

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 2 del programa

CX/MAS 11/32/2

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

32ª reunión

Budapest (Hungría), 7 – 11 de marzo de 2011

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

#### A. DECISIONES DE LA COMISIÓN SOBRE LOS TRABAJOS DEL COMITÉ

##### *Anteproyecto de Directrices Revisadas sobre la incertidumbre en la medición<sup>1</sup>*

1. La Comisión adoptó las Directrices en el Trámite 5 tales como propuestas.

##### *Métodos de análisis en normas del Codex que se encuentran en diferentes trámites, entre ellos los métodos de análisis para las aguas minerales naturales<sup>2</sup>*

2. La delegación de Malasia, refiriéndose a sus observaciones contenidas en el documento CRD 12, propuso que se insertaran varios métodos adicionales de análisis para la determinación de sustancias relacionadas con la salud en las aguas minerales. La Comisión adoptó los métodos en la forma propuesta por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y señaló que podían proponerse otros métodos aplicables a las aguas minerales naturales para someterlos al examen del Comité en su siguiente reunión. La Comisión, tomando nota de las observaciones de Argentina, acordó corregir la referencia al método AOAC para la determinación de PCBs y plaguicidas.

3. Esta cuestión se examinará en el **Tema 4 del Programa**.

#### B. CUESTIONES REMITIDAS POR OTROS COMITÉS

##### Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

##### *Estudio sobre la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex<sup>3</sup>*

4. El Comité tomó nota de que el CCMAS utilizaba los criterios generales para el establecimiento de prioridades en los trabajos. En algunos casos, la labor sobre la orientación general a los miembros, como ocurre en las directrices generales sobre la toma de muestras, había tomado más tiempo por la complejidad del trabajo.

5. El CCMAS había utilizado grupos de trabajo electrónicos y grupos de trabajo convocados inmediatamente antes de la reunión o durante la reunión, pero no grupos de trabajo basados en la presencia física entre las reuniones. El grupo de trabajo electrónico relativo al *Anteproyecto de Directrices sobre criterios de rendimiento y validación de los métodos de detección, identificación y cuantificación de secuencias específicas de ADN y de proteínas específicas en los alimentos* utilizó un nuevo procedimiento para llevar a cabo su trabajo, a través de una plataforma basada en la web por iniciativa de la Argentina (uno de los copresidentes del grupo de trabajo), que facilitó mucho el trabajo de elaboración de un documento complejo y su disponibilidad oportuna para la formulación de comentarios.

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/REP, Apéndice IV

<sup>2</sup> ALINORM 10/33/REP, párr. 38

<sup>3</sup> ALINORM 10/33/3A, párr 104 – 107

6. La labor de otros comités también tiene una repercusión en la gestión del trabajo en el caso del CCMAS, al igual que ocurre con otros comités responsables de la ratificación. Para facilitar la ratificación y reducir el número de métodos por ratificar, el CCMAS ha elaborado el enfoque por criterios incluido en el Manual de Procedimiento y resultaría útil que todos los comités interesados pudieran seguir de cerca dicho enfoque, lo que no siempre sucede y puede alargar el procedimiento de ratificación.

7. El Comité recomendó que otros comités deberían: examinar el uso de plataformas basadas en la web para los grupos de trabajo electrónicos; examinar el uso de grupos de trabajo antes de las reuniones y ajustarse a las orientaciones del CCMAS al remitir disposiciones para la ratificación.

#### **Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos**

##### ***Anteproyecto de niveles máximos para la melamina en los alimentos y piensos<sup>4</sup>***

8. Respecto a los métodos de análisis para verificar el cumplimiento de los NM, se acordó pedir al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que indique métodos apropiados para medir la melamina en los preparados en polvo para lactantes y los alimentos (distintos de los preparados para lactantes) y los piensos. Esta cuestión se examinará en el **Tema 4 del Programa**.

#### **Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas**

##### ***Aplicación de planes de muestreo con un NCA = 6,5 para la aceptación del lote en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas<sup>5</sup>***

9. El Comité observó que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su 30a reunión (2009), no pudo identificar el propósito de los planes de muestreo en los anexos de la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009) y la Norma para Algunas Hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009) y, por lo tanto, solicitó al Comité que aclarara a qué disposiciones en estas normas se aplican los planes de muestreo.

