

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

CX/FFP 02/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

25ª reunión

Ålesund, Noruega, 3-7 de junio de 2002

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

A. DECISIONES DE LA COMISIÓN Y DEL COMITE EJECUTIVO SOBRE LOS TRABAJOS DEL COMITÉ

Proyecto de Norma para las Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos, Crustáceos y Moluscos

La Comisión **adoptó** el Proyecto de Norma tal como lo había propuesto el Comité.

Anteproyecto de Enmienda de la Norma para la Sardina y Productos Análogos

La delegación de Noruega, en su calidad de miembro responsable del nombramiento del Presidente del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, recordó que la Comisión, en su 21º período de sesiones, había pedido que en general se utilizara el Procedimiento Acelerado para incluir especies adicionales y especialmente para examinar el caso de *Clupea bentincki* propuesto por Chile. Aplicando su procedimiento específico, el Comité sobre Pescados y Productos Pesqueros había designado tres laboratorios independientes, y se había invitado a los países interesados a proporcionar muestras. En vista de los resultados obtenidos, el Comité había acordado proponer la inclusión de esta especie en la Norma. Puesto que no se había alcanzado el consenso al respecto en el 23º período de sesiones de la Comisión, el Comité había examinado nuevamente esta cuestión en su 24ª reunión y había confirmado su conclusión anterior, considerando que no había elementos nuevos. Asimismo la Comisión tomó nota de que el Comité había iniciado un examen de su procedimiento actual.

La delegación de Chile subrayó que se había aplicado el procedimiento previsto para la inclusión de especies y que debían reconocerse sus resultados; en la última reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros no se habían aportado elementos nuevos y no existía justificación alguna para seguir aplazando la adopción de la enmienda hasta que se elaborara un nuevo procedimiento. La delegación señaló que *Clupea bentincki* se consideraba en general un producto análogo a la sardina, incluso en la clasificación de la FAO, y que las objeciones presentadas para su inclusión no se basaban en datos científicos y creaban obstáculos injustificados para el comercio en relación con intereses económicos; todo esto aportaba credibilidad a los objetivos de la Comisión y a sus procedimientos de establecimiento de normas.

La delegación de Marruecos manifestó su oposición a la enmienda, puesto que el procedimiento no se había seguido de manera adecuada al no haberse examinado muestras procedentes de Marruecos, y por considerar que sólo *Sardina pilchardus* debía presentarse en el mercado como sardina. El nombre de los productos no debía ser determinado por su presentación, como ocurría con la mayor parte de las especies “análogas a la sardina” incluidas en la Norma, y el Comité debía reexaminar su procedimiento previamente a la inclusión de nuevas especies. La delegación destacó que la competencia desleal de tales productos afectaba gravemente los intereses económicos de Marruecos como país exportador, y que no podía aceptar la inclusión de una nueva especie en la Norma.

Debido a la falta de tiempo la Comisión suspendió el debate sobre el tema, no llegándose a conclusión alguna (ALINORM 01/41, párr. 159-165).

Anteproyecto de Código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros

La 49ª reunión (extraordinaria) del Comité Ejecutivo remitió las observaciones de Malasia acerca del ámbito de aplicación del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros para un examen ulterior (ALINORM 03/3, párr. 9). El Código se examinará en el **Tema 5 del Programa**.

Aprobación de nuevos trabajos

La 49ª reunión (extraordinaria) del Comité Ejecutivo aprobó como nuevo trabajo el Anteproyecto de enmienda a la norma para la langosta congelada rápidamente y la elaboración de un Anteproyecto de norma para los peines (ALINORM 03/33, párr. 21, Apéndice III). Estas normas se examinarán en los **Temas 9 y 10 del Programa**.

