

52
-ND-

Session of the Codex Committee on
FOOD HYGIENE



52.^a

reunión del Comité del Codex sobre
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Informe del GTE

“Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos”

INTRODUCCIÓN

- En la 51.^a reunión del CCFH Honduras, Chile, Dinamarca, India y la Unión Europea presentaron un documento de debate y un documento de proyecto sobre el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos.
- La 51.^a reunión del CCFH acordó iniciar un nuevo trabajo con el fin de incorporar orientaciones generales y orientaciones específicas por producto, utilizando un enfoque gradual en el que las prioridades serían los productos frescos y los productos pesqueros.
- Se creó un GTE que llevó a cabo dos rondas de observaciones durante 2020 y 2021 a través del Foro del Codex Alimentarius con el fin de elaborar un proyecto de documento. Participaron en el GTE 34 países miembros y 9 organizaciones observadoras.
- Se subió al sistema de observaciones en línea (OCS) del Codex la carta circular CL/2021/64/OCS-FH en octubre de 2021 y se puso a disposición de todos los miembros para que formularan sus observaciones. Formularon observaciones 23 países miembros y 8 organizaciones observadoras.

INTRODUCCIÓN

- El anteproyecto consta de 3 partes: parte general, Anexo I - Productos frescos, Anexo II - Productos pesqueros y una cuarta parte sobre la leche y los productos lácteos, que será elaborada posteriormente.
- Se han utilizado como principales referencias científicas para redactar el documento los informes de las JEMRA nº 33 “Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing” [La inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos] y nº 37 “Safety and Quality of Water Used with Fresh Fruits and Vegetables” [La inocuidad y calidad del agua utilizada con las frutas y hortalizas frescas].
- Se espera que los informes de las JEMRA sobre los productos pesqueros y sobre la leche y los productos lácteos se publiquen en 2022, antes de la 53.^a reunión del CCFH.
- Las presidencias del GTE han solicitado la opinión de los miembros sobre diversas cuestiones, como las definiciones, la conservación de determinadas partes del texto, la organización de la información, los sistemas de apoyo a la toma de decisiones y otros ejemplos prácticos.
- Se solicita a la 52.^a reunión del CCFH que debata y llegue a un acuerdo sobre las cuestiones generales del documento y que establezca si se debería pedir a las JEMRA que continúen trabajando al respecto, y que redacte un mandato, si fuera necesario.



Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos

- **Observaciones generales**

Apoyo general de los países miembros al documento

- **Resumen de las (principales) observaciones específicas (PARTE GENERAL):**

Observaciones con enmiendas de forma para una mayor coherencia

Definiciones propuestas (nuevas) y sugerencias de enmiendas de forma

- **P1 Terminología pertinente – uso de "agua potable" o "agua para beber" en todo el documento**

- 20 países miembros y 3 organizaciones observadoras a favor de "agua potable"

- 2 países miembros y 2 organizaciones observadoras a favor de "agua para beber"

Anteproyecto de directrices para el uso
y la reutilización del agua en la
elaboración de alimentos
Anexo I
Productos frescos

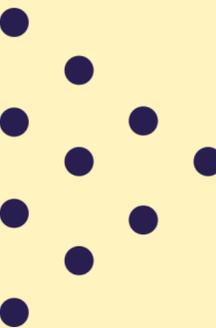
Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo I

Productos frescos

- Cuestión clave 1: Determinar si se mantienen los párrafos revisados 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices, o se sustituyen por una referencia a CXC 53-2003
- Favorables a mantenerlos: 12 miembros (ARG, COL, CRI, EGY, IND, KEN, MYS, MEX, PER, PHIL, RWA, EE. UU.), UE e ICUSMA + IFT
- Favorables a sustituirlos por una referencia a CXC 53-2003: 6 miembros (AUS, BRA, IRN, JPN, SAU, URY)
- Limitarse al contenido nuevo: 2 miembros (CAN, NZL)

Anteproyecto de directrices para la utilización y reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo I Productos frescos

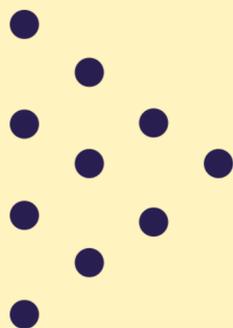
- Cuestión clave 2: ¿Ejemplos y árboles de decisión adecuados?
- Adecuados: 9 miembros (CAN, IND, KEN, IRN, PER, RWA, SAU, URY (solo los árboles de decisión), EE. UU. (ejemplos en el Apéndice), UE e ICUSMA
- No adecuados: JPN (sustituir por (referencias a) orientaciones nacionales/locales), URY





Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo I Productos frescos

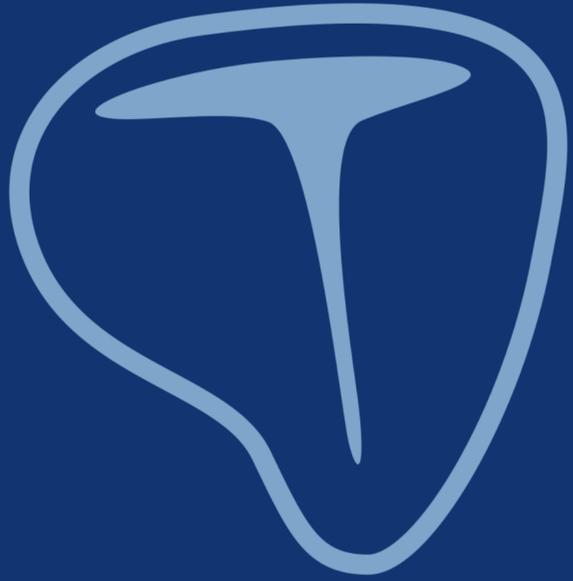
- Cuestión clave 3: Solicitar a la FAO/OMS que valide/realice una revisión crítica de los ejemplos + dé recomendaciones concretas sobre umbrales y frecuencias de muestreo
- A favor: 10 miembros (ARG, COL, CRI, IRN, KEN, MYS, PER, SAU, URY, USA), UE e ICUSMA
- En contra: CAN, JPN





Anteproyecto de directrices para la utilización y reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo I Productos frescos

- El CCFH puede pedir a las JEMRA que:
 1. Realicen una revisión crítica de los enfoques presentados en el Anexo I, en particular sobre:
 - El enfoque para el árbol de decisión en el párrafo 57
 - El ejemplo de un sistema de apoyo a la toma de decisiones en:
 - Párrafos 58 a 61
 - Párrafos 62 a 68
 - Párrafos 69 a 72
 - Párrafo 73
 2. Proporcionen recomendaciones sobre cómo se podrían adaptar estos ejemplos, si es posible, en países con escasez de agua o con recursos más limitados sin poner en peligro la inocuidad de los alimentos.



Anteproyecto de directrices para el uso
y la reutilización del agua en la
elaboración de alimentos
Anexo II
Productos pesqueros



Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo II Productos pesqueros

- *Pregunta 1: Elegir las definiciones más adecuadas para "productos pesqueros", "recolección" y "agua adecuada para su finalidad", de entre las definiciones propuestas en la sección 4.*

Productos pesqueros: Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos destinados al consumo humano.

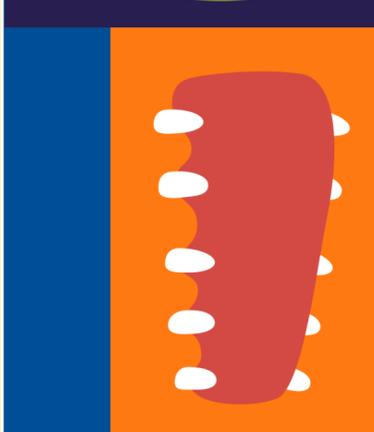
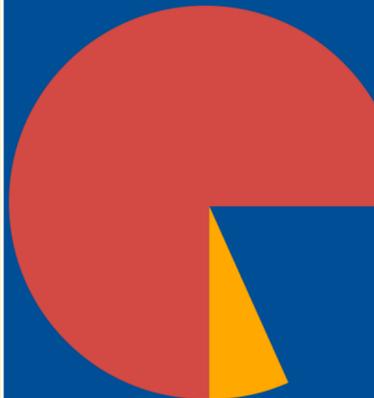
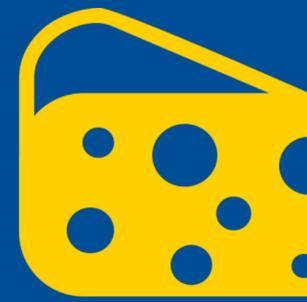
- 7 miembros la respaldan.
- Más congruente con la definición de pescado que figura en CXC 52-2003.

Productos pesqueros bis: Cualquier animal acuático de sangre fría, o cualquier parte o producto derivado del mismo, destinado a alimentos para el consumo humano, lo que incluye cualquier pez, crustáceo, molusco, equinodermo, holoturia o reptil acuático.

- 7 miembros la respaldan
- Un miembro pide que se supriman las holoturias, ya que están incluidas en los equinodermos.
- Algunos miembros proponen suprimir "o reptil acuático" para mantener la coherencia con CXC 52-2003, y un miembro pide que se suprima "o producto derivado del mismo", ya que los aceites y otros productos no están comprendidos en el ámbito de aplicación.
- Un miembro pidió que se incluyeran las "plantas acuáticas".
- Un miembro propuso añadir "cualquiera de los vertebrados e invertebrados acuáticos de sangre fría (ectotérmicos). No incluye a los anfibios ni a los reptiles acuáticos", al igual que en CXC 52-2003.

Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo II Productos pesqueros

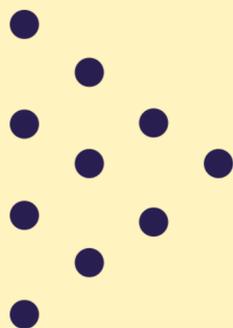
- Pregunta 2: ¿La información es suficiente o se debe retener el documento hasta que esté disponible el informe de las JEMRA para los productos pesqueros?
- 16 países miembros y la UE proponen retener el documento.
- 2 países miembros están de acuerdo en que la información proporcionada en el documento es pertinente para continuar con los trámites siguientes.
- Otras consideraciones
- Reducir las definiciones y eliminar los términos que se entienden bien.
- Pedir a las JEMRA ejemplos para los moluscos (por ejemplo, almejas y ostras).





Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos – Anexo III Leche y productos lácteos

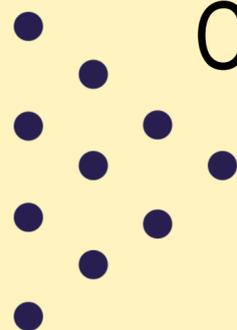
- Aún no se ha elaborado.
- Anexo de producto específico para la leche y los productos lácteos sobre el que se trabajará durante los próximos meses y que se presentará en la 53.^a reunión del CCFH.
- Copresidencia por confirmar.





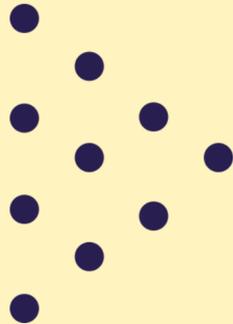
CONCLUSIONES

1. El GTE finalizó las tareas que le había asignado la 51.^a reunión del CCFH, redactando un documento en inglés compuesto por 3 partes: una sección general, un anexo sobre productos frescos y un anexo sobre productos pesqueros.
2. En términos generales, los países miembros y las organizaciones observadoras apoyan las directrices propuestas.
3. Es necesario continuar trabajando para elaborar un nuevo proyecto de documento que incorpore las observaciones recibidas en respuesta a la CL/2021/64/OCS-FH.





RECOMENDACIONES

1. Se invita a la 52.^a reunión del CCFH a debatir los aspectos generales (cuestiones claves) del proyecto de documento:
 - Acordar el uso del término "agua potable" en lugar de "agua para beber" en todo el documento, teniendo en cuenta el amplio apoyo por parte de los miembros y las organizaciones observadoras.
 - Acordar que se mantengan los párrafos 5 a 36 en el Anexo I, teniendo en cuenta el amplio apoyo por parte de los miembros.
 - Determinar si es necesario que las JEMRA continúen trabajando sobre los ejemplos y elaborar un mandato, si fuera necesario.
 - Aprobar la creación de un GTE para continuar el trabajo de preparación de un nuevo proyecto de documento que se presentará en la 53.^a reunión del CCFH en el trámite 3.
 - Considerar la posibilidad de celebrar una reunión de un grupo de trabajo presencial (GTP) antes de la 53.^a reunión del CCFH.
- 

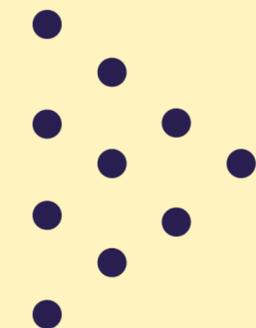
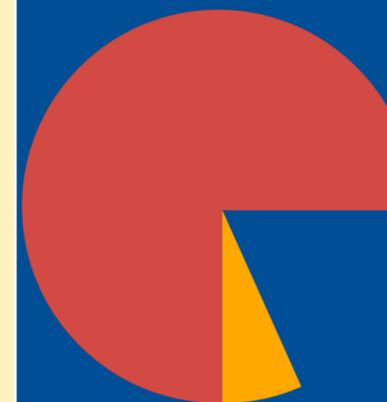
RECOMENDACIONES – Propuesta de mandato del GTE

Se solicita a la 52.^a reunión del CCFH que acuerde la creación de un GTE con el fin de seguir elaborando el "Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos", a partir de las observaciones recibidas y de las recomendaciones de la 52.^a reunión del CCFH, es decir:

- Revisar el proyecto de documento de orientación general.
- Revisar el proyecto de Anexo 1 sobre el uso y la reutilización del agua en la elaboración de productos frescos.
- Revisar el proyecto de Anexo 2 sobre el uso y la reutilización del agua en el sector pesquero.
- Elaborar un Anexo 3 sobre el uso y la reutilización del agua en el sector lácteo (?)

El GTE estará presidido por Honduras y copresidido por Chile, la UE, India y xxx, y trabajará en inglés con el fin de elaborar un nuevo anteproyecto de directrices a efectos de distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a consideración de la 53.^a reunión del CCFH. El GTE tendrá en cuenta los trabajos publicados por las JEMRA sobre el agua, así como los que publique en el futuro.

El informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 53.^a reunión del CCFH para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 3.





¡Gracias!