

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6 del programa

CX/LAC 22/22/6
Octubre de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Vigésima segunda reunión
Virtual, 24-28 de octubre de 2022

LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN

(Preparado por la Presidencia y Secretaría del CCLAC)

1. ANTECEDENTES

- 1.1 En 2009, durante la 25.^a reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), se debatió la petición específica formulada por el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe (CCLAC) de aclarar si el mandato de los Comités Coordinadores permitía plantear opiniones regionales, en plenaria, sobre los temas debatidos en el Codex.
- 1.2 El CCGP confirmó que el mandato de los Comités Coordinadores permite formular posiciones regionales sobre todos los temas debatidos en el marco del Codex, que tengan una importancia estratégica para la región.
- 1.3 Actualmente, existe un procedimiento acordado en la 18.^a Reunión del CCLAC para orientar a los Países Miembros acerca de posiciones regionales sobre temas pertinentes para la región. Esto ha ayudado a presentar un enfoque más coordinado en cuestiones estratégicas para los Países Miembros del CCLAC y ha mejorado también la capacidad de la región para establecer posiciones sólidas y equilibradas en las reuniones internacionales del Codex.
- 1.4 Por consiguiente, como parte de los preparativos para la 22.^a reunión del CCLAC, su Coordinador y la Secretaría del país anfitrión analizaron los temas sobre cuestiones de interés regional, de manera que sean considerados en la misma. Con esto en mente, se consideraron los documentos de labor del Codex pertinentes para la región de los años 2019, 2020, 2021 y los reportes finales de los diferentes Comités del Codex pertenecientes al mismo periodo en los cuales están claros los comentarios, preocupaciones y recomendaciones de los miembros del CCLAC. Además, se realizó el “Taller Regional para la socialización de las labores del Codex Alimentarius en los Países CCLAC 2020-2022”.
- 1.5 El propósito de este documento es considerar el trabajo del Codex relevante para la región del CCLAC, identificar áreas y formas de abordar estos problemas y formar un enfoque coordinado para ellos.

2. TEMAS DE RELEVANCIA PARA LA REGIÓN

- 2.1 Teniendo en cuenta que las encuestas previas carecían de una participación considerable de los miembros del CCLAC, con una tasa de respuesta del 27% en el 2020 y del 52% en el 2021, el Coordinador y la Secretaría de la CCLAC consideraron apropiado realizar una actividad en la cual se fomentara la participación y contacto directo con los países para la recopilación oportuna de información relevante a las preocupaciones y avances de la región. El evento “Taller Regional para la socialización de las labores del Codex Alimentarius en los Países CCLAC 2020-2022”, celebrado el 28 y 29 de julio, 1, 2, 3, 4 y 5 de agosto de 2022, mismo que tuvo la presencia de 24 de los 33 Países Miembros representando así el 72% de la región.
- 2.2 También se dio seguimiento a los temas que figuran por Comité Codex, al igual que, al de los Grupos de Trabajo por medios Electrónicos (GTE) en los que los Países Miembros del CCLAC son anfitriones. Se destacó los desafíos relacionados con el desarrollo de las actividades del Codex y se afirmó que el fortalecimiento de los sistemas nacionales y regionales de control para la inocuidad alimentaria era una preocupación prioritaria. La aplicación de las normas del Codex Alimentarius y las actividades complementarias de la FAO y la OMS servían para respaldar este esfuerzo.

2.3 Algunos elementos principales de la labor del Codex pertinentes a la región para las reuniones plenarias de los subcomités se presentan en el cuadro a continuación. En su mayoría fueron de manera virtual, por lo que esto permitió que más delegados se vinculen a las actividades de dichos subcomités. Previo a las consecuencias de la COVID-19 se había expresado la preocupación de falta de participación por algunos Países Miembros por falta de recursos. Por consiguiente, se extrajo la información de cuáles son los temas más debatidos y con intervenciones más recientes, en los que casi todos los Países Miembros participaron durante las reuniones plenarias y post plenarias de los comités. En general, la mayoría de los miembros indicaron que la virtualidad ha aumentado la frecuencia y mejora en eficacia de la comunicación regional. Los miembros también proporcionaron sus puntos de vista sobre posibles formas de cooperación fomentando el debate de dichos temas.

