

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 2 del programa

CX/FH 22/53/2
Octubre de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima tercera reunión

San Diego (Estados Unidos de América)

29 de noviembre - 2 de diciembre de 2022 y 8 de diciembre de 2022 (aprobación del informe)

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (82.^a REUNIÓN DEL CCEXEC)

Examen crítico¹

1. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, recomendó a la Comisión que, en su 45.^o período de sesiones², aprobara el proyecto de Directrices para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos en el trámite 8 y el anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos en el trámite 5/8 y destacó la labor en curso para facilitar la finalización de los trabajos sobre el anteproyecto de Directrices para el control de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas, así como el anteproyecto de Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos, dentro de los plazos acordados.

Un modelo para la futura labor del Codex³

2. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, acordó crear un subcomité para elaborar, en colaboración con la Secretaría del Codex, un informe con una propuesta de esquema sobre el futuro del Codex para presentarlo al Comité Ejecutivo en su 84.^a reunión, teniendo en cuenta las opiniones de los miembros y observadores, la FAO y la OMS, los presidentes de los comités del Codex, los coordinadores regionales y las secretarías de los países hospedantes.

60.^o Aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius: 1963-2023⁴

3. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, tomó nota de los planes¹⁹ iniciales que le había comunicado la Secretaría del Codex para celebrar el 60.^o aniversario del Codex y aportó otras sugerencias de actividades regionales, expresó su compromiso con la promoción a todos los niveles a fin de lograr la participación más amplia posible y fomentar el aniversario y alentó a los miembros y observadores a participar plenamente en las primeras etapas de la planificación a fin de indicar sus propias contribuciones.

¹ REP22/EXEC1, párrafos 15 a 18.

² Se proporcionará verbalmente información actualizada sobre los debates mantenidos en el 45.^o período de sesiones de la CAC.

³ REP22/EXEC1, párrafos 86 a 101.

⁴ REP22/EXEC1, párrafos 122 a 129.

Nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción⁵

4. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, reconoció que los trabajos en curso del Comité sobre “nuevas fuentes de alimentos” no impedirían que los comités emprendieran otros trabajos que correspondiesen a sus respectivos mandatos.

5. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, convino en que el subcomité creado con el fin de investigar posibles mecanismos para tratar cuestiones transversales, genéricas y nuevas del Codex, como las nuevas fuentes de alimentos en el contexto de la inocuidad alimentaria, la calidad y el etiquetado de los alimentos y el estado de la ciencia conexas, las necesidades y prioridades de los miembros, así como cualquier otra consideración identificada, continuara realizando su examen gradual de estas cuestiones, basándose en un análisis de la información reunida a través de la carta circular, los documentos de sesión (CRD) y el informe de la 82.^a reunión del CCEXEC.

Seguimiento del uso y los efectos de las normas del Codex⁶

6. El Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, debatió el proyecto de mecanismo para hacer un seguimiento de la utilización y los efectos de los textos del Codex (Meta 3: "Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex") y, además:

- Reconoció los beneficios y los desafíos de hacer un seguimiento del uso y los efectos de los textos del Codex, así como la importancia de participar en la evolución del proceso y del examen periódico.
- Aprobó el enfoque propuesto para elaborar el marco de seguimiento y evaluación del Codex y señaló que en el año 2022 se pondría a prueba el enfoque reformado de la encuesta y que los resultados preliminares se presentarían en la 83.^a reunión del Comité Ejecutivo y el 45.^o período de sesiones de la Comisión.
- Alentó a los miembros y observadores a señalar posibles recursos que apoyaran la recogida de datos para esta labor, en particular por medio de estudios de casos que deberían seleccionarse con arreglo a un conjunto de criterios establecidos previamente y que el alcance y el contexto de dichos estudios deberían indicarse con claridad.