10. El Comité aclaró que las disposiciones para la aceptación del lote (planes de muestreo con un NCA de 6,5) en la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva se aplicaban a las disposiciones que correspondían a los criterios de calidad (sección 3.3 para confituras, jaleas y mermeladas, y sección 3.2 para hortalizas en conserva) y al llenado mínimo (sección 7.1 para confituras, jaleas y mermeladas, y a las secciones 7.1.1 – 7.1.2 para hortalizas en conserva).

##### ***Determinación de impurezas minerales (arena) en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (palmitos)<sup>6</sup>***

11. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su 30a reunión, acordó pedir una aclaración sobre si el método ISO 762:1982 para la determinación de impurezas minerales en los palmitos en conserva debiera retenerse en vista de la ratificación del método AOAC 971.33 para la determinación de impurezas minerales en las hortalizas en conserva como método de Tipo I.

12. El Comité reconoció que ambos métodos eran equivalentes y que deberían retenerse en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. El Comité acordó retener el método AOAC 971.33 como el método general del Codex para la determinación de impurezas minerales (arena) en las frutas y hortalizas elaboradas (Tipo I) y retener el método ISO 762:1982 como un método alternativo.

##### ***Determinación del peso escurrido de los tomates en conserva (de estilo machacado)<sup>7</sup>***

13. El Comité recordó que, en su 24a reunión (2008), había solicitado al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que ratificara el método AOAC 968.30 como el método para los tomates en conserva “de estilo machacado” con una nota al pie de página: “Usar un tamiz (criba) número 14 en vez de uno de '7/16' o número 8”. El CCMAS, en su 31a reunión (2010), aprobó esta petición pero solicitó una aclaración del Comité en cuanto al cambio en el tamaño del tamiz (criba) en comparación con el método AOAC original.

14. El Comité acordó informar al CCMAS de que el método AOAC 968.30 mencionaba un tamiz (criba) No. 8 para las hortalizas en conserva y una malla de tamiz de 7/16” para los tomates en conserva pero que,

---

<sup>4</sup> ALINORM 10/33/41 párr. 66

<sup>5</sup> REP 11/PFV párr 9, 10

<sup>6</sup> REP 11/PFV párr 12, 13

<sup>7</sup> REP 11/PFV párr 14, 15

debido a la naturaleza de los tomates en conserva de estilo machacado, se necesitaba una malla de tamaño más pequeño, de tamiz (criba) No. 14, para medir el peso escurrido y que esto se basaba en datos empíricos.

### **Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales**

#### ***Métodos de análisis de la fibra dietética***<sup>8</sup>

15. El Comité recordó que el CCMAS, en su 31.<sup>a</sup> reunión, había indicado que la mayoría de los métodos de análisis de la fibra dietética eran empíricos y que algunos podrían solaparse, por lo que había acordado que podían aprobarse como métodos de tipo IV para que estuvieran disponibles como métodos del Codex. Además, había solicitado al CCNFSDU que delimitara su ámbito de aplicación con mayor precisión.

16. El Comité acordó modificar las disposiciones de seis métodos generales de análisis para que resultaran más precisos, y los propuso como métodos de tipo I. Respecto a ocho métodos que miden determinados componentes específicos, el Comité acordó proponerlos como métodos de tipo I. En relación con los tres métodos incluidos bajo el título “otros métodos”, el Comité acordó proponerlos como métodos de tipo IV (véase el apéndice VI). Algunas delegaciones indicaron que no era posible hacer observaciones en este momento y que sometieran observaciones al CCMAS.

17. En respuesta a la propuesta del CCMAS de suprimir el método AOAC 2001.03, el Comité decidió mantenerlo, ya que resulta aplicable en alimentos que no presentan almidones resistentes, mientras que el método AOAC 2009.01 resulta aplicable a los alimentos que pueden o no contener almidones resistentes.

18. Esta cuestión se examinará en el **Tema 4 del Programa**.

---

<sup>8</sup> REP 11/NFSDU, párr 14 – 16