

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

Tema 8.1 del programa

CX/CAC 21/44/15 Add.1

Julio de 2021

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo cuarto período de sesiones

8 – 17 de noviembre de 2021

### NUEVAS FUENTES DE ALIMENTOS Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN: ¿EXIGEN LA ATENCIÓN DEL CODEX Y SUS ORIENTACIONES?

(Documento elaborado por la FAO y la OMS)

1. La FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) están prestando atención a varias cuestiones emergentes que inciden en los sistemas agroalimentarios y son pertinentes para la inocuidad y calidad de los alimentos, entre ellas, las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos. A través de este breve documento, la FAO y la OMS desean llamar la atención del Codex sobre estas cuestiones y, si los miembros están interesados, solicitar asesoramiento al Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, el Comité Ejecutivo) en relación con:

- los mecanismos a través de los cuales la FAO y la OMS pueden intercambiar información sobre estos temas de interés con los comités pertinentes;
- las modalidades para considerar cómo se podría iniciar y retomar la labor del Codex relativa a estas cuestiones transversales;
- los procesos que permitirían que el Codex evaluara de manera integral la necesidad de adoptar medidas relacionadas con estas cuestiones transversales y les otorgara prioridad.

#### Antecedentes

2. Un reconocimiento cada vez mayor de los retos relacionados con la alimentación de una población mundial en crecimiento y, al mismo tiempo, con la producción de alimentos de forma más sostenible, está impulsando innovaciones en los sistemas alimentarios que están dando forma a nuestro panorama agroalimentario futuro. Algunas de estas tecnologías totalmente innovadoras se encuentran ya en distintas fases de desarrollo en todo el mundo, por lo que es fundamental evaluar de manera objetiva los beneficios que podrían aportar, así como los riesgos que conllevan, incluidas las preocupaciones vinculadas a la inocuidad y calidad de los alimentos. Uno de estos ámbitos emergentes es el de los “alimentos y sistemas de producción nuevos”, un ámbito que ya está creciendo rápidamente y es muy probable que lo haga más aún con el tiempo.

3. A efectos de facilitar futuros debates en torno a este tema, por “alimentos nuevos” se entienden aquellos que no se consumen de manera amplia, bien porque han surgido recientemente en el espacio del comercio al por menor mundial gracias a innovaciones tecnológicas, bien porque su consumo históricamente se ha visto restringido a regiones específicas del mundo. Estos alimentos también se consideran “nuevos” en el marco de las normas del Codex vigentes. Los sistemas de producción de alimentos nuevos reflejan innovaciones o avances novedosos en relación con las tecnologías alimentarias preexistentes que contribuyen a producir algunos de los alimentos nuevos objeto de discusión.

4. A través de su programa prospectivo, la FAO ha realizado el seguimiento de una serie de oportunidades y desafíos emergentes que inciden en los sistemas agroalimentarios y son pertinentes para la inocuidad de los alimentos<sup>1</sup>. Es preciso considerar debidamente las preocupaciones relativas a la inocuidad y calidad asociadas a los alimentos y sistemas de producción nuevos, ya que no solo pueden tener implicaciones para la salud pública, sino también para los marcos reglamentarios y el comercio. A continuación, se enumeran algunos de los temas más destacados en relación con los alimentos y sistemas de producción nuevos:

- Algas marinas
- Microalgas
- Insectos comestibles
- Productos alimenticios basados en el cultivo de células (carne, pescado, productos lácteos)
- Proteínas vegetales alternativas
- Alimentos impresos en 3D