B. DECISIONES GENERALES DE LA COMISIÓN

Marco estratégico y plan a plazo medio 2003-2007

La Comisión debatió y en conclusión aprobó el Proyecto de Marco Estratégico, incluida la Declaración de Visión Estratégica. Convino en que la Secretaría debía revisar el Proyecto de Plan a Plazo Medio a la luz del Marco Estratégico, los debates y las observaciones escritas, e incorporar los elementos del Plan de Acción del Presidente acordados por la Comisión. Seguidamente se distribuiría el Proyecto Revisado de Plan a Plazo Medio para que aportaran sus observaciones los comités coordinadores del Codex, los demás comités del Codex, los gobiernos miembros y las organizaciones internacionales, a fin de que las 50ª y 51ª reuniones del Comité Ejecutivo lo examinaran y la Comisión lo finalizara en su 25ª reunión.

C. RASTREABILIDAD

Comité Ejecutivo

El Comité Ejecutivo debatió en su 49ª reunión Extraordinaria (Octubre de 2001) los posibles enfoques para abordar la cuestión de la rastreabilidad en el ámbito del Codex en base a un documento preparado por la Secretaría. El Comité Ejecutivo recomendó que el Comité sobre Principios Generales examinara los dos aspectos de la rastreabilidad, a saber, el de objetivo de inocuidad de los alimentos (es decir, como medida MSF) y el de objetivo legítimo, como una medida de OTC. No obstante, el Comité Ejecutivo opinaba que la atención debería dirigirse en primer lugar a la utilización de la rastreabilidad como opción de gestión de riesgos en los Principios Prácticos para el Análisis de Riesgos, e hizo notar también la función que desempeñaba el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. El Comité Ejecutivo convino en que correspondía a los Comités competentes (incluidos los Comités sobre Principios Generales, sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, sobre Higiene de los Alimentos y sobre Etiquetado de los Alimentos) emprender los trabajos que consideraran oportunos, en el ámbito de sus respectivos mandatos (ALINORM 03/3, párr. 29-33).

Comité sobre Higiene de los Alimentos

El Comité sobre Higiene de los Alimentos, en su 34ª reunión (octubre de 2001), tomó nota de su decisión anterior de que la rastreabilidad se examinaría en el contexto de su trabajo sobre el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos. Sin embargo, el Comité estimó que era prematuro emprender un trabajo específico sobre la rastreabilidad en relación con la higiene de los alimentos. Por tanto, reiteró su petición al grupo de redacción de que tuviera en cuenta el concepto de rastreabilidad en la elaboración ulterior de los Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (ALINORM 03/13, párr. 170-171).

Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

El Comité, en su 10ª reunión (febrero de 2002) y tuvo un debate extensivo sobre la aplicación de la rastreabilidad en el contexto de los sistemas de inspección y certificación y decidió que un grupo de trabajo preparara un documento de trabajo para distribución, observaciones y examen ulterior en su próxima reunión (ALINORM 03/31, párr. 53-67)

Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos

La tercera reunión del Grupo de Acción examinó los aspectos de rastreabilidad en el ámbito del Proyecto de Principios para el análisis de riesgos sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos (Sección III - Principios - Gestión de riesgos)

El Grupo de Acción opinó que la resolución de esta cuestión revestía importancia con el fin de llegar a una conclusión definitiva sobre el texto del Proyecto de Principios. Observó que la adición de un nuevo párrafo a continuación del párrafo 20 sobre los instrumentos específicos para la puesta en práctica y ejecución de medidas de gestión de riesgos hacía posible situar la cuestión de la rastreabilidad en contexto como uno de estos instrumentos, dejando a un lado su uso para otros fines. Sobre esta base se redactó un texto conciliatorio, que fue aceptado por el Grupo de Acción. Al elaborar dicho texto conciliatorio, el Grupo de Acción reconoció que existían aplicaciones de rastreo de productos (rastreabilidad) distintas de la gestión de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, y que dichas aplicaciones deberían ser coherentes con las disposiciones de los Acuerdos sobre MSF y OTC. El representante del 49º Paralelo señaló que dichas aplicaciones debían ser también coherentes con las disposiciones del Protocolo de Cartagena cuando entrara en vigor. El Grupo de Acción señaló que seguirían examinándose estas cuestiones de más amplio alcance en el ámbito del Codex (ALINORM 03/34, párr. 22-28).

