 16. Available at: <https://openknowledge.fao.org/items/163bd3e3-da95-4ad1-b724-7b2e7c5b76dd> and <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>
- FAO and WHO. 2024. Food allergen brochures:
 - Priority food allergens. Available at: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1091en> and <https://iris.who.int/handle/10665/378476>
 - Food allergen reference doses. Available at: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1093en> and <https://iris.who.int/handle/10665/378970>
 - Precautionary allergens labelling (PAL). Available at: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1097en> and <https://iris.who.int/handle/10665/378974>
 - Exemptions from mandatory food allergen declaration. Available at: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1096en> and <https://iris.who.int/handle/10665/379046>
 - FAO. 2024. Review of derivation methods for dietary intake reference values for older infants and young children (in publication)
 - FAO. 2024. Computing PDCAAS for Protein Quality Assessment in Follow-up Formula for Young Children (in publication)
 - FAO. 2024. Development of a protein database and the way forward for reviewing protein requirements. Report of a joint FAO/IAEA technical meeting in Vienna, 10–13 October 2022. Rome. 54 pages (<https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1698270/>)

Próximas reuniones

28. **JMPR, 17-26 de septiembre de 2024. Roma (Italia).** En la reunión está previsto evaluar 36 compuestos, incluidos siete compuestos nuevos y cinco compuestos para su reevaluación periódica.
29. **JECFA, 10-19 de junio de 2025, Roma (Italia).** En la reunión está previsto evaluar la inocuidad de 10 aditivos alimentarios.

PARTE II: ASUNTOS FINANCIEROS Y PRESUPUESTARIOS

30. Las necesidades presupuestarias presentadas en este documento se basan en las solicitudes de asesoramiento científico de varios 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 2022-23, sobre la base de los gastos presupuestados. La información final sobre el gasto realizado en 2024-25 estará disponible a comienzos de 2026.

Presupuesto de la OMS

31. En la OMS, la mayoría 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 para fines concretos de los Estados miembros y otros donantes, mientras que parte de los gastos de personal procede de contribuciones voluntarias para fines generales y cuotas asignadas. La Unidad de Normas y Asesoramiento Científico del Departamento de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos de la División de Cobertura Sanitaria Universal/Poblaciones Más Saludables lleva a cabo la labor de asesoramiento científico tanto en materia de inocuidad alimentaria como de nutrición.
32. En el bienio 2022-23, los gastos correspondientes a las actividades y al personal relacionados con el asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria y nutrición ascendieron a 6 millones de USD, incluidos 4,7 millones de USD en relación con la inocuidad alimentaria. En el bienio 2024-25, los gastos correspondientes a las actividades y al personal relacionados con el asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria y nutrición ascendieron a 6,33 millones de USD.
33. El Canadá, la Unión Europea, el Japón, los Estados Unidos de América, 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. Se anima encarecidamente a otros miembros a seguir este ejemplo.
34. Las actividades de asesoramiento científico de la OMS dependen en gran medida de contribuciones para fines concretos 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

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

36. Para el bienio 2022-23, los gastos correspondientes a las actividades y el personal relacionados con el asesoramiento científico al Codex ascendieron a 5,6 millones de USD en lo que respecta a la inocuidad alimentaria y a 0,5 millones de USD en lo referente a la nutrición.

37. En el bienio 2022-23, el 100 % de los gastos de personal y el 68 % de los costos de las actividades efectivamente ejecutadas, que ascendían a 4,9 millones de USD, se sufragaron con cargo al presupuesto del Programa ordinario de la FAO, incluido un aumento de 1 millón de USD en el Programa de trabajo y presupuesto para 2020-21 (párrafo 30 del documento CL 163/3, y párrafo 59 del documento CL 164/3) con fines de asesoramiento científico y establecimiento de normas.

38. Por lo que respecta al bienio 2024-25, se han presupuestado 5,7 millones de USD para sufragar los gastos correspondientes a las actividades y el personal relacionados con el asesoramiento científico al Codex, que comprenden 5,4 millones de USD en el ámbito de la inocuidad alimentaria (costos de personal: 2 168 000 USD; costos de actividades: 3 201 000 USD) y 0,35 millones de USD en relación con la nutrición (costos de personal: 268 000 USD; costos de actividades: 82 000 USD). En el bienio 2024-25, aproximadamente un 86 % del presupuesto, que asciende a 4,9 millones de USD, representa asignaciones con cargo al presupuesto del Programa ordinario de la FAO. El 14 % restante se financia con cargo a contribuciones extrapresupuestarias del Canadá, los Estados Unidos de América y Australia. Está previsto recibir recursos extrapresupuestarios adicionales en el actual bienio.

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

40. 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).

41. En su conjunto, la contribución de la FAO y la OMS a la prestación de asesoramiento científico asciende a 12,1 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.