Cuadro 1 - Temas por Comité del Codex que los Países Miembros del CCLAC se centraron principalmente en las reuniones.

Comité	Temas	País que lidera o plantea	Comentarios
Comités de Asuntos Generales			
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos- CCCF	Plan(es) de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en determinados cereales y alimentos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños.	Brasil (copresidente)	Respaldar la propuesta de la presidenta (15µg por kg con respaldo de revisión dentro de 5 años) con el fin de llegar a un consenso y menciona la importancia de las medidas de mitigación del riesgo.
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos- CCCF	Niveles Máximos (NM) para el total de aflatoxinas y la ocratoxina en la nuez moscada, el chile, el pimentón seco, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma.	Brasil (copresidente)	1) Generar planes de muestreo asociados. 2) Proponer discusión en CCSC6 por la preocupación de que la mayoría de las hierbas culinarias, no se han identificado categorías concretas.
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos- CCCF	Niveles Máximos (NM) para el cadmio en el cacao y productos derivados de cacao.	Ecuador (presidente)	1) Se aprueban los NM propuestos para la categoría del cacao en polvo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) listo para el consumo y un compromiso para garantizar la tasa de rechazo aceptable para todas las regiones.
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos- CCCF	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Cadmio en granos de cacao.	Perú (presidente) Ecuador (copresidente)	Apoyar el avance del documento a trámite 5/8.
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos- CCCF	Niveles máximos de metilmercurio en algunas especies de pescado (reloj anaranjado y brótulas y congriperlas) y plan de muestreo asociado.	Varios	1) Apoyan los NM para el plomo en algunas categorías de alimentos. 2) Apoyan los NM de metilmercurio en algunas especies de pescado. 3) Menciona la importancia de diferenciar situaciones distintas que perjudican y atrancan la búsqueda de soluciones.

Comité	Temas	País que lidera o plantea	Comentarios
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios-CCFA	Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de vino.	Chile (liderando el documento de discusión)	El documento será presentado en el CCFA53 en el siguiente año, 2023.
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos-CCFH	Anteproyecto de árbol de decisión (revisión de los principios generales de higiene de los alimentos) (CXC 1-1969).	Brasil presentó el tema Honduras y Jamaica, entre otros	<ol style="list-style-type: none"> 1) Los “Instrumentos para determinar los puntos críticos de control (PCC)” al 45.º período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5/8 y su posterior incorporación como Anexo 2 en los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC1- 1969) (Apéndice III, Parte A), y 2) La consiguiente modificación de la Sección 3.7 del Capítulo 2 del CXC 1-1969 para hacer referencia al Anexo 2 (Apéndice III, Parte B).
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos-CCFH	Directrices para el control de <i>E. coli</i> productora de toxina Shiga (ECTS) en carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas.	Chile (presidente del GTE)	<p>Chile, con la asistencia de los Estados Unidos de América, Francia y Nueva Zelandia en calidad de copresidentes, es el encargado de dirigir el Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la elaboración del anteproyecto de directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas.</p> <p>La última versión de dicho proyecto de directrices ha sido publicada en la página web de la 53.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) y, actualmente, está abierta a la presentación de observaciones de todos los miembros y observadores (CL 2022/56/OCS-FH). Justo antes de la 53.ª reunión del CCFH tendrá lugar una reunión de un grupo de trabajo presencial para tomar en consideración las observaciones recibidas antes de debatir el proyecto de directrices en la sesión plenaria de la 53.ª reunión del CCFH.</p>
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos-CCFH	Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos.	Honduras (presidente) Chile (copresidente)	<p>Honduras, con la asistencia de los Estados Unidos de América y Chile en calidad de copresidentes, es el encargado de dirigir el anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos. La última versión de dicho proyecto de directrices ha sido publicada en la página web de la 53.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) y, actualmente, está abierta a la presentación de observaciones de todos los miembros y observadores (CL 2022/48/OCS-FH). Justo antes de la 53.ª reunión del CCFH tendrá lugar una reunión de un grupo de trabajo presencial para tomar en consideración las observaciones recibidas antes de debatir el proyecto de directrices en la sesión plenaria de la 53.ª reunión del CCFH.</p> <p>Del 11 al 13 de octubre de 2022 tuvo lugar en Honduras un taller sobre el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos para estudiar algunos aspectos de la aplicación práctica de orientación en este ámbito.</p>