En consecuencia los párrafos y la nota al pie de página siguientes se incluyeron en el *Proyecto de Principios para el análisis de riesgos sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos*:

20. La vigilancia tras la puesta en el mercado puede ser una medida apropiada de gestión de riesgos en circunstancias específicas. Su necesidad y utilidad deberán considerarse caso por caso durante el proceso de evaluación de riesgos y debería considerarse su viabilidad práctica durante la gestión de riesgos. La vigilancia tras la puesta en el mercado podrá realizarse con los siguientes objetivos:

A) verificar conclusiones sobre la ausencia o la posible presencia, impacto e importancia de los efectos potenciales sobre la salud de los consumidores ; y

B) realizar una vigilancia sobre los cambios en el nivel de consumo de nutrientes, asociados a la introducción de alimentos que pudieran alterar significativamente el estado nutricional, con el fin de determinar su impacto en la salud humana.

21. Podrían ser necesarios los instrumentos específicos para facilitar la puesta en práctica y ejecución de medidas de gestión de riesgos, por ejemplo, métodos analíticos apropiados y materiales de referencia y el rastreo de productos⁹ con el fin de facilitar la retirada del mercado cuando ha sido identificado un riesgo a la salud humana o para apoyar el seguimiento posterior a la comercialización en las circunstancias indicadas en el párrafo 20.

El Grupo de Acción finalizó el *Proyecto de Principios para el análisis de riesgos sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos* y el *Proyecto de Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de AND recombinante* y los adelantó al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 25º período de sesiones.

D. CUESTIONES REMITIDAS POR Y OTROS COMITÉS

1. COMITE SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

La 33ª Reunión del Comité aprobó las disposiciones sobre aditivos en el Proyecto de Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos crustáceos y moluscos (adoptado por la Comisión en el Trámite 8) y en el Proyecto de Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado.

La 34ª reunión examinó un documento de discusión sobre el uso de cloro activo como acordado en la 33ª Reunión. El Comité observó que el cloro activo se utilizaba comúnmente como agente de descontaminación/agente desinfectante en el tratamiento de agua o tratamiento de superficie de los alimentos. A este respecto, una serie de delegaciones señaló que los problemas de inocuidad que podían asociarse con el uso de este compuesto estaban relacionados principalmente con una manipulación no apropiada o mal uso. Se observó que la labor del CCFAC a este respecto no debería impedir a los países

⁹ Se reconoce que estas son otras aplicaciones del rastreo de productos. Estas aplicaciones deberían ser congruentes con las provisiones de los Acuerdos de SPS y TBT. La aplicación del rastreo de productos para este área es referida en ambos Acuerdos en consideración dentro del marco de Codex en base a la decisión en la 49ª Sesión de CCEXC.

utilizar esta sustancia química para prevenir la contaminación microbiana que podía darse en el agua o los alimentos. Otras delegaciones indicaron que el CCFAC debería tener en cuenta el trabajo que estaban realizando otros Comités del Codex, y en este sentido, sugirieron que al abordar esta cuestión el Comité podría trabajar junto con el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos.

El Comité reconoció la necesidad de que el cloro activo fuera evaluado globalmente por el JECFA. En este sentido se indicó que toda evaluación de riesgos debería tener en cuenta los usos diferentes de este compuesto, incluidos los subproductos de reacciones entre cloro activo y sustancias orgánicas en los alimentos y/o el agua. La Secretaría del JECFA indicó que cualquier cuestión que se planteara sobre esta materia al JECFA, debería estar clara en cuanto a qué aspecto(s) tenía(n) que ser evaluado(s). La delegación de los Estados Unidos observó que los aspectos microbiológicos y químicos se deberían considerar y que tal estudio se podría hacer en una Consulta FAO/OMS de expertos.

