



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

#### 51.ª reunión

Cleveland, Ohio, Estados Unidos de América, 4 - 8 de noviembre de 2019

### ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS (REVISADO)

Preparado por las presidencias del GTE (Australia, el Reino Unido y Estados Unidos de América)

#### Antecedentes

1. La 50.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH50, noviembre de 2018) acordó remitir el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones (CAC42), en el trámite 5 (con información relacionada con etiquetado entre corchetes), y solicitar asesoramiento del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) sobre la pertinencia del uso de una declaración de etiquetado preventivo sobre alérgenos, la definición correspondiente y la lista de alimentos que causan reacciones alérgicas.
2. El CCFH, en su 50.ª reunión, también acordó solicitar a la FAO/OMS que convocara una consulta de expertos para proporcionar asesoramiento científico sobre evaluación de riesgos de alérgenos alimentarios para abordar (1) cuáles son los umbrales para los alérgenos prioritarios (cereales con gluten, crustáceos, huevo, pescado, leche, maní (cacahuete), soja y nueces de árbol) por debajo de los cuales la mayoría de los consumidores alérgicos no sufrirían una reacción adversa; y (2) cómo pueden los operadores de empresas de alimentos (OEA) utilizar los umbrales para determinar (a) en qué medida un procedimiento de limpieza elimina un alérgeno hasta un nivel que evita o reduce al mínimo el riesgo de contacto cruzado con un alérgeno para la mayoría de los consumidores alérgicos; y (b) si un ingrediente que contiene un bajo nivel de un alérgeno (por ej., un ingrediente con un etiquetado preventivo sobre alérgenos) justifica que se controle su uso para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con un alérgeno. El CCFH, en su 50.ª reunión, también solicitó que la FAO/OMS brindara información sobre los métodos analíticos adecuados para realizar pruebas en los alimentos y superficies en el caso de los alérgenos prioritarios y los métodos o herramientas que están disponibles para que los OEA determinen si es razonablemente probable que se produzca un contacto cruzado con un alérgeno en un alimento después de un procedimiento de limpieza, si es razonablemente probable que se produzca un contacto cruzado con un alérgeno a partir de un equipo utilizado para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos y el nivel de alérgeno en un alimento como consecuencia del contacto cruzado.
3. El CCFL, en su 45.ª reunión (mayo de 2019), acordó ocuparse de un nuevo trabajo a fin de revisar y aclarar las disposiciones relacionadas con el etiquetado de alérgenos en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) (GSLPF) y elaborar orientaciones para el etiquetado precautorio o de advertencia sobre alérgenos. Asimismo, el CCFL, en su 45.ª reunión, solicitó asesoramiento científico a la FAO/OMS en relación con la lista de alimentos de la sección 4.2.1.4 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, pertinente para el etiquetado de alérgenos, en relación con los criterios para evaluar las adiciones y exclusiones a dicha la lista, y si deberían realizarse adiciones o supresiones. El CCFL, en su 45.ª reunión, acordó crear un GTE presidido por Australia y copresidido por el Reino Unido y Estados Unidos de América para preparar el anteproyecto de revisiones y directrices, con el objeto de distribuirlo para recabar observaciones y someterlo a la consideración del CCFL en su 46.ª reunión. El CCFL indicó que no estaba en condiciones de brindar una respuesta al CCFH sobre la conveniencia de la utilización de una declaración y definición de etiquetado preventivo sobre alérgenos en este momento e indicó que el CCFL podría actualizar la lista de alimentos e ingredientes de la Sección 4.2.1.4 de la GSLPF basándose en el asesoramiento científico de la FAO/OMS.

4. La CAC, en su 42.º período de sesiones (julio de 2019), convino aprobar el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos del CCFH en el trámite 5 y estuvo de acuerdo con el nuevo trabajo sobre etiquetado de alérgenos del CCFL.

#### **Propuesta de revisiones de las Presidencias**

5. Dado que se necesita asesoramiento científico para que el CCFL atienda la petición del CCFH y para que el CCFH finalice el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos para abordar cuestiones como el etiquetado preventivo sobre alérgenos, el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos podría permanecer en el trámite 5 por algún tiempo. Sin embargo, como el Anteproyecto de Código de prácticas contiene mucha información sobre la gestión de los alérgenos alimentarios, que es una cuestión importante de inocuidad de los alimentos en todo el mundo, Australia, el Reino Unido y Estados Unidos de América creen que el documento debería revisarse de manera tal que pudiera ser aprobado en el trámite 8 y volverse a revisar una vez que la FAO y la OMS hayan llevado a cabo la consulta de expertos solicitada y el CCFL haya completado su trabajo sobre el etiquetado preventivo sobre alérgenos y actualizado la lista de alimentos e ingredientes de la Sección 4.2.1.4 de la GSLPF basándose en el asesoramiento científico de la FAO/OMS. Con este fin, sugerimos las siguientes revisiones:

- Párrafo 9 – eliminar los corchetes y mantener la lista de alérgenos con aquellos que figuran en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) en lo relativo al etiquetado.
- Suprimir el párrafo 14, que se refiere al etiquetado preventivo sobre alérgenos y umbrales.
- Suprimir la definición de “etiquetado preventivo sobre alérgenos”.
- Párrafo 72 – eliminar los corchetes y suprimir la segunda oración que se refiere al etiquetado preventivo sobre alérgenos.
- Párrafo 95 – suprimir la última oración, ya que se refiere al etiquetado preventivo sobre alérgenos.
- Párrafo 152 – suprimir todo menos la primera oración para eliminar el texto que se refiere al etiquetado preventivo sobre alérgenos.
- Párrafos 160 y 161 – suprimir los párrafos, ya que se refieren al etiquetado preventivo sobre alérgenos.

6. Recomendamos que el CCFH, en su 51.ª reunión, considere estos cambios específicos, realice las enmiendas en la redacción que sean necesarias y haga una recomendación sobre si el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos podría pasar al 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el trámite 8. También recomendamos que el Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos se agregue al Plan de trabajo futuro del CCFH y se considere su revisión cuando se disponga de información nueva de la consulta de la FAO/OMS y del CCFL.