Comité	Temas	País que lidera o plantea	Comentarios
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales-CCNFSDU	Principios generales para el establecimiento de VRN-N para personas de entre 6 y 36 meses de edad.	Costa Rica (miembro del GTE)	Es necesario realizar algunas pequeñas modificaciones para garantizar que las disposiciones contuvieran las referencias más actualizadas y para dar cabida a los avances en la sección sobre aditivos alimentarios.
Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras-CCMAS		Varios	<p>3) Revisión de las Directrices Generales sobre Muestreo (CXG50-2004).</p> <p>4) Revisión de métodos de análisis en CXS234: paquete viable de grasas y aceites.</p>
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas-CCPR	Directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas en los alimentos y los piensos.	Varios	<p>1) Preocupación del uso de inhibidores ambientales era una cuestión intersectorial que podía incluir medicamentos veterinarios, fertilizantes, aditivos para piensos, etc.</p> <p>2) Revisión de la Clasificación de Alimentos y Piensos (CXA 4-1989).</p> <p>3) Acuerdo general para restablecer al GTE y que continuará con el trabajo en Directrices en función de las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2021/38-PR. 192.</p>
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas-CCPR	Modificación de la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza	Tema planteado por Ecuador	<p>El Ecuador solicitó al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) que brindara aclaraciones sobre las disposiciones relativas a la parte del producto a la que se aplican los límites máximos de residuos (LMR) y que se analiza con respecto al Grupo 014 (Frutas variadas de piel no comestible) y el Grupo 006 (Frutas tropicales y subtropicales variadas de piel no comestible) a fin de asegurar que las <i>Directrices sobre la parte del producto a la que se aplican los límites máximos para residuos y que se analiza</i> (CXG 41-1993) y la <i>Clasificación de alimentos y piensos</i> (CXA 4-1989) mantengan una armonía en la clasificación del producto, a fin de salvaguardar la salud de los consumidores y evitar repercusiones negativas en el comercio.</p> <p>El Comité se mostró de acuerdo en enviar dicha petición al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la revisión de la Clasificación, el cual está presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por los Países Bajos.</p>
Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos-CCRVDF	Límite máximo de residuos (LMR) para clorhidrato de zilpaterol (grasa, riñón, hígado y músculo de ganado vacuno).	Varios	En debate, documento en circulación para comentarios.