El Representante de la OMS indicó que las *Directrices para la calidad del agua potable de la OMS* recomendaban un nivel máximo de cloro activo de 5 ppm e indicó que dicho nivel era inocuo y protegía la salud de los consumidores. Pidió al Comité que observara el hecho de que el uso de cloro activo en el tratamiento del agua para el procesado de alimentos podría comprometer el equilibrio entre los beneficios de reducir la contaminación microbiana y la salud pública. Sugirió con insistencia que el CCFAC continuara estudiando esta cuestión de modo que se tuvieran en cuenta todos los riesgos/beneficios para la salud pública, a fin de que la salud de los consumidores no corriera riesgos.

El Comité acordó que el documento de examen fuera revisado por Dinamarca en colaboración con Finlandia, Israel, Noruega y la OMS, a la luz de los debates anteriores y se remitieran observaciones en respuesta a la carta circular anexa a este informe, para someterlo a examen en su próxima reunión (ALINORM 03/12, párr. 69-73).

2. COMITE SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

El Comité sobre higiene de los alimentos examinó las disposiciones de higiene en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Este asunto se examinará en el **Tema 5 del Programa**.

3. GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS

En adición a los asuntos mencionados arriba, los representantes de la FAO y la OMS anunciaron que estaban programando convocar una Consulta FAO/OMS de expertos sobre animales modificados genéticamente, de cuyos resultados se daría cuenta al Grupo de Acción (ALINORM 03/34, párr. 96).

4. COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

El Comité aceptó la información de la delegación de Noruega sobre la disponibilidad de estudios en colaboración y ratificó el método WEFTA para determinar el contenido de sal en el pescado salado de la familia de los *Gadidae* como método del Tipo II, en el entendimiento de que el resultado se calcularía sobre la base del contenido de cloruro. El Comité convino también en que el método de determinación de la histamina en el arenque del Atlántico salado (AOAC 977.13) era aplicable a todas las especies de peces en las que el contenido de histamina era motivo de preocupación y ratificó el método para el “pescado y productos pesqueros”, ya que de ese modo se aplicaría a todas las normas pertinentes (ALINORM 01/23, párr. 93). El Proyecto de Norma se examinará en el **Tema 4 del Programa**.

El CCMAS aprobó los métodos propuestos por el CCFFP como indicato en la Tabla adjunta (Alinorm 01/23, Apéndice IV).

B. COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

1. Métodos remitidos de nuevo al CCCFFP

Producto	Disposición	Método y principio	Nota del CCMAS	Ratificación como tipo
Barritas de pescado congeladas rápidamente y porciones de pescado empanadas y rebozadas (salvo para algunas especies de pescado de carne blanda)	Proporción entre filetes y carne de pescado picada	Método WEFTA <i>Gravimetría</i>	Se pide al Comité sobre los productos en cuestión que proporcione la referencia al método publicado.	I
Barritas de pescado congeladas rápidamente y porciones de pescado empanadas y rebozadas	Proporción de carne de pescado contenida en las barritas (núcleo de pescado)	AOAC 996.15 (con un factor de ajuste del 2% para los productos crudos empanados y rebozados por inmersión, y del 4% para los productos precocinados) <i>Gravimetría</i>	El método AOAC 996.15 es una versión modificada de AOAC 971.13, que se ratificó anteriormente.	I
Pescado salado de la familia de los <i>Gadidae</i>	Sal	Método WEFTA <i>Titulometría (Mohr)</i> <i>Sal determinada como cloruro expresado como cloruro sódico</i>	Se pide al Comité sobre los productos en cuestión que proporcione un método de referencia.	II

2. Métodos propuestos en normas en elaboración

Pescado y productos pesqueros	Histamina	AOAC 977.13 Fluorimetría		II
-------------------------------	-----------	-----------------------------	--	----