7. La encuesta piloto se puso en marcha el 20 de septiembre de 2022. Se puede obtener más información sobre la encuesta y el enfoque en su página web⁷.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (51.^a REUNIÓN DEL CCFH)

Cuestiones pendientes de la 51.^a reunión del CCFH⁸

8. El CCFH, en su 51.^a reunión, observó que las solicitudes del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), formuladas en su 40.^a reunión, contribuirían a hacer de la *Norma general sobre los métodos de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999)⁹ una fuente única de información más fácil de utilizar en relación con todos los métodos analíticos del Codex y acordó, en principio, transferir los métodos que figuran en los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) a CXS 234. El Comité tomó nota además de la oferta del Brasil de examinar los métodos que figuran en CXS 231 para determinar su idoneidad para los fines previstos y su posible conversión a criterios basados en el rendimiento, para su examen por el CCFH en su 52.^a reunión. Esta cuestión no se abordó en la 52.^a reunión del CCFH, debido al carácter abreviado del programa.

9. El Brasil ha llevado a cabo una revisión de los métodos de análisis de CXS 231-2001 y ha presentado el resultado de dicha revisión junto con una recomendación para que se someta a la consideración del CCFH en su 53.^a reunión. Esto se presenta en el Apéndice 1.

⁵ REP22/EXEC1, párrafo 85.

⁶ REP22/EXEC1, párrafo 121.

⁷ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/monitoring/es/>

⁸ REP20/FH, párrafo 8.

⁹ CX/FH 19/51/2.

RECOMENDACIONES

10. Se invita al CCFH a que, en su 53.^a reunión:
 - i. **Tome nota de la información** que se presenta en los párrafos pertinentes.
 - ii. **Aliente** a los miembros y observadores a que, con ocasión del 60.^o aniversario de la Comisión, planifiquen y lleven a cabo actividades para dar a conocer el Codex y obtener apoyo político de alto nivel para su labor, y a que estudien la posibilidad de organizar un evento regional para celebrar este aniversario.
 - iii. **Aliente** a los miembros y observadores a que participen activamente en las oportunidades de contribuir a los debates en el Comité Ejecutivo (es decir, la puesta en práctica de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex, el futuro del Codex, las nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción y el seguimiento del uso de las normas del Codex) a través de sus Coordinadores Regionales o respondiendo a las cartas circulares pertinentes al respecto.
 - iv. **Examine** la propuesta que figura en los párrafos 11 y 12 del Apéndice 1 sobre los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001).

Apéndice 1

REVISIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LOS ALIMENTOS IRRADIADOS DE CXS 231

(preparado por Brasil)

Antecedentes

1. El CCFH, en su 51.^a reunión, examinó una propuesta del CCMAS de transferir los métodos que figuran en los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) a la *Norma general sobre los métodos de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) y tomó nota, además, de la oferta del Brasil de examinar los métodos de CXS-231-2001 para determinar su idoneidad para los fines previstos y su posible conversión a criterios basados en el rendimiento, para su examen por el CCFH en su 52.^a reunión.
2. El Brasil preparó un documento de referencia con recomendaciones (CL 2020/55-FH, [Apéndice II](#)) en el que se solicitaba a los miembros que presentaran sus observaciones sobre lo siguiente:
 - a. La propuesta de no establecer criterios de rendimiento.
 - b. La adecuación para los fines previstos de los métodos de identificación de alimentos irradiados y sus respectivas enmiendas; supresión del año y mayor especificación de los productos y la disposición.
3. Se recibieron observaciones de 15 miembros y un observador, que están compiladas [aquí](#) (solo en idioma original). Dado que la 52.^a reunión del CCFH se celebró virtualmente con un programa abreviado y con restricciones de tiempo, el debate sobre este tema se aplazó para someterlo a la consideración del CCFH en su 53.^a reunión.
4. Tras el examen del ámbito de aplicación de los métodos y del informe del CCMAS donde consta la aprobación de la norma CXS 231-2001, se entendió que los métodos de esta última se utilizan únicamente para fines de etiquetado, con objeto de verificar si se ha irradiado un alimento. Esta cuestión quedó aclarada en el párrafo 100 del Informe de la 23.^a reunión del CCMAS, celebrada en 2001, cuando una delegación recordó que la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) exigía el etiquetado obligatorio de los alimentos irradiados, por lo que era necesario establecer métodos con fines de control. En aquella reunión, el Comité mantuvo un amplio debate sobre la tipología de los métodos propuestos. Algunas delegaciones indicaron que esos métodos podían atribuirse al Tipo I, ya que solo ofrecían una estimación de los resultados positivos o negativos, mientras que otras delegaciones señalaron que en esos métodos podían diferenciarse entre los tipos II y III. Finalmente, el CCMAS decidió ratificar los métodos propuestos y llegó a la conclusión de que el método EN 1785:1996 para la detección de alimentos irradiados que contienen grasa, a partir del análisis de las 2-alquilciclobutanonas mediante cromatografía de gases/espectrofotometría de masas debía ser ratificado como método del Tipo III, mientras que los métodos restantes se consideraron del Tipo II.