5. Si bien por sí solas las tecnologías no siempre son transformadoras, estas innovaciones están apareciendo en un momento en que múltiples condiciones diferentes –factores socioeconómicos y ambientales, actitudes de los consumidores, contextos políticos– están impulsando su desarrollo. Además, los medios de comunicación dirigen cada vez más su atención al ámbito de los alimentos y sistemas de producción nuevos, lo que pone de relieve esta tendencia creciente y atrae la atención de los consumidores de todo el mundo. Para mantenerse al tanto de estos avances y concienciar tanto respecto de los beneficios como de los riesgos asociados a ellos, la FAO ha estado trabajando en algunas de estas esferas –muy recientemente, por ejemplo, a través de un informe sobre los aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de los insectos comestibles ([Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector](#) [Los insectos comestibles desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos. Desafíos y oportunidades para el sector]) y un próximo informe sobre inocuidad alimentaria y aspectos reglamentarios de las algas marinas, titulado *Food safety in seaweed: current status and future perspectives* (Inocuidad alimentaria en las algas marinas: situación actual y perspectivas futuras). También se encuentra en proceso de elaboración otra publicación en la que se trata el enfoque prospectivo de la FAO en materia de inocuidad alimentaria y se incluyen panoramas sobre algunas de las esferas de interés más importantes que se han determinado.

6. En las estrategias en materia de inocuidad de los alimentos de la FAO y la OMS que se encuentran en elaboración actualmente se destaca la importancia de determinar y evaluar las repercusiones derivadas de los cambios mundiales y de adaptar las opciones para la gestión del riesgo a los nuevos riesgos para la inocuidad de los alimentos. Los sistemas de vigilancia epidemiológica y las investigaciones de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos deberán identificar estas posibles nuevas fuentes de riesgos para la inocuidad de los alimentos a fin de que las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos adopten las medidas de gestión de riesgos adecuadas a fin de proteger la salud pública.

### **La necesidad de normas u orientaciones a escala internacional para ámbitos emergentes en los sistemas agroalimentarios**

7. En la actualidad, la expansión de la investigación que realiza el floreciente sector de los alimentos y sistemas de producción nuevos y el creciente interés de los consumidores van por delante de la elaboración de los marcos normativos armonizados necesarios para regir estas esferas. Se trata, sin duda, de una laguna a la que hay que prestar atención. Para salvaguardar la salud de los consumidores de todo el mundo y mantener el Codex actualizado y pertinente es importante abordar estas cuestiones e innovaciones emergentes y facilitar la elaboración de orientaciones adecuadas a nivel internacional. Este esfuerzo está en consonancia con la Meta estratégica 1 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025<sup>2</sup>. Sin embargo, actualmente se carece de un espacio específico para debatir estas cuestiones emergentes dentro del sistema del Codex, ya que su naturaleza transversal va más allá del mandato de cualquier comité de productos o de asuntos generales existente.

---

<sup>1</sup> La prospección es un enfoque con visión de futuro y estructurado para recabar e interpretar la información que puede emplearse con el fin de elaborar estrategias proactivas dirigidas a determinar y abordar las cuestiones emergentes. Los enfoques basados en la prospección están ganando importancia, ya que la identificación precoz, la evaluación y la priorización de las cuestiones de medio y largo plazo son componentes importantes del proceso de adopción de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos.

<sup>2</sup> Plan estratégico del Codex <http://www.fao.org/3/ca5645es/CA5645ES.pdf>

8. La FAO y la OMS seguirán observando con atención el horizonte de las cuestiones emergentes que inciden en la inocuidad y calidad de los alimentos y trabajarán para asegurarse de que están preparadas para hacer frente a esas oportunidades y desafíos nuevos y diversos que se avecinan. Aunque reconocen la necesidad de abordar estas cuestiones emergentes siguiendo un orden prioritario, la FAO y la OMS creen que temas como fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos se beneficiarán de la atención en el ámbito del Codex y, por lo tanto, piden al Comité Ejecutivo que considere este asunto y proporcione más orientación sobre los pasos futuros.

9. Posiblemente sea una cuestión de tiempo que la palabra “nuevo” desaparezca del término “alimentos y sistemas de producción nuevos” y que dichos productos alimenticios y sistemas de producción estén más disponibles y sean más habituales. Por tanto, es importante que el Codex sea proactivo y “esté preparado para el futuro”, garantizando que sigue contribuyendo al bien público mundial.

10. La FAO y la OMS están disponibles para prestar más apoyo y compromiso en este ámbito.