Comité	Temas	País que lidera o plantea	Comentarios
Comités de Productos			
Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros- CCFFP			No se identificaron problemas específicos: trabajo en curso sobre especies de sardinas que se incluirán en el estándar para sardinas e interés en el trabajo sobre algas marinas.
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas- CCFFV	<ul style="list-style-type: none"> - Anteproyecto de norma para cebollas y chalotes. - Anteproyecto de norma para frutos de baya. - Anteproyecto de norma para el dátil fresco. 	México (presidente)	Aprobación bajo el trámite 5/8 - Apéndices II, III, VI respectivamente.
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites- CCFO	Enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Inclusión del aceite de aguacate.	México (presidente del GTE)	Chile manifestó su reserva sobre la definición ya que incluía una referencia al fruto entero y, en su opinión, el aceite de aguacate se deriva solamente del mesocarpio.
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites- CCFO	Anteproyecto de revisión de la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999): Inclusión del aceite de Sacha Inchi.	Perú	Sujeto a aprobación por CAC45. El borrador se preparará para circulación para comentarios en el Trámite 3 y consideración por CCFO28 (2024).
Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias- CCSCH	Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado.	México	<p>México mediante el CRD9 presentó los siguientes comentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Propuesta al cuadro 1: Chile y pimentón seco o deshidratado - Propuesta al cuadro 3: Requisitos físicos para el chile y pimentón seco o deshidratado - Propuesta al cuadro 4: Método de análisis
Comisión y Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius			
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius- CCEXEC	Aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia y la medida que se tienen en cuenta otros factores.	<p>Ecuador (coordinador regional)</p> <p>Uruguay (representante geográfico)</p> <p>Varios países en la presentación de CRD</p>	1) Se mantiene la postura de respetar a la ciencia como la base para la toma de decisiones; que no es necesaria una guía interpretativa, puesto que el Manual de Procedimiento es claro y que se podría llegar a votaciones en el caso de ser sumamente necesario; que lo OFL deben ser probados caso contrario no deberían ser tomados en cuenta; y, que no es necesaria una revisión ni del Manual de Procedimiento ni de las Declaraciones de Principios.

Comité	Temas	País que lidera o plantea	Comentarios
			<p>2) Los miembros mencionan que la estrategia sería remitirse a las recomendaciones de los órganos de asesoramiento científico y seguir el Manual de Procedimiento para llegar al consenso, tomar nota de las reservas de tal manera que no se impida el avance de las normas.</p> <p>3) Presenta una contrapropuesta realizada por los países de la región sobre el diagrama y el marco para la utilización de las Declaraciones en diferentes situaciones.</p>
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius-CCEXEC	Nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción	Ecuador (coordinador regional) Uruguay (representante geográfico)	Ver punto 2 de la Agenda.
Comisión del Codex Alimentarius- CAC	LMR para clorhidrato de zilpaterol	Ecuador y varios Países Miembros de la región que participaron en las discusiones informales organizadas por el presidente de la CAC	<p>Informe del presidente del CAC disponible en la página web del Codex.</p> <p>En apoyo a la ciencia y al apego al Manual de Procedimientos se consultará al CCLAC sobre la posición regional a adoptar ante la próxima CAC45.</p>

Cuadro 2 - Temas pertinentes a los Grupos de Trabajo por medios Electrónicos (GTE) en los que los países miembros de la Región de América Latina y el Caribe son anfitriones.

GTE	Desarrollo
<p><i>País anfitrión: Chile</i></p> <p>Directrices para el control de <i>E. Coli</i> productora de toxina Shiga (ECTS) en carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas.</p>	<p>Anexo cubre una guía específica para el control de STEC relacionado con los brotes que están destinados a ser consumidos sin cocinar.</p> <p>Los brotes y brotes caseros, los berros y los microvegetales en los que la semilla no se conserva en el producto final no se encuentran dentro del alcance de este documento. Este Anexo debe utilizarse junto con los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003), incluido el Anexo II para la producción de semillas germinadas.</p>
<p><i>País anfitrión: Honduras</i></p> <p>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos.</p>	<p>Continuar desarrollando el anteproyecto de directrices y anexos (productos frescos, productos pesqueros y sector lácteo), y solicitó a la FAO/OMS que programen comunicaciones regulares para facilitar la consideración de los resultados de JEMRA y obtener asesoramiento sobre cualquier tema relevante.</p>
<p><i>País anfitrión: México</i></p> <p>Enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales</p>	<p>Se recomienda que los valores de los parámetros que nos compartan estén lo más actualizados posible y que provengan de organizaciones académicas, de laboratorios de prueba reconocidos internacionalmente acreditados en las normas ISO o de productores cuyos datos sean obtenidos en laboratorios acreditados, así como también el método de obtención de los niveles de desmetilesteroles sea</p>