Posibilidad de conversión a criterios basados en el rendimiento

5. Los métodos que figuran en CXS 231-2001 ofrecen únicamente una estimación de resultados positivos o negativos. No es posible establecer criterios basados en el rendimiento porque, al tratarse de métodos de detección, no se cuenta con todos los parámetros necesarios que permiten la conversión en características analíticas generalizadas adecuadas (exactitud, aplicabilidad [matriz, rango de concentración y preferencia dada a métodos “generales”]; límite de detección; límite de determinación; precisión: repetibilidad intralaboratorio [dentro del laboratorio], reproducibilidad interlaboratorio [dentro del laboratorio y entre laboratorios]). Asimismo, de acuerdo con el Manual de procedimiento del Codex, apartado *Instrucciones de trabajo para la aplicación del enfoque por criterios en el Codex*, debe señalarse el nivel máximo, el nivel mínimo, cualquier otro nivel regulado o el grado de concentración de interés especificado. En el caso de los métodos mencionados en CXS 231- 2001 y enumerados en el cuadro que figura a continuación no existe ningún nivel máximo ni mínimo establecido para las disposiciones citadas. Por ello, se propuso que no era posible establecer criterios basados en el rendimiento para estos métodos. En respuesta a la carta circular CL 2020/55-FH, los miembros estuvieron de acuerdo con la propuesta de no establecer criterios de rendimiento, ya que no era posible evaluar el rendimiento analítico de los métodos validados.

Adecuación de los métodos para su finalidad

6. Considerando que el CCMAS había decidido suprimir el año de aprobación de los métodos que figuran en la *Norma general sobre los métodos de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999), ya que se debería utilizar la versión más reciente del método, se invitó a los miembros a formular observaciones sobre la supresión del año.
7. Además, se modificó el nombre de los productos y las disposiciones para aportar mayor claridad al ámbito de aplicación de los métodos.
8. Con estos cambios propuestos, se pidió a los miembros que confirmaran que los métodos enumerados eran adecuados para su finalidad. Las respuestas a la carta circular CL 2020/55-FH confirmaron que los métodos citados eran adecuados para su finalidad. No hubo objeciones a la supresión del año de adopción de los métodos ni a la especificación de los productos en el cuadro. Se incluyeron alimentos específicos entre paréntesis porque se utilizaron en la validación del método. Deberían ir precedidos de la mención "por ejemplo", ya que no constituyen una enumeración exhaustiva de todos los alimentos a los que se podría aplicar el método. La disposición, los métodos, los productos y los principios propuestos figuran en el Cuadro 1.
9. Conviene prestar especial atención al método de cribado EN 13783, teniendo en cuenta que se propone dejar de aplicarlo a la "carne picada cruda", que anteriormente figuraba en la lista junto con las hierbas aromáticas y las especias, ya que al revisar los métodos de análisis no se pudo encontrar información sobre la validación de este método para la "carne picada cruda".
10. A partir de todas las observaciones recibidas, se han modificado los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) que se presentan en el Cuadro 1.

Recomendación

11. Se invita al CCFH a considerar el análisis anterior y a recomendar al CCMAS:
 - i. que considere que los métodos de análisis para los alimentos irradiados que figuran en los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) siguen siendo adecuados para su finalidad;
 - ii. que se los incluya en CXS 234-1999 con los cambios propuestos en el Cuadro 1, a reserva de que se confirme si el método EN 13783 es adecuado para su finalidad en el caso de la carne picada cruda.
12. Se recomienda que, tras la inclusión de los métodos en CXS 234-1999, la Comisión revoque los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001).

Cuadro 1. Métodos generales para la detección de alimentos irradiados

(El texto añadido está subrayado y **en negrita** y el que se suprime está ~~tachado~~)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Alimentos que contienen grasa (por ejemplo, carne y pollo crudos, queso, frutas)	Detección de alimentos irradiados - <u>Detección de hidrocarburos inducidos por radiación</u>	EN 1784:-1996-	Análisis de hidrocarburos por cromatografía de gases	Tipo II
Alimentos que contienen grasa (por ejemplo, carne y pollo crudos, huevo entero líquido)	Detección de alimentos irradiados - <u>Detección de 2-alquilciclobutanonas inducidas por radiación</u>	EN 1785:-1996-	Análisis de 2-alquilciclobutanonas mediante cromatografía de gases o espectrofotometría	Tipo III
Alimentos que contienen hueso	Detección de alimentos irradiados - <u>Señal de resonancia de espín electrónico (REE) inducida por radiación, atribuida a la hidroxiapatita (componente principal de los huesos)</u>	EN 1786:-1996-	Espectroscopia de respuesta espectral amplia	Tipo II
Alimentos que contienen celulosa (por ejemplo, nueces y especias)	Detección de alimentos irradiados - <u>Señal de resonancia de espín electrónico (REE) inducida por radiación atribuida a la celulosa cristalina</u>	EN 1787:-2000-	Espectroscopia de respuesta espectral amplia	Tipo II
Alimentos que contienen minerales de silicato (por ejemplo, hierbas, especias, sus mezclas y gambas)	Detección de alimentos irradiados - <u>Curva de brillo de termoluminiscencia utilizada para indicar el tratamiento del alimento por irradiación</u>	EN 1788:-2001-	Termoluminiscencia	Tipo II
Alimentos que contienen minerales de silicato (por ejemplo, mariscos, hierbas, especias, condimentos)	Detección de alimentos irradiados - <u>Medición de intensidad de luminiscencia fotoestimulada</u>	EN 13751:-2002-	Luminiscencia fotoestimulada	Tipo III
Alimentos que contienen azúcar cristalina (por ejemplo, frutas desecadas y uvas pasas)	Detección de alimentos irradiados - <u>Señal de resonancia de espín electrónico (REE) inducida por radiación atribuida al azúcar cristalina</u>	EN 13708:-2001-	Espectroscopia de respuesta espectral amplia	Tipo II
Hierbas aromáticas, y especias y carne picada cruda	Detección de alimentos irradiados - <u>Diferencia entre recuento de microorganismos totales y recuento de microorganismos viables</u>	EN 13783:-2001- NMKL 231 (2002)	Técnica de filtro epifluorescente directo /Recuento aeróbico en placa (DEFT/APC) (Método de selección)	Tipo III

Alimentos que contienen ADN (por ejemplo, productos alimenticios, de origen tanto animal como vegetal, como diversas carnes, semillas, especias y frutas desecadas)	Detección de alimentos irradiados - <u>Detección de fragmentación del ADN, debida presuntamente al tratamiento por irradiación.</u>	EN 13784:2004	Ensayo cometa del ADN (Método de selección)	Tipo III
--	--	----------------------	--	-----------------