especificados (CXS 210-1999): Inclusión del aceite de aguacate.	acreditado por el organismo de acreditación de cada país. Estados Unidos de América, recomienda también que el porcentaje de Colesterol se incluya en una nota a pie de página en la Tabla 3 y solicita correcciones mientras que continúa recopilando información sobre tocoferoles y tocotrienoles como respuesta a CL22_13e.
<i>País anfitrión: Perú</i> Enmienda/Revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Inclusión del aceite de Sacha Inchi.	Prepara el anteproyecto de revisión de la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999): Inclusión del aceite de Sacha Inchi. El mandato del grupo está sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, para preparar el anteproyecto de revisión para circulación de comentarios en el Trámite 3.
<i>País anfitrión: Brasil</i> Plan(es) de muestreo para el total de aflatoxinas en ciertos cereales y alimentos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños.	Desarrollar en profundidad el plan de muestreo teniendo en cuenta la posibilidad de armonizar los previos para el maíz en grano; harina, sémola, sémola y copos con el plan de muestreo para Deoxynivalenol (DON) y fumonisinas; junto con el plan para alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños con el plan de muestreo para DON, teniendo en cuenta los puntos planteados en el párrafo 153 de REP22/CF15.

3. DOCUMENTOS DE DEBATE PARA POSICIONES REGIONALES

En el Cuadro 3 se presentan los temas de debate para las posibles posiciones regionales con la finalidad de que los proyectos de norma avancen en beneficio de la región. Tras la inclusión de los discursos principales para estimular el debate y el intercambio de información sobre cuestiones de actual interés, relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la labor del Codex, estos serían los temas de vital importancia. Los miembros de CCLAC reiteraron el apoyo al avance de los diferentes anteproyectos de norma de acuerdo a la validación científica realizada principalmente por los órganos auxiliares del Codex, tales como, El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPPR), la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA), la Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Nutrición (JEMNU). Así mismo, los Miembros aceptan que por el contrario estos podrían ser retenidos en base a justificación científica, de acuerdo al mandato y principios del Codex. Esta información fue recopilada mediante correos electrónicos recibidos desde los puntos de contacto de la región.

Cuadro 3 - Documentos de debate para posiciones regionales.

Comité de Codex	Tema
Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos – CCRVDF	Proyecto de norma para el Clorhidrato de Zilpaterol retenido en trámite 4.
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales – CCNFSDU	Inclusión oficial del trabajo sobre las Directrices para el desarrollo de perfiles de nutrientes para el etiquetado en la parte frontal del envase.
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales – CCNFSDU	Finalizar la actualización de la Norma de preparados complementarios para lactantes.
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas – CCPR	Modificación de la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos – CCCF	Aprobación de los Niveles Máximos de cadmio para el cacao en polvo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca), el mismo que en el CCCF15 se acordó adelantar el NM de 2.0mg/kg al Trámite 5/8 para su adopción por la CAC45, tomando nota de las reservas de

	la Unión Europea, Egipto, Uganda y Camerún.
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius – CCEXEC	Aplicación de las Declaraciones de Principios sobre la Función que desempeña la Ciencia y la medida que se tienen en cuenta otros factores.
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius – CCEXEC	Futuro del Codex, en relación a la modalidad de trabajo - virtual, híbrido, físico.
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius – CCEXEC	Nuevas tecnologías en los alimentos.

4. RECOMENDACIÓN

Se invita al Comité a:

- Examinar los temas planteados, preocupaciones y avances de los mismos que se resumen en el Cuadro 1 y 2 del presente documento.
- Identificar trabajos del Codex de interés regional no incluidos en el documento;
- Considerar formas de mejorar la capacidad de alcanzar acuerdos y dar seguimiento a los temas que sean relevantes para la región propuestos por los Miembros; y
- Examinar los temas incluidos en el Cuadro 3 identificando y si necesario añadiendo temáticas para el establecimiento de posibles posiciones regionales, para su aprobación como tal, que se presentarán al Comité pertinente o a la Comisión.